

Naam van de wijn: Original Blend Grenache - Shiraz

Producent: Wirra Wirra Vineyards

Herkomstbepaling: McLaren Vale, Australië

Druivenras(sen): grenache 70%, syrah 30%

Wijnbedrijf: Wirra Wirra Vineyards is een van de oudste wijnbedrijven van Australië waarvan de geschiedenis teruggaat tot het eind van de negentiende eeuw. In 1894 legde de excentrieke cricketspeler Robert Strangways Wigley met de aanleg van syrah wijngaarden in McLaren Vale de basis voor Wirra Wirra Vineyards. Met succes want een groot deel van de wijnen werd meteen naar Engeland geëxporteerd. Met het overlijden van Wigley in 1926 kwam er een einde aan deze voorspoed en verval trad in. Totdat veertig jaar later de neven Greg en Roger Trott het potentieel inzagen van het land en de ruïnes van Wirra Wirra, dit in zijn geheel in 1969 kochten en alles herbouwden en wijngaarden herstelden. Onder leiding van de eigenzinnige neven Trott, die de levenswijsheid "Never give misery an even break, nor bad wine a second sip. You must be serious about quality, dedicated to your task in life, especially winemaking, but this should all be fun" als motto hadden, groeide Wirra Wirra Vineyards uit tot een van de belangrijkste kwaliteits wijnbedrijven van Australië. Ook het huidige team van wijnmakers werkt nog steeds met de ideeën van Greg en Roger Trott, waarbij de eigen wijngaarden sinds 2000 geheel biologisch dynamisch worden bewerkt en de lovende kritieken van o.a. Robert Parker's Wine Advocate en James Suckling liegen er ook niet om. De eerste wijn van Wirra Wirra die gemaakt was in een blend van grenache and syrah druiven verscheen in 1972 onder de naam 'Church Block'. In de loop van de jaren veranderde de samenstelling van 'Church Block' in een blend van cabernet sauvignon, syrah en merlot druiven. Echter vanwege de vele liefhebbers van de eerste samenstelling besloot Paul Smith met zijn team tot de herintroductie van Wirra Wirra's allereerste wijn, nu met de naam Wirra Wirra 'Original Blend'.



Regio: De zuidkust van Australië is de plek waar de wijnstok zich thuis voelt. Alleen daar heerst een gematigd klimaat, de rest van Australië is tropisch of woestijnachtig, kortom veel te warm met zelfs grote hitte. Van de zeven staten waaruit Australië bestaat, zijn er drie waarin het leeuwendeel van de wijnbouw plaatsvindt, te weten South Australia, Victoria en New South Wales. Hiervan is South Australia het belangrijkste: er wordt de meeste wijn geproduceerd, er bevinden zich de meeste wijnproducenten, er staan de meeste zeer oude wijnranken en er komen de beroemdste Australische wijnen vandaan. Dit gebied kent veel verschillende klimaatomstandigheden, van maritiem, gematigd tot vrij warm en er is de juiste afwisseling in bodemsamenstelling. Met andere woorden, er is een grote verscheidenheid in terroirs. Enkele belangrijke gebieden met druivensoorten in South Australia zijn: Barossa Valley met syrah, Clare Valley met riesling, Eden Valley met syrah, Coonawarra met cabernet sauvignon en merlot en McLaren Vale met riesling, chardonnay, syrah en cabernet sauvignon.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk worden de druiven geselecteerd, ontsteeld en gekneusd. Vervolgens laat men twee weken lang een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie plaatsvinden op grote roestvrijstalen cuves. Hierna persing van de druiven en oversteken van de jonge wijn op rvs-tanks en grote houten foeders van Frans eikenhout om de malolactische gisting te ondergaan, waarna de wijn op oude eikenhouten vaten wordt overgestoken om te rijpen. Na 9 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering gebotteld. Dit proces verloopt voor zover mogelijk volgens biologische en/of biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14,5%. Helder diep granaatrood van kleur. In de neus aroma's van frambozen, zwarte bessen, rozen, lavendel en heel licht iets van kaneel. In het smaakpalet tonen van klein zeer rijp roodzwart fruit, laurier en iets van peper, die worden gevolgd door een fraaie afdronk met tannines en zuren die gemaskeerd worden door de zondoorstoofde rijpheid. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 6 jaar na de oogst.

Culinair advies: Barbecue, daube provençale, boeuf bouguignon, kip of parelhoen met paddestoelen, rijke pastagerechten en gerijpte harde kazen als Pecorino, Manchego, Etivaz en Remeker Puur.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 92p Australian Wine Review - 2014 87p Parker - 2012 90p Parker - 2011 89p Parker

Smaaktype: Droog, medium vol, rijp en zacht.

Glasadvies: Riedel Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah