

## En favoritt i Argentina



### Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



### Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Argentinsk vinproduksjon er i sin helhet lokalisert i et nord-syd-gående belte på østsiden av Andesfjellene. Den største konsentrasjonen finner man i Mendoza-distriktet en knapp times flytur rett vest for Buenos Aires.



Nordover dyrkes det vin opp til Salta-distriktet, og sydover ned til Patagonia. Mendoza distriktet er lokalisert på 32/33 breddegrad, hvilket i vår del av verden tilsvarer Nord-Afrika. Grunnen til at man likevel kan produsere kvalitetsvin på slike breddegrader i Argentina er landskapenes høydebeliggenhet. Mendoza-distriktet ligger for eksempel 900-1200 meter over havet, og i de nordligste distrikter dyrkes sågår vin i over 2000 – ja unntaksvis opp til 3000 høydemeter! Ingen andre steder i verden dyrkes vindruer så høyt. Til sammenligning ligger Europas høyeste vinmark (i Syd-Tirol) ca. 1000 m.o.h.

I 1970 var ikke Argentina kjent for kvalitetsvin, men mer for bulkvin av middels til dårlig kvalitet. Økonomien var skakkjært og renomméet til vinene elendig. På begynnelsen av 70-tallet kunne man se et skille da teknologien rundt vinproduksjon hadde forbedret seg ellers i verden. Vinmarker i Argentina var rimelige i forhold til andre land. Vanntilførselen fra de høye Andesfjellene ble forbedret med kanaler gjennom vinmarkene. Med vann og

bedre kunnskap opplevde landet en boom av produsenter, som igjen plasserte Argentina på kartet i vinverdenen. En av de med midler, pågangsmot og vilje var Bernardo Weinert. Bernardo Weinert hadde gjort stor suksess i transport-bransjen. Han satset hele formuen på på et kort: Vineiendommen Cavas de Weinert.

**Bernardo Weinert hadde stor tro på druen Malbec.** Hans ambisjon var å lage en vin i verdensklasse. Inspirasjonen kom fra Bordeaux og det vinområdets berømte vinslott. Han renoverte en forlatt vineiendom, som den spanske immigrantfamilien Otero etablerte i 1890. De ble tvunget til å forlate eiendommen på grunn av dårlige tider på 1940-tallet.

I 1977 var den amerikanske og kjente vinjournalisten Robert Parker på besøk i vindistriktet Mendoza i Argentina. Han tok en liten svipptur til Lujan de Cuyo, noen mil fra foten av Andesfjellene. Han smakte seg gjennom alle vinene til Cavas de Weinert. I sin anmeldelse av 1977 årgangen av vinen Estrella omtalte Parker vinen som sin personlige husvin. Det amerikanske markedet reagerte spontant: Telefon- og telefakslinjen til Cavas de Weinert brøt sammen. Salget og de dollarne flommet inn. Det gjorde drømmen til brasilianeren Bernardo Weinert mulig: Å lage topp kvalitetsvin fra Argentina!

I dag har Bernardos viner fått kultstatus. Etter den gode starten fulgte Bodega y Cavas de Weinert den samme linjen i mange år. Den sveitsiske vinmakeren Hubert Weber ble ansatt i 1996. Weber ble faktisk først ansatt som assistent til den forrige vinmakeren, men etter kun 14 dager hadde han overbevist, og sjefsjobben ble hans. Hubert Weber har ikke endret oppskrift på Bodega y Cavas de Weinerts toppviner og deres kjennetegn er fortsatt flott struktur og tanniner. Bernardo driver fortsatt gården med hjelp av sønnen André og vinmakeren Hubert Weber, som har bidratt bla med å innføre ytterligere kvalitetskrav.

**Hubert Weber** har utvidet porteføljen med mer segmenterte, prisgunstige viner i en mer fruktig og rik stil. Hans filosofi er å la vinplantene streve etter næring (vann) slik man gjør i de beste vinområdene i Europa. Med bare 193 millimeter nedbør i året må også Bodega y Cavas de Weinert vanne sine 40 hektar vinmarker med smeltevann fra Andesfjellene. Han begrenser derimot vanningen til et minimum slik at kvaliteten på druene blir best mulig i motsetning til å vanne slik at avlingen blir størst mulig. Eiendommen har en produksjon på omlag 780.000 flasker i året.

**I Bodega y Cavas de Weinerts** kjellere finner du vakre, gamle, store, franske eikefat på 2000-6000 liter. Rødvinene får ulik fatlagringstid etter kvaliteten på vinen. Malbec Estrella 1997 ble for eksempel lagret mer enn 12 år på fat før den ble tappet på flaske. Cavas de Weinert 2000 ble lagret i fire år, mens Carrascal 2002 fikk to år på fat. De senere år har kvaliteten blitt ytterligere forbedret og vinene har fått en fruktigere og rikere stil tidligere enn før etter at de i 2003 begynte å rengjøre fatene bedre. En slik liten, men viktig endring i vinifikasjonen viser Hubert Webers styrke som en vinmaker i verdensklasse

**9218601**

**Pedro del Castillo Malbec 2012**

Middels blålilla farge Solbær, rød frukt og krydder på duft. Fruktdrevet og mye god bærsmak. Flott hverdagsvin fra Weinert. Passer til: Lyst kjøtt, pizza / pasta.

**kr 109,90 (bestilling)**

**85 poeng (terningkast 6)**

Momentum Wines AS

**2144105**

**Cavas de Weinert Gran Vino 1997**

Middels rød farge. Solbær, røde bær, tobakk og seder på duft. Fruktig anslag med moderate tanniner. Lang ettersmak av røde bær og eiketoner og vanilje. Magnumflaske  
Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt.

---

**kr 750,- (bestilling)**

**89 poeng (terningkast 6)**

Momentum Wines AS

**9494401**

**Cavas de Weinert Gran Vino 2006**

Middels rød farge. Blåplomme, anis og røde bær på duft, Saftig , elegant fruktighet med middels syrlighet og fruktdrevet avslutning. Markerte tanniner

Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt, bbq/grillmat.

**kr 259,90 (bestilling)**

**88 poeng (terningkast 6)**

Momentum Wines AS

**9494305**

**Weinert Malbec 2006**

Middels dyp farge. Mørke bær, bjørnebær og kryddertoner på duft. Fast og saftig anslag med mørke bær, plomme med bjørnebær, mørk sjokolade og anis i ettersmaken. Magnum Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt, bbq/grillmat.

**kr 435,- (bestilling)**

**87 poeng (terningkast 5)**

Momentum Wines AS

**3240401**

**Carrascal 2013**

Dyp rød farge. Solbær, plomme, fiken og krydder på duft Fruktig anslag underbygger middels syrlighet og lang ettersmak. Moderat tanninnivå. God matvin! Vinen "Carrascal" har fått sitt navn etter de amforaene av leire som ble produsert i Mendoza på 1800-tallet, og hentyder til firmaets fokus på tradisjonelle metoder.

Håndplukkede druer gjennomgår temperaturkontrollert maserasjon og fermentering med spesialgjær ved 26 grader i epoxybelagte sementtanker. 2 års modning på franske eiketønner. En kombinasjon av Malbec, Merlot og Cabernet Sauvignon. Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt, bbq/grillmat.

**kr 159,90 (basis)**

**87 poeng (terningkast 6)**

Momentum Wines AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 6.september 2017