

Naam van de wijn: Catapult Shiraz

Producent: Wirra Wirra

Herkomstbenaming: McLaren Vale (Blewitt Springs, McLaren Flat, Seaview), South Australia

Druivenras(sen): syrah/shiraz

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De Wirra Wirra Cellars werden aan het einde van de 19^e eeuw opgericht door de in 1864 geboren Robert (Bob) Strangways Wigley, een markant figuur en beroemde cricket speler uit McLaren Vale's. De Aboriginal naam 'Wirra Wirra' betekent 'tussen de gombomen'. De wijnen van Bob Wigley, in het bijzonder de syrah, vonden grote aftrek in London. Na zijn dood in 1924 ging het bergafwaarts met de winery. 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. In de wijngaarden wordt biodynamisch gewerkt.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven van elk specifiek wijngaardperceel worden apart gevinifieerd en gedurende 16-18 maanden opgevoed voor de assemblage. Deze bestaat meestal uit 50-60% wijnen die op barriques van Frans eikenhout zijn opgevoed en 50-40% op barriques van Amerikaans eikenhout. 15-20% van de vaten is nieuw.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Helder purperrood. Boordevol zwarte en blauwe bessen, frambozen, kersen, tamarillo, vers bietensap en gebrande tonen. In de mond specerijen, kaneelstokjes en steranijs, vanillepeulen en drop. Mondvullende structuur, zijdezachte tannines en uitstekend evenwicht. Fluwelig, gul, elegant en fruitig tot en met de laatste slok. Serveren: 16-18°C. Bewaren: jong toegankelijk, minstens 5-8 jaar na de oogst te bewaren.

Culinair advies: 'Down-under' combinaties: in yoghurt gemarineerde, kruidige lamskoteletten met een komkommer en munt salade, of haarwildfilet met een rode wijnsaus en wilde paddenstoelen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: TOP GOLD 2008 Vintage Cellars National Wine Show of Australia

Smaaktype: Medium/vol body, aromatisch met houtrijping