



ARGENTINAS NATIONALDRUVA

I Argentina har man tagit malbec-druvan till sitt hjärta. Nu testar vinmakare gränserna för hur de ska få druvan att topprestera på höga höjder.

Text och foto: ANDERS MELLDÉN



Klockan är strax efter tio på kvällen. Det är mörkt men fortfarande varmt. Mendozas nät av fyrkantiga kvarter fylls av folk, och framför allt är det längs gatan Aristides Villanueva som törstiga i alla åldrar samlas. Vi befinner oss i en av världens vinhuvudstäder och den region i Argentina som står för både det mesta och det bästa vinet. Men ute på gatan dricker alla öl. Öl ur stora flaskor delas, det skrattas, pratas och spelas biljard. Lite senare hörs tango från någon dansrestaurang, men sedan avfolkas de här kvarteren till förmån för nattklubbarna runt om.

Det fanns en tid då Argentina producerade mängder av vin som de själva nästan uteslutande drack upp. Nu har ölkulturen alltså även nått hit, men samtidigt som Mendozas vinplanterade hektar har minskat drastiskt de senaste decennierna har en rejäl satsning på kvalitet satt sina tydliga spår.

Istället för de gamla druvsorterna criolla och cereza är det framför allt malbec, cabernet sauvignon och chardonnay som står för innehållet i de argentinska vinflaskorna. Malbec är en druva som odlas en del i sydvästra Frankrike och förr var vanlig i Bordeaux. Nu är det hit till Argentina man får bege sig för att hitta viner av druvan som inte bara vunnit vinkritikernas gunst, utan även miljontals vinälskares hjärtan världen över. Ja, malbec har blivit till landets nationaldruva samtidigt som argentinska vinmakare har hittat ytterligare en USP: vinodling på mycket hög höjd.

Flygresan från Chiles huvudstad Santiago tar bara en timme till Mendoza. Folk reser med shoppingkassar, säkerhetskontrollen är sporadisk och det känns nästan som att ta en lokalbuss när man sitter ombord. Men det är i så fall en lokalbuss med världens vackraste resväg. Flygplansvingen närapå smeker den snöklädda toppen på Andernas högsta punkt

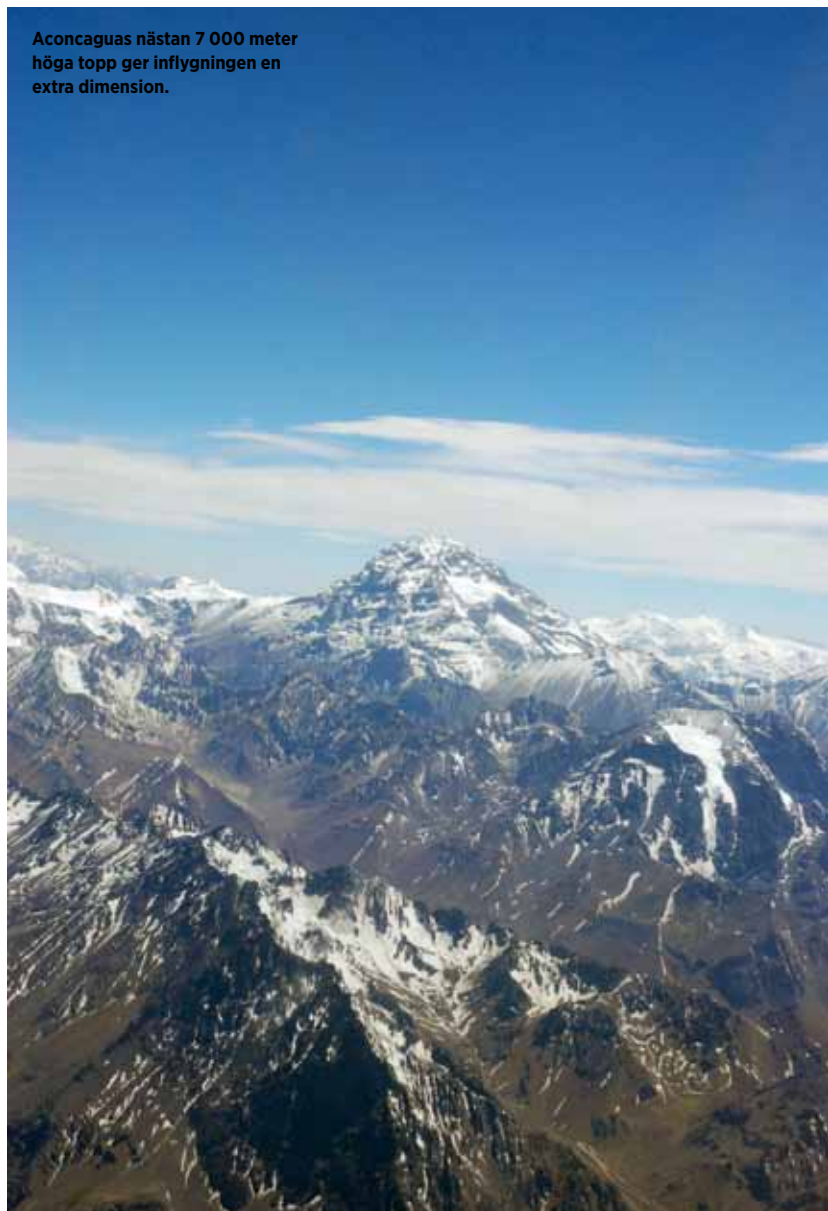


Hubert Weber kollar in en flaska fullmogen malbec från 1977.

Aconcagua. Med sina drygt 6 900 meter över havet är spetsen en syn för ögat samtidigt som den påminner om hur det kommer sig att man kan producera så fylliga och kraftfulla viner, samtidigt som de är syrarika och lagringsdugliga. Mendoza ligger 750 meter över havet, men många av vingårdarna ligger ännu högre. Det gör att solljuset är starkt samtidigt som det kan skilja trettio grader mellan dags- och nattetemperatur. De svala nätterna hjälper till att skapa druvor med bra syra som i sin tur ger elegans och lagringsduglighet i vinerna.

EN SOM ÄLSKAR lagring är schweizaren Hubert Weber på vinfirman Weinert. Han kom till Mendoza för att praktisera på vineri 1996, träffade sin blivande fru efter tio dagar och har varit kvar sedan dess. I en rejäl tegelbyggnad från 1800-talets slut ryms såväl jästankar som stora ekfat med uppåt 140 år på

Aconcaguas nästan 7 000 meter höga topp ger inflygningen en extra dimension.



”Folk reser med shoppingkassar, säkerhetskontrollen är sporadisk och det känns nästan som att ta en lokalbuss när man sitter ombord.”

nacken. Vinerna som radas upp längs de svala källarväggarna är inte riktigt så gamla, men det är en ynnest att få möjligheten att prova malbec med tre fyra decennier på nacken.

Weinert köper sina druvor från riktigt gamla vingårdar. Oftast har rankorna oypnade rötter eftersom de flesta av Mendozas gamla vingårdar aldrig har drabbats av vinlusen, eller har klarat att hålla lusen stängd. Hubert Weber tycker att druvorna blir bäst när vingårdarna bevattnas på gammaldags argentinskt vis, med hjälp av regelbundna översvämningar i vingården. Även denna gamla bevattningsteknik har med Anderna att göra, eftersom det är smältvattnet som styrs till vingårdarna genom grävda diken och kanaler.

Strax utanför stan ligger Nicolás Catenas pyramidformade vineri. För många är Catena liktydig med den moderna argentinska vintillverkningen, och på många sätt är han därför motsatsen till Weinert. Catena tog kontrollerad droppbevattning till landet, bedriver egen forskning och reser vinvärlden runt för att ta intryck från de bästa. Bland annat gick Catena tidigt ifrån den lite oxiderade stil gamla argentinska viner hade och

Fira den 17 april

Internationella Malbecdagen firas den 17 april varje år, till minne av historiska händelser i Mendoza som både revolutionerade vinnäringen och introducerade malbec-druvan.



Ernesto Bagda är vinmakare hos Catena och har god koll på olika jordmånstyper.



Än idag är bevattning genom översvämning av vingårdarna vanligt, även om allt fler går över till modern droppbevattning.

tog istället intryck från Kaliforniens mer frukt drivna. Nicolás Catena har också arbetat med att hitta olika kloner av malbec-druvan som ger det bästa resultatet beroende på jordmån och geografiskt läge.

Catena startades 1902 av Nicolás farfar, som kom från Italien. Nicolás själv tog som 23-åring över efter sin far, och under de senaste decennierna är dottern Laura högst involverad i produktionen. När Nicolás tog över gården var Argentina ett land med stora ekonomiska problem och rejäl inflation. Hans vingårdar var i stort sett värdelösa, och det enda raka var att välja mellan kvantitet och kvalitet. Med en hel del mod i ryggen valde han att satsa på det senare.

CATENAS VINGÅRDAR LIGGER på mellan 800 och 1 650 meters höjd i Ucodalen intill bergen. Anledningen till att man vill komma högt upp är att det regnar lite, att ljuset är starkt och att skillnaderna i temperatur mellan dag och natt är ännu större än nere i Mendoza. Catena har upptäckt att för varje



Daniel Pi, chefsvinmakare hos Trapiche, experimenterar gärna med inhemska druvsorter från mycket hög höjd.

5:a i världen?

År 2015 producerades drygt 1,3 miljarder liter vin i Argentina, vilket placerade landet på femte plats i världen. Olika år ger dock olika stora skördar, och Argentina halkar runt lite mellan 5:e och 8:e plats. Helt klart är att vindodlingsarealen har minskat på senare år, till förmån för högre kvalitet. Malbec är numera landets mest odlade rödvinsdruva.

De mäktiga Anderna bildar fond och är en viktig del av framgången för argentinska viner.



100 höjdmeter sjunker medeltemperaturen en grad. Solljuset är starkt men värmen alltså acceptabel. Druvklasarna får därmed längre hängtid, skalen blir tjockare med mer tannin, mer av det populära ämnet resveratrol, bra syra och moderat alkohol.

Allt detta berättar vinmakaren Ernesto Bagda när vi kör in mellan vinrankorna. Rakt fram står pyramiden, ett bygge inspirerat från Mayakulturen som i källaren innefattar vineri med fat och provningsrum. På markplan finns flera provningsrum och vinbutik, och högre upp finns kontor och flera balkonger. Inte så konstigt, kanske, eftersom utsikten från dem är magnifik rakt mot de snöklädda bergen.

Catenas tanke med höghöjdsodling blir än mer uppenbar när man provar vinerna från de olika vingårdarna såsom de är separerade före blandning till slutprodukten, vinet Catena Alta. Basvinerna görs av malbec, och alla jäses och lagras i 500-litersfat. Vingården Angélica, på 920 meters höjd, och La Piramide, på 960, ger mustig och rik sötfrukt med ganska påtaglig alkohol. Adrianna, som ligger på nästan 1 500 meters höjd nära berget Tupungato, ger koncentration, stram strävhet och härligt frisk syra. Catena Alta är alltså ett vin där dessa olika egenskaper kombineras i en flaska. Vill man hellre dricka de vingårdsspecifika vinerna från de högst belägna vingårdarna får man leta rätt på serien Catena Zapata, där man bland annat finner malbec-vin från Adrianna och Nicasia. Sistnämnda är en vingård som ligger på 1 000 meters höjd över havet.

EN HÖJDRESA I Argentina kan förstås inte stanna i Mendoza, även om det är det i särklass mest kända vindistriktet. Hos stora vinfirman Trapiche, belägen i Mendoza men som gör viner från hela landet, hittar jag resans överraskning. Chefsvinmakaren Daniel Pi plockar fram tre flaskor av den inhemska druvsorten criolla i olika varianter. Kärt barn har som bekant många namn, men här handlar det snarare om motsatsen. Criolla kan nästan ses som ett samlingsnamn för flera inhemska sorter som tidigare gick till enkelt bulkvin men numera slås ut av de mer moderna och lättsålda druvorna.

De tre vinerna är ljusst röda, naturjästa och härligt parfymerade. De skulle funkna på vilken nyfiken vinbar i storstan som helst. Pi berättar att druvorna kommer från drygt hundra år gamla stockar som växer på 1 800 meters höjd i Cafayate, 100 mil norr om Mendoza. Främst ser han dem som experimentviner, men det syns på honom att han tycker att det är roliga experiment. Jag lämnar Daniel Pi och hans Trapiche med känslan att det är lite synd ändå att dessa rariteter förmodligen aldrig kommer att nå marknaden.

På väg hem stannar jag till på en trottoarservering och trottsar kyparens fråga om "cerveza". Ikväll är det vin som gäller. Mendozas eftermiddagssol omsluter glaset med mörkt blårröd malbec till den matchande argentinska biffen med chimichurri. Här nere på "bara" 750 meters höjd över havet är det lugnt och stilla. Uppåt bergen, däremot, där gör druvorna sig redo för ytterligare en kall natt. De sluter sig, knyter sina porer och håller inne sina syror. De syror som gjort argentinsk höghöjdsodlad malbec till en framgångssaga världen över.