

# Vinoplevelser

## Syrah Pizarras

Vina Errazuriz



Viña Errazuriz blev grundlagt i 1870 af Don Maximiano, da denne købte et stykke guld jord i Aconcagua-dalen. Hårdt arbejde, store visioner, løbende investeringer og sund fornuft har resulteret i, hvad man uden at rødme kan betegne som en verdensklassemark.

I dag ejer Viña Errazuriz 350 ha vinmarker med en produktion på over 4 millioner flasker årligt, hvoraf 90% eksporteres. Viña Errazuriz' øverste chef er nu den dynamiske Eduardo Chadwick, som er femte generation efter grundlæggeren Don Maximiano.

Firmaets mål er ikke bare at producere Chiles bedste vin, men også helt enkelt at placere sig både blandt de hundrede bedste vine i verden og samtidig være blandt de hundrede bedste køb i verden. Med Cabernet Sauvignon Estate, kåret af Wine Spectator som fjerdebedste vinkøb i verden på druen Cabernet Sauvignon, og Viñedo Chadwick, som vandt en blindsmagning over flere 1. Cru vine fra Bordeaux, er målet tæt på at være nået.

Chiles meget favorable geografiske og klimatiske forhold giver nærmest producenterne optimale forhold for økologisk vindyrkning. Bl.a. gør naturens indretning i Chile, at man ikke har de samme behov for at gribe ind mod skadedyr o.lign. som eksempelvis i Europa.

Dette har man meget fokus på hos Errazuriz, og huset har derfor gennem den sidste årrække produceret "økologiske" druer. Det vil sige, at der hverken sprøjtes på markerne eller gødes med andet end naturlig gødning i meget begrænsede mængder. Men da huset ikke er certificeret officielt, må vi nøjes med at skrive økologisk i citationstegn...

**Leverandør**  
Vina Errazuriz

**Land**  
Chile

**Område**  
Aconcagua Costa

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Syrah

**Fadlagring**  
16 måneder

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Vildt  
Stegeretter

**Vinifikation**  
Druerne blev håndplukket- og sorteret mellem d. 14. og 20. marts. Vinen fik lov at bruge mellem seks og otte dage i kontakt med drueskindet inden den gærede færdig på tønder. Efter alkoholisk gæring blev vinen skilt fra bærmassen og lagringsperioden kunne begynde. Lagret i 16 måneder, hvoraf de 35% var på franske egetræsfade og resten på foudres.

**Smagekommentarer**  
VI FÅR MEGET BEGRÆNSEDE MÆNGDER HJEM AF DENNE KULTVIN. Dybrød med rubinfarvede glimt. Blomstret og levende aroma af violer, syltige kirsebær, let aske, røgelse og lakrids - rundet af med friskristede kaffebønner og toner af cigaræske. Velstruktureret med fine tanniner og mineralitet samt en fin syre, som



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN