



Heartland fra Sydaustralien

I Australien er man med på den internationale bølge. Her laves vin efter moderne vinfilosofi, som tiltaler rigtig mange. Der er smag og kraft for alle pengene.

■ Heartland

I denne uge skal der anmeldes to vine. Begge kommer fra vingården Heartland, der har Ben Glaetzers som medejer. Glaetzer regnes for at være en af Sydaustraliens førende vinmagere. Han skulle være den i landet, som har fået flest vine bedømt til over 95 points i Robert Parkers velansete vinmagasin The Wine Advocate. Ikke dårligt! Så forventningerne var store, da jeg skulle smage de to vine.

Første vin var Heartlands "Stickleback Reserve" fra 2009. En vin som er lavet på fire forskellige druesorter. De relativt ukendte druer Dolcetto og Lagrein, som faktisk er to italienske druer, og så de internationalt mere kendte druer Cabernet

Sauvignon og Shiraz, som også nyder stor udbredelse i Sydaustralien. "Stickleback Reserve" er en flot vin. Duften er flot og intens med en anelse animalske undertoner, hvilket signalerer en rustik vin. Det er dog ikke det rustikke, der alene dominerer smagsindtrykket. Vinen har en velfalanceret syre, som giver plads til mange forskellige smagsnuancer. Her er smag af mørke bær, særligt solbær. Men også jordbær og et svagt strejf af chokolade, er med i smagspaletten. Og når der hertil lægges en god fylde, så er der tale om et rigtigt godt glas vin. Vinen fås hos Bisgaard Vinhandel og hvis man køber 6 flasker, så kommer den ned i 75,- kr. flasken, hvilket man bestemt ikke føler sig snydt af. Så 5 proptrækkere er her på sin plads.

Selv om "Stickleback Reserve" er en flot vin, så overgås den af sin storebror "Directors Cut". En vin som alene er baseret på Shiraz. Vinen er lavet efter moderne vinfilosofi. Megen kraft, blød struktur og intens bærsmag. Som sådan ikke en vin, der er nem at placere geografisk. Denne type vin produceres mange steder - specielt i de oversøiske vinlande. Men det skal på ingen måde komme denne vin til skade. Håndværket er der ikke noget galt med. Vinen er en flot repræsentant for den moderne og internationale vinfilosofi. Den har ligget i 14 måneder på nye egefade. Og det kan smages. Skal en vin for alvor tage smag af fadlagringen, så skal der nye tønder til. Allerede når tønderne har været brugt én gang, halveres deres bidrag til vinen og når de har været brugt tre til fire gange, ja så bliver det til ren opbevaring og deres smagsbidrag er hurtigt til at overse. Men her er der nye fade og det kan smages. Vinen er nærmest brun i farven, så man kan nemt snydes til at tro, at den er ældre end den rent faktisk er - den er fra 2009. Det

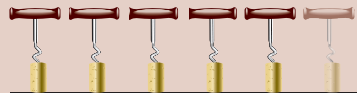
første, der møder næsen, når man dufter til "Directors Cut", er en insisterende duft af vanilje. Smagen er præget af modne blommer, måske lidt brombær, peber og faktisk også lidt tobak. På plus-siden er det specielt vinens fylde, der tæller. Skal man imidlertid være lidt kritisk, og det er der plads til, når vinen koster 150,- kr. flasken ved køb af to, så er det vinens lidt entydige smag, man kan anfægte. Der er megen smag og færre nuancer. Det er en perfekt vin, hvis man vil kredse lidt om gæsterne. Den vil givetvis ramme manges smag. Så her går man ikke galt i byen. 150,- kr. er mange penge for en flaske vin, men trods prisen og trods vinens entydighed, så gør den sig lige netop fortjent til 5 proptrækkere. Så er De til fyldig og rund vin, så kan den bestemt anbefales.



LIDT FAKTUELT

Stickleback Reserve, Heartland, Sydaustralien, 2009

Forhandles af:
Bisgaard Vinhandel, Støvring.
Pris: 89,- kr. (6 fl. til 450,- kr.)



Directors Cut, Heartland, Sydaustralien, 2009

Forhandles af:
Bisgaard Vinhandel, Støvring.
Pris: 169,- kr. (2 fl. til 300,- kr.)

