

2014 Achaval Ferrer Malbec Mendoza

Achaval Ferrer



Skabelsen af Achaval Ferrer

I årene 1995-1998 barslede 4 venner med en, efter argentinske forhold, banebrydende ide; de ville lave enkeltmarksvine og dyrke terroiret i Mendoza, der ellers er kendt for at kunne frembringe rigtig god vin, om end i en mere kommerciel stil. I 1998 blev Achaval Ferrer til virkelighed og af de 4 venner, så var argentineren Santiago Achaval, italieneren Roberto Cipresso og argentineren Manuel Ferrer Ninetti de bærende elementer i projektet. Santiago Achaval er ønolog og har igennem sin karriere altid haft fokus på hvad Malbecdruen egentlig kan præstere, hvorfor eksempelvis Wine Spectator kalder ham for Master of Malbec. Manuel Ferrer Minetti, var en succesfuld advokat, men er nu den dedikerede Vice President i Achaval Ferrer. Roberto Cipresso, dygtig italiensk ønolog, der i sit fædreland laver Brunello samt forsker igennem selskabet Winecircus, der samarbejder med universiteterne i Padova, Milano, Trento, Pisa og Udine. Han er manden bag mange af de banebrydende ideer, der bruges på Achaval Ferrer. Eksempelvis bruger man en speciel ventilator, der hjælper med at få noget af alkoholen til at fordampe under vinifikationen, der foregår ved noget højere temperatur end man ellers tilstræber, når man netop vil lave friske og elegant vine, som Achaval Ferrer. Ydermere tilsætter man hverken gær eller enzymer i vinene og vinene omstikkes, filtreres eller klares ikke, ligesom at svovlingen holdes på et minimum.

Terroir i Mendoza

Udvælgelsen af vinmarker er essentiel for Achaval Ferrer projektet, idet hele filosofien bag vingården er dyrkelsen af terroir. Fælles for markerne er bl.a. højderne, der betyder at det ellers meget varme klima med mange solskinstimer, bliver noget køligere jo højere over havets overflade man kommer. Markbegrebet er noget anderledes i Argentina end i fx Italien og Frankrig, hvor marker ofte er meget små - i Argentina er markerne meget store og der identificeres løbende små mikroklimaer på markerne, således at man eksempelvis finder frem til en bestemt jordbund i række 12-14 og derfor høster og håndterer disse separat. Der kan være mange små mikroklimaer, der håndteres forskelligt for at frembringe de bedste druer. Altamiramarken ligger i 1035 meters højde over havets overflade i den nordvestlige del af Mendoza i det der hedder La Consultaregionen i Valle de Uco. Langs sydbredden af Tunuyanfloden fandt Achaval Ferrer holdet den perle af en vinmark. Som langt de fleste Malbecstokke i Argentina er de upodede og disse 12 ha er plantet helt tilbage i 1925. De nu 90 år gamle stokke yder meget små mængder - typisk kun 400 gram druer pr. plante. Jordbunden består af et toplag på 30 cm bestående af vulkansk aske og limsten. Nedenunder finder man småsten med vulkanske sedimentter i. Miradormarken befinder sig 700 meter over havets overflade i Medranoregionen; på vestsiden af Tunuyanfloden. Jordbunden på den 4 ha store mark er noget tungere end i Altamiramarken idet der er et lerlag, dog veldrænet, på godt og vel en meter. Igen er Malbecstokkene meget gamle - 1921 - og igen er der tale om upodede stokke,

Philipson Wine 

www.philipsonwine.com