

Vinoplevelser

La Villa

Vina Errazuriz



Viña Errazuriz blev grundlagt i 1870 af Don Maximiano, da denne købte et stykke goldt 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 Valley

Type/Farve
Rødvin

Drue
40% Cabernet Sauvignon
20% Malbec
15% Cabernet Franc
25% Petit Verdot

Fadlagring
22 måneder

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Cabernet Sauvignon / Merlot

Serveringsforslag
Bøf (på grillen)
Risotto
Lagrede oste
Hyggevin

Vinifikation
Druerne blev håndplukket i den årle morgenstund og transporteret til vinhuset i små, 15-kilos kasser, hvor de blev gennemset to gange får at sikre, at kun de absolut bedste druer blev brugt. Gæring skete ved 24-28 grader i små, stålfri tanke. Alt efter hvordan hvordan udviklingen gik, varede macerationen mellem 12 og 30 dage, hvorefter al vinen blev lagret i 22 måneder på nye franske egetræsfade (50%), franske egetræsfade brugt hhv. to og tre gange (30%) og foudres (20%).

Smagekommentarer
Villa Don Maximiano er 'lillebror' til Errazuriz' Don Maximiano, én af husets topvine - og



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN