

Vinoplevelser

2014 Bianchi Sparkling

Valentin Bianchi



Valentin Bianchi kom til Buenos Aires i 1910 som fattig italiensk emigrant. Han havde netop afsluttet sin læreruddannelse i Italien og drømte om at etablere sig i det nye land for at dyrke druer til vinproduktion, nøjagtig som man gjorde det i Puglia, hans fødeegn.

Efter en succesrig karriere som forretningsmand realiserede Valentin Bianchi endelig sin drøm i 1928, hvor han købte den lille vingård »El Chiche« i udkanten af byen. Midt i vinmarkerne byggede han først en gård til sig selv og sin kone, hvorefter han helligede sig sin store målsætning - at lave Argentinas bedste vin.

I dag er Valentin Bianchi blandt Argentinas tre bedste vinhuse. Stilen er klart italiensk inspireret - husets vine skal på ingen måde have en generel fransk eller italiensk karakter, men derimod udstråle deres helt egen stilart og personlighed. Kort beskrevet er de i forhold til argentinsk vin i almindelighed i besiddelse af en langt større detaljerighed og afbalancerende syre.

Vinene høstes fra husets tre vinmarker, som er Finca Asti på 100 ha, beliggende vest for San Rafael, Finca Doña Elsa (opkaldt efter den nuværende ejer, Ricardo Valentin Bianchis bedstemoder) på 140 ha syd for San Rafael og endelig Finca Los Paredes på 105 ha, ligeledes vest for San Rafael. I sidstnævnte område udvider man løbende produktionen for at tilpasse sig den stadigt stigende efterspørgsel på husets vine.

Bianchi Sparkling - tidligere lanceret under navnet Las Paredes Sparkling - er Valentin Bianchis bud på en Champagne. Vinen er en blanding af Chardonnay og Pinot Noir.

Leverandør
Valentin Bianchi

Land
Argentina

Område
Mendoza

Type/Farve
Champagne/
mousserende

Drue
50% Chardonnay
50% Pinot Noir

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Apéritif
Skaldyr
Fisk - lys

Vinifikation
Druerne høstes tidligt om morgenen, når de har et sukkerindhold på 180-190 gram pr. liter, og fragtes til vineriet. Druerne presses nænsomt i en pneumatisk presse, hvorefter mosten transporteres over i små beholdere, hvor bundfaldet adskilles fra mosten. Mosten kommer på rustfrie ståltonke, hvor den gæres ud ved 17 grader, inden den stabiliseres. Efterfølgende tappes vinen på flaske, hvor andengæring foretages. Efter andengæring lægges vinen "sur lie" i et år, før bundfaldet fryses og skydes ud. Herefter foretages de sidste justeringer med liquour, og vinen frigives.

Smagekommentarer
Frisk afbalanceret vin med masser af frugt samt en let imødekommende sødme.

Alkohol
12,50%



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN