vinetur

CHANDON Garden Spritz: El Mejor Espumoso Argentino conquista el mundo con su receta artesanal

Un brindis argentino con raíces en el mate, el fernet y la naranja

viernes 17 de mayo de 2024



CHANDON Garden Spritz es un vino espumoso de origen argentino elaborado de manera artesanal, sin el uso de aromas ni colorantes artificiales y con la mitad de azúcar que otros spritz. La producción de este vino comienza con la cosecha manual de uvas Pinot Noir, Chardonnay y Semillon, que se utilizan para elaborar un vino espumoso

brut de alta calidad.

Este aperitivo ha sido reconocido como el "Mejor Espumoso Argentino 2020" en el Campeonato Mundial de Champagne y Vinos Espumosos. Su secreto radica en la mezcla con una receta casera de licor de cáscaras de naranja de la variedad Valencia, macerado con hierbas aromáticas y especias seleccionadas de los mejores terroirs del mundo, lo que completa su sabor.

La inspiración para CHANDON Garden Spritz proviene del mate y el fernet argentinos, combinados con el toque cítrico de la naranja, creando una bebida fresca y única. Fue creado en 1959 en Argentina por el equipo de CHANDON, con la visión de producir otros vinos espumosos de alta gama bajo la misma marca.

El método de elaboración es el Long Charmat, que implica una fermentación lenta para preservar la expresión frutal del vino. Aunque similar al método tradicional, la segunda fermentación se realiza en tanques de acero en lugar de en botellas, acelerando así la producción.

La receta incluye un proceso particular para trabajar la cáscara de naranja, que se enriquece con una selección de ingredientes botánicos antes de mezclarse con las delicadas burbujas del vino espumoso, evocando un sabor a verano.



El maridaje perfecto

CHANDON Garden Spritz es ideal para el aperitivo. Se sirve frío, en un vaso amplio con 2-3 cubitos de hielo y una rodaja de naranja deshidratada para potenciar su sabor. Una ramita de romero añade un toque aromático final.

Este aperitivo marida bien con frutos secos, quesos madurados, comida asiática, sushi o sashimi, y frutas exóticas deshidratadas. La temperatura recomendada para servir este vino es de 8 grados, lo que lo hace muy refrescante.

Compromiso con el medio ambiente

CHANDON Garden Spritz se produce siguiendo principios de sostenibilidad en una finca familiar libre de pesticidas, con cosecha manual. La marca se compromete anualmente a restaurar los hábitats naturales mediante un programa de plantación sostenible de 1.500 árboles de 15 especies distintas.

CHANDON Garden Spritz no solo destaca por su sabor y calidad, sino también por su respeto al medio ambiente y su proceso de elaboración artesanal, lo que lo convierte en una opción destacada para los amantes del vino espumoso.

CHANDON: El legado de un visionario que revolucionó el mundo de los espumosos



CHANDON Mendoza

La historia de CHANDON es un testimonio del espíritu pionero y la visión de Robert Jean de Vogüé. En los años 50, como presidente de Moët & Chandon, de Vogüé comenzó a explorar la posibilidad de expandir la producción de espumosos de alta gama fuera de la tradicional región de Champagne. En 1959, CHANDON Argentina se convirtió en la primera filial internacional de Moët & Chandon, marcando el inicio de una expansión global que ha llevado a la marca a consolidarse en seis países de diferentes continentes.

CHANDON Brut es el resultado de esta combinación de tradición y novedad. Este espumoso surge de la fusión del savoir-faire de la maison francesa y las condiciones únicas del terroir de Mendoza. Esta región argentina es conocida por su altitud, clima seco y suelo diverso, elementos que contribuyen a la creación de vinos con carácter y calidad distintivos.

La presencia de CHANDON se extiende actualmente a seis bodegas alrededor del mundo: Argentina, Brasil, Australia, California, China e India. Esta red global no solo refuerza la capacidad de la marca para producir espumosos de alta calidad en distintos entornos, sino que también refleja la adaptabilidad y el compromiso con la excelencia que caracteriza a CHANDON.

En cada una de estas bodegas, el proceso de elaboración sigue los principios y técnicas perfeccionados en Champagne, adaptados a las particularidades locales. Este enfoque permite que cada espumoso mantenga la identidad y los estándares de la marca, a la vez que refleja las singularidades de su origen.

La bodega en Argentina, pionera en esta expansión, ha demostrado que es posible producir espumosos de clase mundial fuera de Francia. Mendoza ofrece un clima ideal, con días soleados y noches frescas, que favorece una maduración equilibrada de las uvas. Las variedades de uva utilizadas, como Chardonnay y Pinot Noir, encuentran en esta región las condiciones propicias para desarrollar todo su potencial.



Viñedos CHANDON Mendoza

Brasil, por su parte, ofrece un entorno completamente diferente, con un clima más húmedo y una topografía variada. Aquí, la bodega CHANDON se ha adaptado al uso de uvas como Riesling y Malvasía, que prosperan en estas condiciones y aportan perfiles de sabor únicos a los espumosos producidos.

En Australia, la bodega se ubica en el Valle de Yarra, una región vinícola reconocida por su clima fresco y su capacidad para producir uvas de alta calidad. La bodega en California, situada en el Valle de Napa, se beneficia de un clima mediterráneo y una diversidad de suelos que permiten la elaboración de espumosos con una gran riqueza y complejidad.

China e India representan los más recientes capítulos en la historia de expansión de CHANDON. En China, la bodega está situada en la región de Ningxia, conocida por su clima seco y gran altitud, similar a Mendoza. En India, la bodega se encuentra en Nashik, una región con un clima favorable y suelos adecuados para la viticultura.

Cada una de estas bodegas refleja la filosofía de CHANDON de respetar las características locales mientras se mantiene fiel a los métodos tradicionales de elaboración de espumosos. Este equilibrio entre tradición e innovación ha permitido a CHANDON establecerse como una marca global, reconocida por su calidad y su capacidad para adaptarse a diferentes terroirs.

La historia de CHANDON es un ejemplo de cómo la visión y la innovación pueden llevar a una marca a trascender fronteras y convertirse en un referente mundial en la producción de espumosos. La diversidad de sus bodegas y la calidad constante de sus productos son un testimonio de la capacidad de la marca para mantener su esencia y excelencia en cualquier parte del mundo.