

# Vinoplevelser

## GPG Vinazza Bianco

GPG Vinazza, IGT



GPG Vinazza er et internationalt vinfirma, som arbejder med mere end 150 vinhuse rundt omkring i verden. De producerer også selv en lang række vine i tæt samarbejde med winemakers i både Frankrig, Italien og Sydafrika.

Historien fortæller, hvordan Paul Boutinot i 1980 stod for at købe vin ind til hans forældres restaurant. Paul var dog skuffet med udbuddet af vinene på markedet og rejste derfor til Frankrig i søgen efter bedre kvalitetsvine. Han skabte sig hurtigt et godt renommé som vinspecialist, og hjalp efterfølgende andre restauranter med at finde de bedste vine. Gennem årene har GPG Vinazza etableret et langt og tæt samarbejde med vinbønder fra hele verden, som i dag er en del af deres imponerende portefølje. Et frugtbart og usædvanlig godt samarbejde, hvor de ofte også selv er med i processen, hvilket sikrer den bedste kvalitet.

Men det er ikke ambitiøst nok for GPG Vinazza, blot at distribuere vine fra kyndige producenter. De vil også selv have jord under neglene. GPG Vinazza begyndte i 1993 derfor selv at producere vin i Sydafrika i samarbejde med drueavlere, som var i besiddelse af meget gamle vinmarker. Huset har i dag deres egne dygtige winemakers forskellige steder i verden. Gennem tiden har de også investeret i vinerier og vinmarker i Frankrig, Italien og Sydafrika. Noget der er ganske unik for en vindistributør!

Adria Vini blev etableret i 2003 og er et joint venture mellem GPG Vinazza og Araldica Castelvero. Under dette navn frembringer Boutinot utrolig flotte og frugtige vine i Italien til meget fordelagtige priser. Det er vine lavet på lokale såvel som internationale druesorter. Alle aspekter i vinproduktionen, fra det omhyggelige arbejde i vinmarken til vinifikationen i kælderen, overses af et kompetent winemaking team. GPG Vinazza's egen Tony Brown, som har opnået den meget eftertragtede Master of Wine titel, assisterer i både vinmarken såvel som vinkælderen. Det udmønter sig i vine med GPG Vinazza's tydelige fingeraftryk, hvor frugten er i centrum.

GPG Vinazza er lavet på druerne Garganega og en lille smule Pinot Grigio. Frugten bliver dyrket på forskellige vinmarker i regionerne Verona og Vicenza, omkranset af cypresser og villaer, som jo er indbegrebet af italiensk skønhed. Druerne bliver grundigt selekteret fra udvalgte marker i regionerne. De to druer udgør sammen en flot og fyldig vin med en lækker kerne af moden frugt og ultrafrisk smag.

**Leverandør**  
GPG Vinazza

**Land**  
Italien

**Område**  
Venezia

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
15% Pinot Grigio  
85% Garganega

**Fadlagring**  
H17

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Chardonnay / Viognier

**Serveringsforslag**  
Skaldyr  
Fisk - lys  
Salater

**Vinifikation**  
Druerne presses meget nænsomt for at bevare de fine frugtige aromaer. Fermentationen finder steder over 3 måneder under lave temperaturer på 16 til 18 grader. Efterfølgende lagres vinen i kort tid med bæremen for at give mere finesse og tekstur.

**Smagekommentarer**  
Produceret på 85% Garganega og 15% Pinot Grigio. To druer, der sammen udgør en fyldig vin med lækker intens og frisk smag. Duften har masser af citrusfrugter, æbler, fersken og et touch af akacie. Smagen har en god fylde med en frugtdrevet og frisk finish.

**Alkohol**  
12,00%

**Proptype**  
Skruelåg



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN