

# Livets Goda

SPECIALUTGÅVA OM MAT & VIN

PRIS 69,00 SEK | 79 NOK  
| 10,00 EUR | 74 DKK

## Chile & Argentina

Stor special: Maten & Vinerna

- Ikonvinerna
- Garagevinerna
- Fyndvinerna
- Äta gott i Santiago
- Bästa vinerna till Asado

### Gastronomisk duell i Bordeaux



# VIK

*Vik är ett av Chiles mest spännande projekt, med sanslös fokus på kvalitet vill svenske Alexander Vik skapa ett unikt vin, en Premier Grand Cru i Sydamerika.*

**VI BESÖKER VIK** i slutet av september, våren har kommit och vingårdarna skiftar i grönt. Viks 4 300 hektar är högt belägna och ligger dryga 20 mil söder om Santiago. Läget är Millahue Valley eller "en plats av guld" som urbefolkningen kallar den. För några år sedan var det vildmark, ett utforskat område längs branta sluttningar. Idag finns 12 avstyckade jordlotter fördelade runt om i dalen, vingårdar med druvor anpassade efter varje läges terroir. 6000 geologiska undersökningar har gjorts för att få kunskap om vingårdarnas diversifiering. Flera av odlingarna är svåra att nå med bil och hästarna kommer väl till pass när vägarna förstörts av väder och vind.

Än så länge finns här bara Vik, ingen annan har kommit på att exploatera dalen, det enorma arbetet med att anlägga vingårdar just här är avskräckande men områdets potential är uppenbar. Dryga 600 ml regn faller under juli, augusti och september och klimatet ger perfekt mogen frukt. Alla rankor är noggrant utvalda och ympade på amerikanska rotsystem, något som inte tillhör vanligheterna i Chile. Dessutom planterade med hög densitet och varje avstyckad jordlott skördas vid flera tillfällen för perfekt mognad. Urvalet består av cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot, och carménère. Än så länge säljs 70 % av druvorna men i framtiden skall hela skörden användas för egen produktion. Idag arbetar drygt 300 människor på Vik, de allra flesta bor i närheten. Man anstränger sig för att få samtliga medarbetare engagerade i Viks filosofi och deras arbetsförhållanden är en viktig del i det holistiska tänkandet, att allt har betydelse för den slutgiltiga kvaliteten. För Vik innebär ett holistiskt vin resultatet av perfekt synergier mellan människa, plats, klimat, omtanke om miljö, precision, teknologi, passion, arkitektur, konst och erfarenhet.

## **Bo på Vik**

Ett besök på Vik är minnesvärt, för dagen finns 3 fantastiska rum belägna mitt i vingården. Matsalen är i direkt anslutning med plats endast för boende gäster. Utsikten är betagande och möjligheten till total avkoppling är en av Viks främsta fördelar. Om drygt 1 år kommer ytterligare 13 rum finnas tillgängliga dessutom möjligheten till diverse aktiviteter såsom spabehandling, cykeltur i vingården, ridning, gastronomiska upplevelser och mycket annat.

För mer information, besök [www.vik.cl](http://www.vik.cl)

# INTERVJU MED ALEXANDER VIK

*Uppväxt i Norge, bosatt i USA och har vingård i Chile,  
det låter minst sagt spännande.*

– Jag är född och uppvuxen i Sverige, i Djursholm och Stocksund strax utanför Stockholm. När jag var 15 år flyttade vi till Spanien, min far arbetade med fastigheter och drev företag där. Efter några år började jag studera vid Harvard University i USA och efter studietiden blev jag kvar. Numera bor jag och min familj halva året i Connecticut utanför New York och resterande tid i Monaco. Min morfar var Uruguays ambassadör i Norge när jag växte upp, kanske det väckte mitt intresse för Sydamerika.

#### **Vad är din vision med Vik?**

– Målsättningen är att göra det bästa röda vinet i Sydamerika och att tillhöra toppvinerna i världen, därför lägger vi ner enormt mycket tid och arbete på att hitta de rätta förutsättningarna. Redan 2011 var skörden betydligt bättre än föregående år och odlingarna blir alltmer homogena. Inom de närmaste 10 åren kommer det att hända massor med Vik. Min personliga övertygelse är att vi har möjligheten att nå hur långt som helst!

**Till skillnad från många andra i Chile har ni fokus på ett enda vin, varför?**

– Liket de stora slotten i Europa vill vi satsa på ett enda toppvin med de bästa druvorna från varje skörd. I framtiden kommer det falla sig naturligt att göra ett 2:a vin av de druvor som är fantastiska men inte når upp till toppstandard. Vik skall vara ett elegant vin men med stor kropp, inget "provarvin" utan ett vin som man gärna njuter 2-3 glas och vi vill kombinera det bästa från nya och gamla världen. Jag tycker att vinerna från eu-

ropeiska toppegendomar tappar lite av sin finess och spänst med åren och jag tror att de chilenska förutsättningarna kan prestera bättre än så.

#### **Vad är fördelarna med just Chile?**

– Jag har alltid hållit på med idrott och under 1990-talet ägnade jag mig åt triathlon. Det blev många och långa springturer och jag minns särskilt ett besök i Bordeaux. Jag löptränade i vingårdarna och förundrades över gårdarnas terroir, skillnaden mellan odlingarna var stor och jag fascinerades över Bordeaux mångfald. År 2000 började jag leta världen runt efter den ultimata vingården, gjorde geologiska undersökningar och tittade på klimatförhållanden. Intresset väcktes för Chile, landet har fantastiska möjligheter för druvodling och dessutom inte lika krångligt regelverk som i Frankrike. I Chile hittade vi bättre terroir än i övriga Sydamerika, det som till en början var vildmark är idag en vingård med stor diversifiering mellan odlingarna. Vik består av 12 olika områden som alla tillför något till vinet.

#### **Hur ser framtiden ut för chilenska viner?**

– Chile är ett paradiset för fruktodling med fördelaktig natur som tillåter det mesta att växa. Här är det lätt att få stora volymer av helt okej kvalitet, vilket är scenariot för många chilenska viner, billigt och ganska bra. De sista 10-15 åren har flera producenter börjat fokusera på bättre viner. För egen del tror jag det är svårt att satsa på riktigt hög kvalitet i existerande vingårdar, att från en dag till en annan växla från massproduktion till

små volymer av toppviner. För att nå världsklass måste nya projekt skapas med filosofin om högsta möjliga kvalitet i fokus.

#### **Ditt eget intresse för vin, hur yttrar sig det?**

– Som konsument har jag ett generellt intresse av goda viner och sedan vårt chileprojekt startade är jag betydligt mer intresserad och involverad i detaljer vad gäller odling och produktion av vin.

#### **Hur ser din egen vinkällare ut?**

– Jag har ingen källare i klassisk bemärkelse, jag köper viner för att konsumera och för att förkovra mig inom ämnet. Inget jag köper sparas för evigt, jag öppnar ständigt flaskor och njuter gott vin. Jag är en riktig allätare även om fokus är franska, amerikanska och sydamerikanska viner.

#### **Har du några favoritviner?**

– Jag dricker gärna vinerna från Harlan Estate, Screaming Eagle och Quilceda Creek. Bland franskt gillar jag Pétrus men även Lafite Rothschild och Mouton Rothschild. Vinerna från Pingus tillhör favoriterna.

#### **Har du några förebilder inom vinvärlden?**

– De som gör riktigt bra viner! Pingus är ett sådant projekt, med total fokus skapar de stora viner och de har liknade filosofi som Vik.

#### **Vem skall dricka Viks viner?**

– Samma människor som dricker Harlan, Sassicaia, Pingus och vinerna från de stora franska slotten, vår målsättning är att lira i samma liga. Första årgången, 2009, såldes "en primeur" och priset sat-



tes till 100 dollar flaskan. I framtiden kommer marknaden få styra hur mycket vinet skall kosta.

#### **Ni pratar om holistiska viner, förklara filosofin kring detta.**

– Holistiskt tänkande handlar om detaljer, med andra ord allt som påverkar vinet. Det handlar om människorna som arbetar för oss, delaktighet i idén, arbetet i vingården, produktionen och mycket annat. För oss är holistiskt så mycket mer än "bara" organiskt, vi vill tänka på allt som kan påverka kvalitén.

#### **Du har valt Patrick Valette som vinmakare, varför det?**

– Patrick har enorm kunskap om vin och var tidigare delägare i Château Pavie

i Bordeaux. Vi träffades under våra geologiska undersökningar när vi letade den perfekta vingården. Han är så mycket mer än önolog med kunskap om odling, försäljning och en massa annat som har med vin att göra. Dessutom vill jag ha någon på plats, ingen "flying winemaker" som kommer några gånger per år utan 100 % engagemang och närvaro. Patrick är delaktig i alla beslut gällande Vik och är minst lika dedikerad att skapa vin av världsklass.

#### **Hur engagerad kommer du själv vara i Vik i framtiden?**

– Mycket engagerad! Även om jag inte är på plats har vi daglig telefonkontakt och konferens varje vecka. Därtill besö-

ker jag Chile 5 gånger om året och stannar i regel 3-4 dagar. Jag vill vara delaktig och kunna påverka processen genom kunskap.

#### **Bo på vingård, ni vill att gästerna skall ha möjligheten att bo, njuta och uppleva Vik, berätta om helheten!**

– Jag är mycket intresserad av konst och design och jag vill att människor skall få uppleva en helhet. Vik är första gången jag är min egen arkitekt och jag har stått för hela designen själv. Tanken är att gästerna skall bo bra, äta gott, dricka fantastiskt och få uppleva Viks enastående omgivningar, antingen på cykel eller från hästryggen. Planen är att hotellet skall vara klart i början av 2013.

## PROVNING VIK

AV ULRIKA KARLSSON

### 2009 Vik

MILLAHUE / CHILE / VIK

Doften är intensiv men elegant med direkta toner av svarta vinbär, blomster, söt tobak och viss kardemumma. Smaken är ung med friska syror, mörk bärighet, bittra inslag och rejält med fat. Läder, rostat kaffe, tryffel och kryddighet märks i både doft och smak. Ett vin med finesse, godast till mat men vi rekommenderar ytterligare lagring för komplex upplevelse.

### 2010 Vik (fatprov)

MILLAHUE / CHILE / VIK

Egendomens andra årgång befinner sig i ett outvecklat skede, doften är anonym om än strukturerad med plommon, bigarråer, dragon och fat i fokus. Den ungdomliga smaken är i sin linda med stjälkiga inslag, fräsch syra, viss kryddighet, tydliga fat och förnimmelser av bär. Ett vin som behöver betydligt mer tid för att utveckla total balans.

### 2011 Vik (fatprov)

MILLAHUE / CHILE / VIK

Ännu svårbedömt men potentialen till ett stort vin finns, doften är dov, busig och intensiv. Inslag av färska örter, cassis och choklad samsas med rök, rostat och kryddighet. Smaken är mycket frisk med ung struktur, livlig syra pareras med svarta vinbär, gröna toner, fat och oväntad mjukhet. Vi ser fram emot att uppleva vinets kommande utveckling!

