

# Vinoplevelser

## Foxglove Chardonnay

Varner Wines



Varner Wines er ejet og drevet af de to tvillinger Jim og Bob Varner. Jamen, det hedder de altså!

Under sin uddannelse som ønolog i 1970'erne blev Jim, under de regelmæssige smagninger, meget fascineret af de hvide og røde Bourgogner. Sådanne kølige og mineralske rød- og hvidvine ville han også lave. Efter uddannelsen som ønolog fik Jim arbejde på Souverain i Napa Valley. Men han vidste, at når tiden kom til at lave egne drømmevine, så skulle der findes et køligere sted end Napa Valley.

I 1980 fandt Jim, efter ivrig søgen og venners hjælp, de ideelle marker i Santa Cruz, blot 15 km fra Stillehavet. Her i de skovklædte bjerge og bløde bakker ligger vingårdene ofte gemt på de rolige bjergskråninger. Bob, der var i gang med en Ph.D. i biologisk genetik, tog en pause fra studierne for at hjælpe sin tvillingebror.

I de første år tog brødrene modige og risikofyldte valg, da de plantede Chardonnay på egne rødder i stedet for på resistente stokke. De mente, at vinmarkerne lå tilpas isoleret til at blive angrebet af den frygtede phylloxera-vinlus, der angriber rødderne på vinstokken. Året efter gentog de kunststykket med endnu en parcel Chardonnay. De blev dog efterfølgende enige om, at de var en stor risiko at løbe, så fra 1987 begyndte de at pøde resistente stokke med stiklinger fra deres to originale Chardonnay-marker.

De første mange år solgte brødrene deres druer til andre producenter. Jim grundlagde samtidig et vinfirma, mens Bob tog sig af markerne (viticulture). I 1996 kom deres første egne vine, under Varner Wines-navnet, på markedet med Bob som winemaker. Allerede året efter begyndte tilplantningen af Pinot Noir-stokke.

I dag har de tre parceller med Chardonnay og tre parceller med Pinot Noir. I alt 14 hektarer, der er et klassisk bevis på det populære buzz-word; terroir. De tre Pinot Noir- og Chardonnaymarker ligger ved siden af hinanden og får samme opbinding, beskæring, vinifikation osv., men de smager meget forskelligt til trods for, at de ligger med blot få hundrede meters mellemrum.

I Santa Cruz og Santa Barbara producerer de to brødre to dyre og legendariske "linjer" af Chardonnay og Pinot Noir under navnene "Varner" og "Neely". Sidstnævnte er et partnerskab med familien Neely, der er de oprindelige ejere af markerne.

Men lidt under radaren af de prestigefyldte topvine laver Varner-brødrene deres Foxglove-vine (betyder "fingerbøl"), der er fremragende value-for-money-vine.

Druerne til denne Central Coast Chardonnay kommer fra marker primært i Santa Barbara County. Et område de fleste bedst kender fra "danske" Solvang!

**Leverandør**  
Varner Wines

**Land**  
USA

**Område**  
Californien

**Underområde**  
Central Coast

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
100% Chardonnay

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Chardonnay

**Serveringsforslag**  
Skaldyr  
Fisk - lys  
Lyst kød

### Vinifikation

En eller to dage før høsten gennemgås markerne for dårlige druer. Selve høsten fra de 11 – 31 år gamle vinstokke foregår om aftenen/natten. Druerne kommer i gæringstanke, hvor en lille andel af druerne ikke er knuste. Her gennemgår de en 3 uger lang gæring ved lav temperatur og daglige omrøringer. Vinen får ikke lov til at gennemgå den malolaktiske gæring (æble-/mælkesyregæring), hvilket giver en frisk og fin syre. Intet fad, ingen tilsætningsstoffer og ingen filtrering!

### Smagekommentarer

Man smager straks, at Bob Varner elsker hvid Bourgogne! Ingen malolaktisk gæring og ingen fadlagring giver dig noget så sjældent som en californisk Chardonnay med så rent et udtryk som overhovedet muligt. Som



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN