

MURRAY STREET VINEYARDS, BAROSSA VALLEY.

September 2005. Portræt af et nyt slagkraftigt vinhus i Barossa Valley.

Murray Street Vineyards i Barossa Valley i South Australia er et ungt vinhus, som har startet egen vinproduktion i 2001. Vinproducenten er Andrew Seppelt og hans kone Vanessa. Han er sjette generation i den berømte Seppelt-vinfamilie, der kom til South Australia fra Polen for 150 år siden for oprindeligt at dyrke tobak, men som endte med at plante vinstokke.

Andrew Seppelt er vokset op i fodsporene på berømte winemakers. Det er hele hans liv, og han har en vinmæssig ballast, som er de færreste beskåret. Ud over det australske vinland, har han arbejdet i vinerier i USA, bl.a. i Napa og i Oregon samt i Provence i Frankrig.

Andrew Seppelt har store ambitioner, hvad angår kvalitet og karakter i sine vine. Murray Street fremstiller 60.000 flasker vin årligt og eksporterer til USA, Canada og Danmark.

Murray Street har 48 hektar vinmarker, men bruger kun de bedste og ældste vinstokke til egen produktion. En tredjedel af egen frugt er plantet i 1948, mens andet er fra 2002. En del af frugten sælges videre til anden side. Vinmarkerne ligger i hjertet af Barossa Valley. Ved siden af køber Andrew Seppelt lidt frugt fra udvalgte drueavlere i samme område fra blandt andet 80 år gamle vinstokke. De anvendte druesorter er shiraz, grenache, viognier, marsanne, mataro (synonym for mourvedre) semillon og zinfandel.

Vinmarkerne ligger i 210 meters højde i et område, hvor der året rundt blæser en mild brise i det bakkede terræn. Der er sjældent vindstille, og især om sommeren er de kølige vinde fra syd mærkbare og giver en langsommere modning af frugten. Temperaturen kan i højsæsonen svinge mellem 13 og 40 grader i løbet af en dag. Gennemsnitstemperaturen ligger normalt på cirka 36 grader om sommeren og omkring 9 grader om vinteren. Høsten finder sted fra februar til slutningen af april.

Kunstvanding benyttes yderst sjældent og kun i tilfælde af ekstrem tørke. Størsteparten af vinmarkerne dyrkes uden nogen form for kunstvanding overhovedet. Det kan lade sig gøre i det meget tørre klima på grund af jordens sammensætning, og fordi man satser på et lavt høstudbytte. Jordbunden hos Murray Streets egne marker er skiferholdig med vekslende lag af sandholdig ler, rødler eller kalk. Druer, som indkøbes udefra som supplement til produktionen, vælges fortrinsvis fra markområder med en anden sammensætning typisk med en mere jernholdig jordbund.

Det unge vineri har ikke investeret i ståltanke, men satser på træfade i forskellige formater fra 225 liter, 300 liter, 500 liter og 2500 liter. Andrew Seppelt mener de største egefade er bedst til at fremme udviklingen af en

"terroir" karakter i visse af hans vine. Der varieres meget mellem nye og ældre egefade. Murray Street lagrer oftest i 18 måneder på fade. Topvinene får mindst to års fadlagring og yderligere et år på flaske før frigivelse til salg.

Filosofien bag fremstillingen af de røde vine er efter Andrew Seppelts overbevisning "minimalistisk". Således at forstå, at han ønsker at pille så lidt ved vinen som muligt. Derfor er der ingen filtrering eller nogen form for hjælpemidler så vidt muligt.

Andrew Seppelt ønsker, at hans vine skal afspejle det regionale "terroir"-præg, som kommer fra klima, årgang og jordbundsforhold. Murray Streets vine afspejler alt det, som kendetegner en typisk Barossa-vin, nemlig muskler, saft og kraft. De har et stort gemmepotentiale.

Smagekommentarer:

Murray Street Rosé 2004, 75 kr.

Flot pink farve. Markant i duft og smag med masser af frugt, friskhed og en lang eftersmag. Den er lavet af cinsault-druer og uden fadlagring. Absolut en rosé som klarer kødretter, krydret grillmad, østens gastronomi og er velegnet som apéritif. Kan drikkes over flere dage efter, at flasken er åbnet.

Murray Street Barossa Valley Shiraz 2003, 125 kr.

Velduftende med en flot saftig frugtsødme og en let krydret eftersmag. Druesorterne er 98 pct. shiraz og 2 pct. viognier. Vinen har lagret på 80 pct. ældre amerikanske egefade, 24 pct. ældre franske fade og 6 pct. nye franske fade. Strukturen er blød og behagelig samtidig med, at den har en vis pondus. Dejlig anvendelig vin til stege- og gryderetter. Holder sig fint over to-tre dage efter, at flasken er åbnet.

Murray Street Barossa Valley Cabernet Sauvignon 2002, 149 kr.

Vinen har en duft af grønne urter og moden frugt. Den har lagret på 80 pct. ældre amerikanske egefade og 20 pct. nye franske fade. Smagen er en fin solbærfrugt med en frisk grønlig cabernet syre, som er i fin balance til vinens struktur. Det er en elegant vin med en lækker finish, om end den stadig er præget af en vis ungdom. Den vil have godt af at ligge i yderligere 3-5 år og bør dekanteres et par timer før serveringen.

Murray Street Barossa Valley Shiraz-Cabernet 2002, 149 kr.

Duften er tæt og krydret, og shiraz-druen slår tydeligt igennem. Smagen er kraftig med peber, lakrids og en klar cabernet-undertone af solbær og urter. Der er en flot frugtfinish i denne vin, som er lavet af 50 pct. shiraz- og 50 pct. cabernet-druer. Der er udelukkende brugt ældre amerikanske egefade til lagringen i denne vin, hvor en moden garvesyre giver lidt ekstra karakter. Vinen er meget nuanceret og kræver dekantering en times tid eller to. Den

holder sig flot over et par dage efter, at flasken er åbnet. Den kan med held gemmes i fire til syv år yderligere.

Murray Street Benno 2002, 239 kr.

Vinen er opkaldt efter Seppelt-familiens forfader. Den er lavet af 60 pct. shiraz og 40 pct. mataro druer. Den har lagret i 40 pct. nye amerikanske fade, 30 pct. nye franske samt 30 pct. store, ældre amerikanske. Det er en meget kraftig og tillukket vin i øjeblikket. Der er en markant druekarakter, lakrids, peber, eucalyptus, en fast garvesyre og et fadpræg, som endnu ikke er helt integreret i vinen. Den bør tidligst drikkes om fem år, men har potentiale til henlæggelse i mellem 10 og 15 år.

Murray Street Cellar Selection Cabernet 2002, 239 kr.

Der er saft og kraft, som slår næsen i møde fra glas og flaske. Druekarakteren er overvældende med en tæt garvesyre, som udmærker sig ved at være moden og rund. Vinen har lagret i 40 pct. store, ældre franske, 30 pct. ældre amerikanske og 30 pct. små nye franske fade. Denne meget karakterfulde vin er alt for ung at drikke i dag og bør gemmes i mindst fem til 10 år. Tre-fire timers dekantering kan hjælpe lidt, men er ikke tilstrækkeligt til at yde vinen fuld retfærdighed lige nu. Det lønner sig at vente. Det er en stor flot gemmevin til prisen.

Importør:

Pedersborg Vin, Hindborgvej 56, Hindborg, 7800 Skive, tel 9753 1079.

Hjemmesider: <http://www.pedersborgvin.dk/> og <http://www.murraystreet.com.au/>