

Den fyrige Merlot'en fra Hunter Valley



– Hva har dere mest lyst til å oppleve? spurte vår tilkommende australske svigerdatter.

Min kone og jeg var ikke i tvil:

– En vingård i Hunter Valley!



Rebecca var riktignok travelt opptatt med å forberede sitt eget bryllup i hjembyen Newcastle i delstaten New South Wales, men å arrangere et tredagers sightseeing-program for et dusin tilreisende norske bryllupsgjester var en oppgave som hun av eget initiativ tok på strak arm, med elskverdig entusiasme og effektivitet.

Og besøket på *Pepper Tree Vineyard & Winery* ble en opplevelse av det slaget man aldri glemmer.

Viner fra den sydlige halvkule var lenge nærmest en kuriositet her hjemme i Furet Værbitt. Inntil for en snau generasjon siden var vin fra Australia, Chile og Argentina noe man saktens hadde hørt om, men som de færreste kjøpte – annet enn

av ren nysgjerrighet. Og sydafrikansk vin var så sent som for tyve år siden ikke engang å få kjøpt på Polet, av politiske grunner. Globaliseringen har endret

på dette. Stadig flere har fått åpnet øynene – og ganen – for det store mangfold av kvalitetsviner som produseres «down under». Ikke minst når det gjelder





Australia, merker man også en stadig mer utbredt kunnskap om variasjonsrikdommen blant landets mange vinregioner. Faktisk produseres det vin i samtlige av landets seks delstater – endog i det relativt kjølige Tasmania, som forfatteren av disse linjer første gang besøkte i 1990 og dermed fikk anledning til å stifte et behagelig ønologisk bekjentskap med. Og de ulike vinregionene kan vise til ulike spesialiteter. Mens det berømte Coonawarra-distriktet i grenseområdet mellom delstatene Victoria og South Australia helt sydligst på det australske fastlandet, særlig er kjent for sine komplekse, tørre Cabernet-Sauvignon'er, dominerer den store, frukti-

ge Shiraz-druen (i Europa gjerne benevnt Syrrah) i landets øvrige vinregioner.

Men denne gangen var det til Hunter Valley i delstaten New South Wales at ferden gikk. Det var her Australias første vinstokker ble plantet i 1831, i dette solfylte og naturskjønne distriktet som omgir den lille byen Cessnock, 165 km nord for storbyen Sydney og 35 km fra Stillehavskysten. Klimaet er varmt, men den milde kystbrisen gir en svalende effekt som sammen med det rike jordsmonnet (porøs kalksteinsgrunn dekket av rustrød «terra rossa»-leire) gir optimale vekstvilkår. Vi har fått tak i en brosjyre som kan fortelle at Hunter Valley spesialiserte seg i Sémillon, Verdelho

og Shiraz. Det får være som det vil, – det er Merlot min kone og jeg er ute etter.

Firmaet Pepper Tree Wines er en stor bedrift, med dyrking og produksjonsheter flere steder i dette vidstrakte landet. Pepper Tree Vineyard i Hunter Valley er en etter australske forhold middels stor vingård som omfatter et oppdyrket areal på 385 mål, hvorav 165 mål Chardonnay, 75 mål Shiraz, og resten fordelt på ulike druesorter inkludert 30 mål av vår favorittdrue Merlot.

Besøket blir en dionysisk utflukt, hvor spaserturen gjennom vinmarkene kunne hensette noen hver til en fornemmelse av det forudums Arkadien – et åpent landskap kranst av idyllis-

ke skogholt. Et eventyrlandskap med en intimitet som måtte stemme sinnet til ro og bekymringsfri kontemplasjon. Mellom bredkronede løvtrær skimtes rustikke tømmerbygninger som utstråler en atmosfære av velkomst og varm gjestfrihet.

Vi stiger inn, det er tid for vinsmaking. Ville fortryllesen bli brutt av det prosaiske ritualet med sniffing, nipping, gurgling, spyting, ja kan hende svelging av en slurk eller tre? På ingen måte, her blir vi hilst velkommen og traktert av et fagkyndig personale som på ubesværet og rotekete australsk vis vet å få en langveisfarende vinelsker til å føle seg som hjemme i stedets avslappede atmosfære, like velsignet laid-back som landets egne innvånere.

Med all respekt for etablissementets øvrige edle varer, – vi holder oss til Merlot'ene. Utvalget er ikke av de største, men her er nok å ta av. Lokalvarene er OK, men er det ikke noe som mangler? Vår munnskjenk smiler forståelsesfullt, og forklarer at Hunter Valley egentlig ikke er noe Merlot-distrikt. Firmaets beste Merlot'er produseres lengre syd i landet, i Wrattontully-vingården nær Coonawarra-distriktet. Kanskje vi vil prøve en Pepper Tree Wrattontully Reserve?

Det ville vi.

Det er noe med disse Merlot'ene på den sydlige halvkule. Akkurat hva er det ikke så lett å si – noe som i seg selv er en utfordring til den refleksive smak. Kanskje har det noe med hvordan disse fyrige vinene vekker minner om stemningsfulle smaksopplevelser under lengre eller kortere opphold i de eksotiske omgivelser som disse deler av verden har å by på.

Kanskje er forfatterens svakhet for Merlot-druens utemmede villskap et tegn på en uforberdlig harray smak (en smak som også inkluderer Pinotage-vinene, som langt på vei hører hjemme på det samme smaks- og brukssegment.). Eller kan det være det generøse alkoholnivået som er så umiddelbart stemningskappende? Jeg har smakt utmerkede Merlot-viner på New Zealand og har gode minner fra vingården Santa Rita i Chile, men favorittlandet er og blir Syd-Afrika. På toppen av vår families rankingliste troner den eksklusive Merlot'en fra Luca og Ingrid Beins lille vingård Petrus Place i Stellenbosch-distriktet (se reportasje i Bulletin 4/2008, s.24-25).

Vil Merlot'en fra Pepper Tree Wratonbully falle igjennom i dette utsøkte selskapet? Etter kritisk men velvillig prøvesmaking fal-

ler dommen: Denne holder mål!

På flaskeetiketten – Pepper Tree Wratonbully Reserve Merlot, årgang 2004 – står å lese at vinen har et alkoholinnhold på 14,5 volumprosent. Muligens en tanke i overkant for en nøktern norsk gane? Det opplyses videre at «*The soils of Wratonbully have the much sought after 'terra rossa' profile with rich free draining red loam over a layer of limestone. The wines produced are powerful but maintain excellent structure. This Merlot along with its trademark ripe forward fruit shows great depth of flavour with firm but ripe balancing fine tannin which allows the wine to retain fruit and still be supported by texture*». Informativt, for ikke å si evokativt, men hvordan kan den egentlig beskrives? Selv vil jeg



antydningssvis foreslå: «Dyp fioletrød. Krydret fruktighet med preg av skogsbær, sviske og fiken, hint av kaffe, lær og furunål. Lett snerpende etter smak, som også gir mer smak». Til Merlot å være, forfinet og sivilisert. Om den også vinner seg ved aldring, får tiden vise...

Australia har i senere år blitt et yndet turistmål for mange nordmenn, inkludert

vininteresserte. For den som har smak for eksotisk kvalitetsvin kombinert med behagelig naturopplevelse i et kulturlandskap med umiskjennelig australsk tilsnitt, kan turen til Pepper Tree Vineyard & Winery anbefales på det varmeste.

* * *

Og bryllupet? Takk som spør, – akkurat så hjertelig, stilig, stemningsfullt og minnerikt som man kunne drømme om. Bruden fikk sin brudgom. Et oppstemt norsk brudefølge, mettet på opplevelser, reiste hjem etter å ha møtt nye skyldfolk og knyttet nye vennskapsbånd. Men det er en annen historie... ■

Tekst og foto:
Odd Gunnar Skagestad



Bulletin

NORSKE VINKLUBBERS FORBUND
Association of Norwegian Wine Clubs
Stiftet 1990



NUMMER 2. 2011

ORGAN FOR NORSKE VINKLUBBERS FORBUND