



wijnstok - en dus geen chemische bestrijding - dankzij de wind die er vrij spel heeft. Pollutie is er nog onbekend en bovendien heeft men er regelmatig seizoenen, met hete zomers, koude winters plus milde herfst en lente, ideaal kortom voor de betere wijncultuur.'

'Tijdens het rijpingsseizoen is er bovendien een belangrijk verschil tussen dag- (28°C) en nachttemperatuur (9°C), wat opnieuw ideaal is voor de fraîcheur van het fruit en een optimaal rijpingsproces. Heel speciaal is dat de irrigatie er gebeurt door een netwerk van ondergrondse kanalen. Die werden rond 1820 uitgegraven door Britse kolonisten, en met het overvloedige smeltwater van de Andes legden ze een oase aan in de woestijn.'

### Torenhoge scores

Nu al krijgen de soms peperdure pinot noir-cuvées van Bodega Chacra torenhoge scores in de internationale media. Ze hebben de lat voor de variëteit opnieuw stukken hoger gelegd.

Maar ook Bodega del Fin del Mundo in Neuquén is zo'n naam die internationale wijnkringen inpalmt. Onlangs haalde de bodega nog de tweede plaats in de hitparade van The New York Times met 'The 31 Places to Go in 2010'.

De regio langs de rivier Neuquén was nochtans lang steppegebied en niet echt geschikt voor landbouw, onderstreept Rogiers. 'In 1996 werd ook daar een 20 km lang kanaal aangelegd om dat droge gebied te irrigeren. In 1999 werden de eerste aanplantingen verricht. Om de wijngaarden te behoeden voor de strakke wind werden tussen de wijngaarden windschermen geplaatst en de jonge plantjes ook individueel beschermd. In 2002 volgde dan de bouw van een hypermoderne winery die in 2003 haar eerste oogst te verwerken kreeg. De bekende topoenoloog Michel Rolland is daar trouwens adviseur. Inmiddels wordt er al geëxporteerd naar meer dan 20 landen. Het is dus niet overdreven te stellen dat Patagonië wellicht the next big thing is op wijngebied', zegt Rogiers.

'Gebieden als Rio Negro combineren de mineraliteit en fraîcheur van de grote bourgognes met de fruitrijtheid van de nieuwe wereld: dat is een unieke positionering.' **S**

[www.mendovino.be](http://www.mendovino.be)  
[www.wine-divine.be](http://www.wine-divine.be)

# De keuze van Frank

27

sabato zaterdag 12 juni 2010

## Bodega Chacra,

Cincuenta y Cinco Pinot noir 2008,  
Patagonia (Argentinië)

39,99 euro



Hét succesverhaal van Piero Incisa en zijn wijnmaker Hans Vinding-Diers in de Rio Negro-vallei. De speciale selectie kreeg zijn doopnaam Cincuenta y Cinco (55) omdat het fruit vooral uit de in 1955 aangeplante wingerd komt. Jaarproductie: slechts 5.904 flessen. De jonge wijn verbleef elf maanden in Franse eiken barriques, waarvan 50 procent gloednieuw, en voor het overige kon hij zich natuurlijk ontwikkelen. Zo werd deze cuvée geklaard noch gefilterd.

**Geproefd:** Voor pinot een zeer donkerrode, volle kleurspiegel met een echte tranenlawine. Rijke aroma's van vooral wilde bessen en kersen, met verder mediterrane bloemen, rozenbottel, cacao-poeder en mineralen. Zoetrijpe start in de mond, met impressies van bosaardbeien, kersen en frambozen, maar ondanks deze uitbundige fruitfactor en het hoge alcoholgehalte (14,5%) toch elegant fris. Complex, met een gedoseerde eiktoets en een lange, aardse finale.

**Te serveren:** Bij lamsfilet, fazant, barbarie-eend, filet pur, rijke pasta's, kwartel, Mechelse koekoek en parelhoen.

**Ideale serveertemperatuur:** 16°C

**Optimaal drinken:** Tot 2015.

**Te koop:** [www.wine-divine.be](http://www.wine-divine.be), 089/85.40.29.

## Bodega Del Fin del Mundo,

Special blend Reserva 2006,  
Patagonia (Argentinië)

18,99 euro



De prestigecuvée van deze bodega in het noorden van Patagonië. Wijnmaker Marcelo Miras, geadviseerd door de Franse topoenoloog Michel Rolland, beschikt er over hypermoderne installaties. De regio, lang exclusief bekend voor gas- en oliewinning, is getransformeerd. De overheid betaalde projectontwikkelaars om een grootschalig wijnbouwproject te ontwerpen, met het oog op alternatieve tewerkstelling. De familie Viola, eigenaar van deze bodega, was een voortrekker.

**Geproefd:** De loodzwarte fles suggereert power, maar in het glas ontdekken we veeleer elegantie. Intens robijnrood met vette tranenband, royaal fonkelend. Verleidelijk boeket van hazelnotenpasta, nougat, cassis, praliné en lichte torrificatietoets. Al mooi versmolten, dik in het rood fruit zittende smaak, met impressies van bosbessen, een kruidige toets, vanille en een vleugje cappuccino. Sappig en geneureus, zelfs fluwelig qua textuur, met mooi geïntegreerde tannines plus zoete cedertoets. De 15 maanden verblijf op nieuwe Franse eik zijn perfect verteerd.

**Te serveren:** Bij varkenshaasje, rosbief, lamszadel, pasta's met vleessaas, stevige kazen, tournedos, wilde duif en osso bucco.

**Ideale serveertemperatuur:** 16-17 °C

**Optimaal drinken:** Tot 2014.

**Te koop:** [www.wine-divine.be](http://www.wine-divine.be), 089/85.40.29.

## Bodega NQN,

Coleccion Patagonia Universe  
Malbec 2006, Patagonia (Argentinië)

16 euro



De top-malbec van deze bodega, afkomstig uit het deelgebied Neuquén. Het druivenmateriaal wordt er met de hand geplukt in een single vineyard, waar druppelirrigatie wordt toegepast om de droge zomers te compenseren.

Klassieke vinificatie na een minutieuze triage, gevolgd door 15 maanden lagering op Franse eiken vaten plus nog eens twintig maanden flessenrust voor de lancering. In dit stadium is decanteren nog aangewezen.

**Geproefd:** Nog jonge dieprode kleur met zelfs paarse glans, inktachtig. Rijp en fruitrijk boeket met zoet cederhout, Turks fruit, karamel, grafiet en pruimenmarmelade. In de mond eerst gekonfijt sensueel, maar ook noterig en cederachtig, met verder volle impressies van damastpruimen, mineralen en tabaksbladeren. Rijp maar onzoet van temperament. Uitgerust met in deze fase stevige tannines, maar ook een prima aciditeit die keldert toekomst voorstellen. Lange afdronk met opnieuw karamel en zoute drop. Veel terroirexpressie.

**Te serveren:** Bij filet pur, lamskroon, rosbief, magret de canard, pasta met paddenstoelen of vleessaas en hazenpeper.

**Ideale serveertemperatuur:** 17 °C

**Optimaal drinken:** Tot 2015.

**Te koop:** [www.mendovino.be](http://www.mendovino.be), 0475/20.84.20.