Balduzzi Sauvignon Blanc 2020

Llegar a Balduzzi es toda una experiencia: de entrada uno se encuentra con un tanque de acero inoxidable que parece una escultura un tanque que quedé todo doblado a la mitad y roto por el el temblor del 2015, un recordatorio de lo importante de la perseverancia. Después de eso, ni más ni menos que uno de los dueños lo puede llevar a hacer nada más ni nada menos que un paseo sobre el valle central, en una avioneta.

Y si, se puede ver los viñedos del valle central como un mar verde que parece que no tuviese final, combinados con las montañas y la neblina de la mañana que entra a la mañana y se retira a medio día.

La mayoría de las vides están plantadas en forma de parral, hagan de cuenta que el tronco es el tallo de una sombrilla y los brazos de la planta su estructura, esto hace que las uvas cuelguen y disfruten del viento y la sombra, esto es para proteger los racimos del calor y del sol, y de paso lograr buenos rendimientos con gran calidad.

Los viñedos de Balduzzi están en el calle central, específicamente este vino viene del valle del Maule, el valle con los viñedos más antiguos de Chile, un lugar con poca influencia marítima pero con un clima bastante fresco para el valle central, esto nos ayuda a que el Sauvignon blanc pueda mantener esa acidez y frescura típica de la variedad.

Chile se hace famoso por su estilo diferente de Sauvignon Blanc en el mundo, con sus notas verdes, frescas a pasto y a veces en regiones costeras algo de notas saladas, como a salmuera de aceituna. Este vino no es la excepción, es un vino con una acidez muy refrescante, notas a lima, limòn y sus cascaras, así como también una nota sutil de pasto recién cortado, a caída jugando futbol cuando chiquitos.

Maridaje: Tradicionalmente este tipo de vinos se piensan directamente con mariscos y pescados, aunque puede soportar un poco màs por que es un vino ligeramente concentrado, definitivamente unos langostinos con guascas o un ceviche de camarones le puede ir muy bien. Ahora, al sol, con una vista de montañas, es perfecto para tomarlo solo, sin tanto análisis.

Maridaje emocional: Sin enredarse mucho, este vino puede ser perfecto para antes del almuerzo, con el asador prendido, unas canciones de Shakira, pero de las viejitas, de fondo, una piscina tal vez, amigos al sol y aire puro