

Naam van de wijn : Adelaide Shiraz

Producent : Wirra Wirra

Herkomstbenaming : South Australia (McLaren Vale, Fleurieu en Langhorne Creek), Australië

Druivenras(sen) : Shiraz



Regio – Terroir – Wijnbedrijf: De Aboriginal naam 'Wirra Wirra' betekent 'tussen de gombomen'. De wijnen van stichter Bob Wigley, in het bijzonder de syrah, vonden grote aftrek in London. De wijnen worden al meer dan 100 jaar over de wereld geëxporteerd. In 1936 werden de meeste wijngaarden door de familie verkocht en de wijnkelders raakten in onbruik. In 1969 kochten Greg en Roger Trott, de vervallen winery en wat omringend terrein. De twee volle neven brachten hun eigen wijngaarden in het nieuwe bedrijf en begonnen wijn te maken, hartelijk geholpen door de lokale wijnproducenten. De oude gebouwen werden in vijf jaar tijd in de oude stijl herbouwd op basis van foto's. In 2005 vond de feestelijke heropening van de winery plaats. De 70 jarige Richard Gregory 'Greg' Trott overleed kort na het vervullen van zijn droom. In de winery heerst nog steeds zijn visie op een gelukkig leven: een prachtige omgeving, goede vrienden, een boeiend gesprek, prachtige muziek en vanzelfsprekend, een fles goede wijn! Hij vond ook dat men altijd serieus moet omgaan met kwaliteit, zeker als het om wijn gaat, maar dat het vooral samen moet gaan met plezier in het leven en op het werk. McLaren Vale ligt in de staat South Australia, op 45 minuten rijden van de hoofdstad Adelaide. Het staat beroemd als een culinair paradijsje boordevol lekkere culinaire specialiteiten en grote wijnen. Het mediterrane klimaat wordt getemperd door de nabijheid van de Saint Vincent golf. De zomers zijn warm en de winters gematigd. De neerslag (580-700 mm per jaar) valt voornamelijk in de winter. Tijdens het warme seizoen is de luchtvochtigheid laag en de verdamping groot. Geen of weinig kans op vorst tijdens de groeiperiode noch op regen tijdens de oogst. Afhankelijk van het type bodem en ligging wordt er zonder irrigatie gewerkt of met druppel irrigatie. Wirra Wirra Winery beschikt over een eigen dam en water recycling installatie. In de wijngaarden wordt biodynamisch gewerkt. (met maximaal respect voor de natuur).

Vinificatie (wijnbereiding) : Individuele percelen worden zorgvuldig geselecteerd. De Shiraz druiven worden na te zijn ontleend vergist, waarbij er een dagelijkse 'pumping over' plaatsvindt. De wijn wordt van onderuit de tank terug over de schillen heeft gesproeid om de beste extractie van geur en smaakstoffen uit de schillen te verkrijgen. Na de persing wordt de wijn vervolgens voor de periode van een aantal maanden opgevoed in vaten van Frans en Amerikaans eikenhout om extra smaak en geurvolle complexiteit op te bouwen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : Diep paars van kleur met een heldere kersenrode rand. Uitnodigende neus van rijpe pruimen, zwarte bessen, framboos en zachte kruidige vanillegeuren van de houtrijping. Het subtiele hout is goed geïntegreerd. De smaak is sappig met veel rood fruit, van framboos, kers en pruim met een zwoele haast Mediterraanse kruidigheid. De zuurgraad en de elegante tannines zorgen voor een uitstekend evenwicht en een frisse, aanhoudende finale. Serveren: 16-18°C. Bewaren: jong toegankelijk, tot 3-4 jaar na de oogst te bewaren.

Culinair advies : 'Down-under' combinatie: rood gebakken of gegrilde steak met een saus van rode wijn, sjalotten en tijm. Eveneens aanbevolen bij een risotto met paddenstoelen of een gemarineerde lamsbout met Mediterraanse kruiden.

Smaaktype: Medium/vol body, aromatisch met houtrijping