CHAVIN

FLORENTINA SPRITZ SPARKLING ØKO

M/pant, alkoholfri mousserende

FAKTA
Ready To Drink
Alkohol: 0.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 08905320035
Anbefales til:

Distriktet
Grundlæggende findes der to typer alkoholfrie vine (lavet på druer), nemlig den, hvor man ved en såkaldt ”vacuum-dealkoholiserings" teknik fjerner alkoholen fra en gæret vin, og den hvor man macererer druerne uden gæring. I begge tilfælde er kvaliteten af de anvendte druer afgørende for det færdige resultat.

- Mange mener, at dealkoholiserings-teknikken giver alkohofrie vine, der minder mest om en "almindelig" vin, og hvor den oprindelige karakter stor set er uændret. Teknikken foregår ved lav temperatur og fjerner hverken aroma, smag, bobler eller de gavnlige vitaminer og polyfenoler fra vinen. Ved at fjerne alkoholen sænker man samtidigt indholdet af kalorier fra 70 kcal. for 10 cl. vin til ca. 18 kcal. for 10 cl. alkoholfri vin. Da boblerne i en mousserende vin forbliver, behøver man ikke at tilsætte kulsyre for at bevare den brusende stil. Bemærk, at EU-lovgivning forbyder, at dealkoholiserede vine bærer øko mærkatet til trods for, at vinen evt. er baseret på økologiske druer.

- Macerations-teknikken: Efter en afstilkning og en skånsom knusning af druerne bliver de macereret køligt (4°C) med deres skind i nogle timer, for at opnå maksimal ekstraktion af aroma, smag, polyfenoler, anthocyaniner, tanniner, resveratrol og mineraler. Derefter bliver druerne presset, og mosten bliver enten aftappet uden gæring, eller modnet køligt (for at undgå gæring) på neutrale beholdere. Nogle producenter har deres egen opskrift for at give "vinen" mere fylde, fedme eller aromatisk kompleksitet, ved fx tilsætning af druekerner eller modning på træfade. For at opnå en "sparkling"-effekt for disse vine, er man nødt til at tilsætte kulsyre inden aftapning.

Producenten
Det franske vinhus Pierre Chavin i Béziers (Languedoc-Roussillon) blev grundlagt i 2010 af Mathilde Boulachin. Mathilde stammer fra Champagne og har arbejdet med markedsføring af vin i USA, Spanien og Skandinavien. Tilbage i Frankrig i 2008 købte hun vingården Villa Noria i Languedoc, som udelukkende producerer økologiske vine.

Pierre Chavin har specialiseret sig i niche-prægede vine, hvor nøgleordene er: Autentisk, ikonisk, trendy, alkoholfri og økologisk. Firmaet laver dog også enkelte vine med alkohol , men det har i løbet af få år udviklet sig til en af de vigtigste producenter af alkoholfrie drikke baseret på såvel en unik, kølig vinificerings-teknik uden gæring som et udvalg af de bedste franske druesorter, der alle dyrkes økologisk i Sydfrankrig.

Serien ”Le Petit Etoilé” består af ”vine”, som er alkoholfrie, økologiske og veganske. Den udtalte aromatiske og smagsmæssige kompleksitet i vinene er imponerende - ikke mindst i forhold til, hvad markedet for alkoholfrie vine normalt tilbyder!

Produktet
Denne Ready to drink non-alcoholic cocktail" - som Pierre Chavin kalder denne mousserende drik - er lavet på koncentreret most af forskellige sorter økologiskdyrkede druer, hentet i den sydlige del af Frankrig.

Efter en afstilkning og en skånsom knusning af druerne bliver de macereret køligt (4°C) med deres skind i 8 timer, for at opnå maksimal ekstraktion af aroma, smag, polyfenoler, anthocyaniner, tanniner, resveratrol og mineraler. Derefter presses druerne og mosten koncentreres (uden forudgående gæring) under kølige forhold. Til sidst bliver drikken tilsat naturlige frugtaromaer, en smule kulsyre (som gør den let mousserende) og aftappet. En pasteuriseringsproces inden frigivelse forhindrer eftergæringer og gør, at man hverken behøver at tilsætte svovl eller konserveringsmidler. Produkterne i serien "Florentina" er certificerede pesticider-fri.

Florentina Spritz har en sart, lys, rosé-farve, og små, vedvarende bobler. Duften og smagen byder på meget friske, sprøde og samtidig meget komplekse nuancer af bitter appelsinskal, vanilje og milde krydderier. Vinen slutter ret delikat og frisk og med en fantastisk balance mellem frugtsødme og bitterhed.

VINOBLE