



Fra New Zealand til Guldbæk

Er det muligt at overføre de gode vintraditioner fra New Zealand til Guldbæk nord for Støvring? På Guldbæk Vingård forsøges det på flere måder og indtil nu ser det lovende ud.

Guldbæk Vingård

Jan og Lone Thrysoe er ved at realisere deres drøm om at blive "herre i egen vingård". Siden 2008 har de løbende plantet vinstokke i Guldbæk ved deres ejendom på Ærtebjergvej. Endnu er stokkene for unge til rigtigt at give druer nok til, at der kan komme en egentlig vinproduktion ud af det. Men de officielle godkendelser er hjemme og forhåbningen er, at den første rigtige høst kommer i hus til efteråret. Deres vinanmelder har besøgt flere af de danske vingårde og egentlig også smagt vine af dansk herkomst, som lover godt for en dansk vinproduktion. Og projektet på Guldbæk Vingård ser bestemt ud til at ligge i den mere seriøse og ambitiøse ende, når der sammenlignes med andre tilsvarende hobbyvingårde på dansk grund. Så spændende bliver det at følge projektet.

På Guldbæk Vingård sidder de imidlertid ikke i sofaen og venter på, at deres vinstokke modnes. Sideløbende med den kommende produktion af egen vin, importerer de vin og sælger det fra ejendommen i Guldbæk. En rigtig god idé at koble disse to indsatser. Jan og Lone Thrysoe er meget inspireret af vinfilosofien og de produktionsmetoder, man benytter sig af i New Zealand, så hvad er mere naturligt end at satse på vinimport

fra samme land? Sortimentet er ikke stort, men også her er der satset meget ambitiøst. De to vine, som Deres anmelder har smagt i denne uge, er fra huset Woollaston i det sydlige New Zealand. Og her satser man bestemt på kvalitetsvine i den dyre ende.

Woollaston

Der er mange gode grunde til at vinproduktionen på Guldbæk Vingård henter inspiration i netop New Zealand. Der er mange klimatiske ligheder mellem New Zealand og Danmark, og dermed er nogle af mulighederne og udfordringerne ved vinproduktion også sammenlignelige. Det er lidt sværere i Danmark, men lighederne er der. De to vine, som Deres vinanmelder har smagt, er begge lavet på druen Pinot Noir. En drue som ofte forbindes med Bourgogne, hvor den har en stor del af æren for, at man her kan producere noget af den bedste vin, man kan opdrive. Og i parentes bemærket, må det også indrømmes, at disse vine høre til Deres anmelders absolutte yndlingsvine. Derfor har det også ofte været forbundet med stor skuffelse at smage vine lavet på Pinot Noir fra andre vinområder end netop Bourgogne. Der har været langt mellem de vine, der har ramt den klassiske Bourgognesmag. Hos Woollaston er dette imidlertid lykkedes. Her kan smagsnuancerne fra Bourgogne genfindes. Der er tale om vine, som på deres egen måde minder om vine fra Bourgogne. Ikke rene kopier, men spændende varianter.

Den første vin, der kom i glasset, var Woollastons "Wine of Nelson" fra 2011. En ung vin, som har fået en let fadlagring og som er produceret med inspiration fra den meget trendy naturvins filosofi. Naturvin laves med et minimalt brug af mekaniske redskaber. Vinen håndhøstes med håndkraft og vinproduktionen er sådan indrettet, at vinen selv løber fra tanke og fæde til flaskerne, så man undgår pumpning. Pointen er, at vinen behandles mere nøjsomt samtidig med, at de miljøbelastende faktorer minimeres. Om det har en reel betydning eller ej, kan blive temaet for en senere anmeldelse, men hvor om alting er, så er det her lykkedes Woollaston at lave en rigtig fremragende vin på Pinot Noir. Den har en dyb duft med mange nuancer som vidner om en kompleks vin. Og det er "Wine of Nelson" også.

Her er smagen af solbær funderet i god balanceret syre, som giver vinen struktur og god balance. Et spændende bekendtskab.

Den anden vin var Woollastons "Mahana" fra 2011. Storebroderen til "Wine of Nelson". Og vinen minder da også meget om sin lillebror. Lidt mere fadlagring, mere struktur og dybde, men med mange af de samme nuancer. Vinen er ikke præget af en kraftig ensartet dyb frugtsmag, som ellers karakteriserer mange moderne vine. I stedet er der levnet plads til nuancer og kompleksitet. "Wine of Nelson" er en rigtig flot vin og "Mahana" spiller på samme bane, men overgår sin lillebror i kvalitet. Det skulle den også gerne, da den koster 70,- kr. mere end sin lillebror. Og så er vi ved at være fremme ved bagsiden af medaljen, når man som Woollaston vil lave kvalitetsvin. Prisen. De to vine koster henholdsvis 195,- kr. og 265,- kr. Og det er jo ikke billig vin, men er man parat til at forkæle sig selv og vil man smage en new zealandsk sjældenhed, så kan det anbefales at lægge ruten forbi Guldbæk.

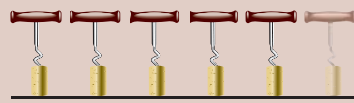
Der er ingen tvivl i sindet hos Deres vinanmelder om, at det er to rigtig dejlige vine. De skal begge have 5 proptrækkere. Prisen gør dog, at den sidste proptrækker må vente til en senere lejlighed. Måske når Guldbæk Vingårds egen produktion kommer i handel?



LIDT FAKTUELT

Wine of Nelson, Woollaston, New Zealand, 2011

Forhandles af:
Guldbæk Vingård, Guldbæk.
Pris: 195,- kr.



Mahana, Woollaston, New Zealand, 2011

Forhandles af:
Guldbæk Vingård, Guldbæk.
Pris: 265,- kr.

