

## Et eventyr fra Norge i Chile



### **Svein Lindin**

Sommelier

[svein@vinforedrag.no](mailto:svein@vinforedrag.no)



### **Stig A. Rognstad**

Sommelier

[sar@norsenet.no](mailto:sar@norsenet.no)

Chile er et vinland med alle forutsetninger for å lykkes enda sterkere i det norske markedet. Vinnasjonen preges av noen store kommersielle merkenavn som har mer med saft enn vin å gjøre. Utviklingen viser ikke tegn på at det ikke vil bli bedre. Til en viss grad kan man hevde at noen få produsenter har sitt eget monopol på chilensk vin i Norge.



*Cabernet Sauvignon Foto Svein Lindin*

Heldigvis fins det unntak. Et av dem er den norskeide vinprodusenten Odfjell. Tanken for skipsreder og bergenser Dan Odfjell sr. var at fruktgården La Colina skulle være paradiset for late sommerdager og en fremtidig pensjonisttilværelse. Ingenting gikk etter den opprinnelige planen: Et styrtet MIG jagerfly, et tilfeldig

møte på en flytur og importerte fjordhester fra Norge skulle forme en av de mest suksessrike vinsatsinger en norsk familie har hatt i Chile.

De glade 80-årene har betydd mye for Chile som vinland. Det ble lettere å gjøre investeringer fra utlandet. Dan Odfjell fikk i 1982 nyss om at en flott frukteiendom skulle selges i Padre Hurtado, en halvtimes kjøretur fra Santiago. Odfjell handlet raskt og satte inn et bud i banken som formidlet salget. Salgsprosessen synes å være litt spesiell, da det kom for dagen at bankens direktører selv ville ha eiendommen. Det ble arbeidet aktivt i kulissene for at nordmannen ikke skulle få tilslaget. Ved å høyne budet like før juleferien, trodde de at de hadde utmanøvrert Dan Odfjell sr. Lite visste bankdirektørene at den påfølgende uken skulle et MIG jagerfly fra den chilenske hæren styrte på frukteiendommen. Spillet endret seg, bankdirektørene fikk kalde føtter og den erfarne skipsrederen kom igjen på banen. Han vurderte ikke ulykken som noe negativt. Flyet og drivstofflekkasjen var et forbigående problem som kunne løses.

Han spekulerte også i at den chilenske pesoens faste valutakurs mot dollaren umulig kunne vare. Samtidig innførte general Pinochet ti års kreditt med subsidiert rente for alle landbrukseiendommer. Dan Odfjell sr. gjorde sitt livs kjøp. Han endte med å få 100 hektar av Chiles beste dyrkingsland for tre millioner kroner. Senere har familien investert langt over 100 millioner i eiendommen.

Lenge var eiendommen slik den var kjøpt. En fruktgård og grisefarm. Det skulle gå nærmere 12 år før Odfjell begynte å satse på vinproduksjon. På en flytur tilbake til Europa havnet han tilfeldig ved siden av teknisk direktør ved det verdenskjente vinslottet Château Lafite Rothschild i Frankrike, Gilbert Rokvam. De kom i prat og før flyet hadde landet var prosjekt Odfjell Winery satt i gang. Ekspertes ble hyret inn, vinstokker plantet, driftsbygg og gjestehus ble bygget i spansk haciendastil. Alt som ble plantet var Odfjells egen favorittdrue Cabernet Sauvignon. Første årgang var klar i 1999. I dag har Odfjells to sønner Laurence og Dan jr overtatt all drift, selv om Dan Odfjell sr. faktisk skal tilbringe tid ved gjestehuset de neste årene.

På toppen av flaggstangen på vingården steiler en prektig fjordhest – vingårdens logo – over en flagrende vimpel med de norske fargene. Det hersker ingen tvil om hvor eierne kommer fra. Rundt tretti norskættede fjordhester som daglig brukes i vingårdsarbeidet er avlet opp og bidrar sterkt til det norske avtrykket. I 1987 fikk Odfjell fraktet inn tre hopper fra Norge med et Lufthansa fly. Alle var allerede bedekket før avreise og fødte føll like etter ankomst til Chile. Ett år senere ble en egen avlshingst og en hoppe til bedekket på Voss og fraktet over Atlanteren. Hittil er langt mer enn 100 føll født på gården og fjordhesten er blitt populær ridehest og en tradisjonell arbeidshest for mange i Chile.



**Odfjellfamilien har noen ganger skiftet kurs i vinproduksjonen** og som en resultat av det også hvordan kvaliteten oppfattes. Det har vært laget fruktbomber i kjent Chilensk stil, overeiket vin og saftviner. Dette har derimot endret seg. Fra utsiden ser man et langt mer offensivt Odjell etter skiftet til biodynamisk metoder. Vinene er rett og slett blitt svært gode. Spesielt prisen tatt i betraktning. Den daglige driften på vinmarkene er under oppsynet av den sympatiske ønologen Arturo Labbé. Han startet hos Odfjell i 1996 og har gradvis og strukturert omdannet alle vinmarkene til sertifiserte biodynamiske. Ikke en lett oppgave i Chile, da det er bare en håndfull produsenter som praktiserer full biodynamisk drift. Der det tidligere var lite mangfold i vinmarkene, yrer det nå av liv. Nå er det kaniner som løper mellom vinranker, falker flyr over og det yrer av liv både over og under rundt vinmarkene. Den vakre natashafrukten, oliventrærne og mangfoldet av blomster er tilbake. Arturo Labbé har fått frie tøyler av familien og i motsetning til biodynamiske vinmarker i Europa på noen få hektar skulle han omdanne 100 hektar spredd fra Maipo-dalen i nord til Curico-dalen i sør. En formidabel oppgave som ble belønnet med sertifisering fra Demeter fra 2013-årgangen.

For oss som har smakt Odfjellvinene siden starten ble det 2009-årgangen som skiftet vår oppfatning. Vinmaker Arnaud Hereu har hatt godt av å avslutte samarbeidet med vinkonsulenten Paul Hobbs fra USA og satse på egen kunnskap. Tidligere manglet både finesse og syrlighet, til tider var det rene fat- og fruktbomber. I dag smaker Odfjellvinene mer stedegent og ekte, med balansert fruktighet og syrlighet. Test gjerne selv, Odfjellvinene ligger langt over gjennomsnittet. Faktisk er de blant de aller beste fra Chile!

3448701

### **Aliara 2011**

Dyp blålilla farge. Mørke bær, solbær, vegetale toner og krydder på duft. Konsentrert anslag med flott fruktighet, fiken, nøtter og hint av mørk sjokolade. Strålende vin

279,90

Poeng 89

Terning 6

Importør: Vinuniq AS

---

3376501

**Rojo Cabernet Sauvignon 2014**

Middels blålilla farge, Rødebær, solbær og krydder toner. Enkel og saftig stil med moderat syrlighet og lengde. Den enkleste vinen, og lang bedre en bestselgerne fra Chil5.

114,90

Poeng 84

Terning 4

Importør: VinunIQ AS

411201

**Odfjell Capítulo Flying Fish 2014**

Dyp rød farge. Plomme, bjørnebær og krydder på duft. Konsentrert anslag med balansert syrlighet og lengde. Lang fruktig ettersmak med smak av sjokolade og kaffebønner. Et godt kjøp kontra pris.

154,90

Poeng 87

Terning 6

Importør: VinunIQ AS

5004401

**Orzada Cabernet Sauvignon 2011**

Middels rød farge med blålilla kant. Konsentrert klokkeklar solbærduft, hint at moden frukt og krydder. Balansert syrlighet og bløte tanniner. Ypperlig matvin

169,90

Poeng 87

Terning 6

Importør: VinunIQ AS

3421901

**Armador Carmenere 2015**

Middels rød farge. Sorte bær, natashafrukt, anis og krydder på duft. Flott syrlighet med markerte tanniner. Lang moden ettersmak med hint av vanilje og mørk sjokolade. Godt kjøp kontra pris.

129,90

Poeng 86

Terning 6

Importør: VinunIQ AS

3430401

**Orzada Carignan 2013**

Middels rød farge med blålilla kant. Mørke bær, sopp og aniskrydder på duft. Konsentrert og livlig vin med elegant toner. Her løfter Odfjell kvaliteten år for år

169,90

Poeng 88

Terning 6

Importør: VinunIQ AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 25.februar 2017