

# VINLANDET AUSTRALIA



Øyvind Tveit  
Bymagasinets faste Vinspaltist



Kart over  
Australias  
Vinområder



vin  
AUSTRALIA

Australsk rødvin ligger på en solid 4.plass på Vinmonopolets salgsstatistikk (etter Italia, Frankrike og Spania). Salget har økt betraktelig gjennom mange år, og representerer i dag en markedsandel på ca. 12,5%. Hva kan være grunnen til denne suksessen?

Bli med en tur "down under"!

**Tekst:** Øyvind Tveit **Foto:** Hans Bjørstad / Toasto / BeautifulPlaces

**D**en australske vinsuksessen har gjennom mange år vært formidabel, over nær sagt hele verden. Suksessen har ført til en voldsom økning i antall produsenter og i produsert mengde vin. Antallet vinprodusenter mer enn doblet seg fra 1996 til 2006, og nå produseres det faktisk FOR mye vin i Australia. Mange produsenter sliter med avsetningen, og store arealer med druer blir ikke engang pukkert fordi man ikke lenger greier å få solgt all vinen! En positiv effekt av denne overproduksjonen er imidlertid at det mer enn noen gang fokuseres på kvalitet, i nær sagt alle priskategorier.

## Druer

Tradisjonelt har druen vært det mest sentrale i markedsføringen av australsk vin. I motsetning til f.eks. Frankrike har man i mindre grad vært fokusert på geografiske forhold. Desiderert viktigste rødvin drue i Australia er SHIRAZ (som ellers i verden kalles for syrah). Også rødvin druen Cabernet Sauvignon og hvitvin druen Chardonnay dyrkes i stort omfang. Utover disse dyrkes også et stort spekter av andre druer.

## Klima

Generelt har Australia et varmt og tørt klima, og dette preger også stilen på vinene. En typisk australsk vin har relativt

stor fylde og moden/sødmefull frukt karakter – en vinstil som ikke alltid gjør krav på matfølge for å si det slik. Det er generelt noe mindre årgangsvariasjoner på australsk vin enn vi er vant til i Europa.

## Geografi

Australsk vinproduksjon er konsentrert til spesielle områder av landet – i all hovedsak lokalisert i sørøst (se kart). Viktigste vinområder er Barossa Valley nær Adelaide, Hunter Valley nær Sydney, Coonawarra og Yarra Valley nær Melbourne, og Margaret River sør for Perth på vestkysten.

## GODE KJØP PÅ POLET:

- # 80556 Big River Cabernet Sauvignon 2009 **kr 99,50**
- # 11315 Penfolds Rawson's Retreat Shiraz/Cabernet 2010 **kr 120**
- # 31755 Peter Lehman Barossa Shiraz 2008 **kr 128**
- # 91875 Logan weemala Pinot Noir 2010 **kr 145**
- # 51598 Langmeil Three Gardens Shiraz Grenache Mourvèdre 2006 **kr 162**
- # 52300 Margan Shiraz 2007 **kr 180**



## Nebbiola

I denne føljetongen presenterer vi de viktigste vindruene

Nebbiolo heter druen som gir noen av Italias beste, mest raffinerte og lagringsdyktige viner. Den er hjemmehørende i Piemonte-regionen i Nordvest-Italia, der den brukes til å lage de kjente vinene Barolo og Barbaresco. Når druens navn ikke er enda mer kjent, er det nok fordi dette sjelden fremkommer på etiketten.

Navnet Nebbiolo har sin antatte opprinnelse i det italienske ordet for tåke, som er nebbia.

Området i Piemonte-regionen der druen tradisjonelt har vært dyrket har nemlig hyppig forekommende tåke i oktober måned, når druen høstes.

Det gjøres stadig forsøk på å plante Nebbiolo andre steder i Italia og i verden, men ingen steder har man greid å oppnå samme kvalitet på den ferdige vinen. Det kan med andre ord virke som at jordsmonnet i Piemonte har egenskaper

som får nebbiolo-druen til å oppnå sin maksimale aromatiske kompleksitet, samt en smaksrikhet som greier å balansere syrene og ikke minst de veldig markante tanninene druen har fra naturens side.

Markant syre og tøffe tanniner gjør nebbiolo-viner utfordrende å smake som unge. Lagres de endel år ( gjerne 10 eller mer for de beste utgavene) vil man imidlertid bli belønnet med en fantastisk vinopplevelse!

## God - Bedre - Best!

I denne artikkelen presenteres et sett viner i forskjellige prisklasser, som alle er gode kjøp og dessuten gode representanter for sine kategorier.

Samtlige er rødviner, og prismsesig setter vi en maksimumsgrense på 300 kr. pr. flaske. Vinene skal normalt være tilgjengelige i hyllene på polet.

### God

# 32404 Carrascal 2006 **kr 125**  
Herlig vin fra Mendoza-regionen i Argentina. Laget på druene Malbec, Cabernet Sauvignon og Merlot. Utrolig mye vin for pengene. Til en god kjøttmiddag eller for å nytes som den er.

### Bedre

# 57157 Vino Nobile de Montepulciano 2007 **kr 160**  
Fra det sydlige Toscana og laget på druen Sangiovese (i likhet med Chianti-vinene). Herlig krydret duft og saftig, fast frukt-karakter. Flott til det neste av rødt kjøtt som storfe og lam.

### Best

# 31906 Barbaresco Produttori di Barbaresco 2006 **kr 230**  
Nok en italiener, her fra Piemonte. Laget på nebbiolo-druen (se egen artikkel). En Barbaresco i den rimeligste enden av prisskalaen, som likevel sjelden skuffer. Stram og fin vin, som nok viser seg best sammen med godt kjøtt (gjærne vilt), eller simpelthen litt god italiensk skinke og en bit parmesanost.

## Vin & Vilt

Høsten er over oss igjen, og med den kommer nytt tilfang fra naturens kanskje flotteste skattekammer; viltkjøtt!

Vilt kan imidlertid være så mangt, og smaksspekteret likeså. Fra noe av det mest smaksrike kjøttet du kan få, som rype og tiur, via rein, rådyr og hjort til det relativt milde elgkjøttet. Likevel, de har noen fellesnevner som det er greit å vite om når du skal velge vin.

En av disse fellesnevner er at viltkjøtt er magert. Derfor bør du velge en vin uten for mye tannin (garvestoff). Tanninene bidrar nemlig til å "tørke ut" munnhulen, og krever derfor mat med mer fett. Når fettene nærmest er fraværende, som i viltkjøtt, bør man derfor velge en vin som har god fylde og fruktighet, og myke tanniner.

Viltromaene har en annen fellesnevner. De påvirkes av dyrenes eller fuglenes kosthold. Elg og hjort som gresser på engene i lavlandet får derfor mindre viltsmak enn reinen som beiter i karrige fjellområder. Vinen skal gjerne ha aromaer som ligger innenfor samme leia som kjøttet, men dette er selvfølgelig ingen enkel øvelse. Generelt kan det likevel sies at viner med såkalte animalske aromaer (rått kjøtt/blod) passer svært godt til smaksrik vilt. Slike viner finner man f.eks. i Nord-Rhone og i Burgund i Frankrike. Til mildere viltkjøtt har man et større vinspekter å velge fra, så lenge de som nevnt har god fylde og moderat tanninnhold.



### Viltkjøtt

er for de fleste eksklusiv mat, og man skal derfor gjerne legge på noen ekstra tiere for en god vin. Her er et par forslag som ikke vil skuffe:

### Til smaksrikt vilt som rype og rein:

# 50453 Colombier Croze-Hermitage 2009, Nord-Rhone/Frankrike **kr 199,90**

### Til mildere vilt f.eks. hjort og elg:

# 31337 Domaine d'Andezon 2009, Syd-Rhone/Frankrike **kr 149,90**