

# Borsen – Denmark's version of the Financial Times, Friday 27<sup>th</sup> of May 2011



Kay Brothers i McLaren Vale hører til gruppen af små australske producenter, som byder på virkelig interessante vine. Foto: Magnus Møller

## Elegant bulderbasse

AF OLETROELSO

En juledag i 1891 gik brødrene Fred og Herbert Kay en tur i markerne hos en vis Thomas Hardy for at samle stiklinger af shiraz-planter. Thomas Hardy blev siden en stor vinproducent, som nu ejes af verdens største vinkoncern, Constellation. Brødrene Kays ejendom er derimod forblevet en lille vingård, der har været i familiens eje, lige siden den første årgang i 1897. Denne blev lavet på stiklingerne fra Thomas Hardys marker, og en del af disse vinstokke er fortsat i live.

Med en alder på 120 år er der tale om planter med et usædvanlig veludviklet rodneth, hvilket hjælper til at udvikle druer med en yderst kompleks smag. De bliver til en vin kaldet Block 6 shi-

raz. I årgangen 2006 er der tale om en fantastisk god vin, som her i dens femte år fortsat er yderst voldsom i sit udtryk.

Den skal have lov at udvikle sig et par timer i en karaffel, før man nyder den. Og det bør ske af ordentligt glas, alt andet vil være noget utilgiveligt sjusk. Jeg prøvede i flere forskellige glas og fandt størst nydelse i et stort Lobmeyr bourgogneglas, hvor duften af vinen nærmest støder op i næsen. Man tænker uvilkårligt på australsk football, som minder om rugby og amerikansk football – dog med den markante forskel, at spillerne ikke bærer nogen form for benskinne, hjelm eller andet tåsedrengedstyr.

Denne kraft kan man finde i mange australske vine, men det er jo i sig selv ikke nok.

For at det skal blive smukt, må der nødvendigvis et mål af elegance i koppen, og det er der bestemt også i tilfældet Block 6 shiraz.

For selv om det ikke er en vin for de sarte bourgogne-ganer, er den alligevel sofistikeret på sin egen facon, som en muskuløs football-spiller, der danser ballet.

### Minder om lakrids

Måske virker det svært at forestille sig den typiske australske eucalyptusduft samt mindelser om lakrids og fugtig pibetobaksduft på en elegant facon. Men ikke desto mindre er det netop, hvad næsen i Block 6 leverer – i et bredt, overbevisende duftbillede.

I munden fortsætter kaskaden af kraft, i en smuk blanding af moden frugt og

## 'Cheat the Chinese'

Talking about McLaren Vale being an alternative to the 'large Bordeaux Chateaus' as China's import of famous Bordeaux wines grows explosively and results in higher prices. Kay Brothers and d'Arenberg mentioned as examples of family owned producers, which can supply quality wines at reasonable prices.

## An elegant 'brute' / 'beast'

A day in July 1891 brothers Fred and Herbert Kay were waking in the fields of a certain Thomas Hardy to collect cuttings of Shiraz vines. Thomas Hardy has since become a large wine producer, now owned by the world's largest wine company, Constellation. The Kay brothers' property, however, remained a small vineyard and has been owned by the family since the first vintage in 1897. This vintage was made from the cuttings from Thomas Hardy and some of these vines are still alive today.

With an age of 120 years we are talking about vines with unusually well-established roots, which help develop grapes with an extremely complex taste. They are used a wine called Block 6 Shiraz. In the 2006 vintage we are talking about a fantastic wine, which in its fifth year is still extremely powerful in its expression.

The wine should be left to develop for a couple of hours in a decanter before being enjoyed. And that should happen out of proper glass as anything else would be unforgivable. I tried it in several different glasses and found most enjoyment in a large Lobmeyr Bourgogne glass where the aroma of the wine almost 'jumps up into' the nose. You involuntarily think of Australian football, which is similar rugby and American football, but with the noticeable difference that the players wear no form of leg protection, helmets or other 'sissy' protective equipment.

**This powerfulness can be found in many Australian wines, but is in itself not enough. To make it beautiful you need a measure of elegance in the cup, and that is definitely also the case in the Block 6 Shiraz.**

While it isn't a wine for delicate Bourgogne pallets, it is still sophisticated in its own sense, like a muscular football player dancing ballet.

### 'Reminds (me) of liquorice'

Perhaps it is difficult to imagine the typical Australian eucalypt aroma together with liquorice and moist pipe tobacco in an elegant sense. But nonetheless is it exactly this that the nose of the Block 6 delivers in a broad, convincing aroma.

The cascade of power continues in the mouth in a beautiful mix of ripe fruit and refreshing acid. The tannins are firm, polished and provide a firm, delicate bitter touch, which makes the powerful ripeness of the fruit seem delicate.

This is an excellent wine that will probably develop to a pearl in 10 to 20 years, and it **has to be called equal to giants such as Penfolds Grange.**

Finally it must be added that the wine absolutely should be enjoyed over dinner, maybe accompanied by a piece of marbled steak from a cow that has grown big in green fields.

Freitag den 27. maj 2011

Det klassiske merlot opdages stadig flere steder der bordeaux. På billedet ses vinstubben Nisan Ltd fra Trossard Vin i Italien under en primær smagning på Château Angélique i Saint-Émilion. Foto: Caphos

## Vellykket pomerol-kopi

Da Borsens vinpanel blindsmagte en lang række vine i Saint-Émilion-stilen – altså med merlotdruen som en vigtig ingrediens – kom den australske 2005 Amery Merlot ind på en flot tredjeplads. Den overvældede naturlige originaler fra Saint-Émilion, og de færreste gætede, at det var australsk vin, som kom fra den tilslukkede flaske.

Her bør det påpeges, at selv om Australien jo er kendt for masser af sød, så er McLaren Vale ikke nogen australsk sød. Og selv om det betyder, at sød, så ryder smagernes gode af sig selv, som er bare 12 kilometer borte.

Så hvis man dyrker druerne med omhu, behøver de ikke at blive helt så gennemsigtige, som det ofte er tilfældet, når der skal laves billig australsk vin. Altså den slags, som flere og flere nu skal have et præg af sød-sigt og frugt, hvilket ofte medfører en ubalanceret høj alkoholprocent. Det er og bliver den dominerende vin fra Australien, men der findes også en meget lang række af smagelige, som det er værd at lægge øje til.

Sådan er 2005 Amery Merlot, der godt kan betragtes som en slags pomerol-kopi med den delikate duft af solmodne kirsebær og krydderurter. Smagen er tæt og nærmest kødfuld med en god balance mellem moden frugt og frisk syre samt et tydeligt fadpræg. Vinen bør drikkes ved 15-18 grader og dekoreret i god tid. OT

★★★★★  
2005 Amery Merlot, Kay Brothers,  
230 kr fra The Wine, the-wine.dk



frisk syre. Tanninerne er faa, polerede og optur til os fine, delikate biseri præg som får den veldannede frugtemodenhed til at virke delikate.

Den er en fremragende vin, som færdigvis vil udvikle sig til en perfekt lækker af 10-20 år, og som må kaldes jævrbegyndt med kæmper som Penfolds Grange.

Sistnævnt bør det tilføjes, at vinen absolut bør nydes ved middagsbordet. Gerne i selskab med en hvidt sødt, rød løb af fedtstærket mere frugt fra et sydligt landhug, der har vokset sig stærk på grønne marker.

★★★★★  
2006 Amery Block 6 Shiraz, Kay Brothers, 600 kr fra The Wine, www.the-wine.dk

## Successful Pomerol copy

When Borsens wine panel blind tasted several wines in the Saint-Emilion style – that is, with the Merlot grape as an important ingredient – **the Australian 2005 Kay Brothers Amery Merlot was rated third.** The wine outshone all originals from Saint-Emilion, and few guessed that it was an Australian wine that came from the covered-up bottle.

It needs to be pointed out that even though Australia is known for lots of sunshine, McLaren Vale is no Australian desert. And even if it certainly is hot, the area benefits from being close to the sea, which is only 12 kilometres away.

So if you grow your grapes with care they don't need to end up 'baked through' / cooked, which is often the case with cheap Australian wine. The kind that first and foremost is characterised by juiciness and fruit, which often brings with it an unbalanced high percentage of alcohol. This is and will remain the dominating product from Australia, but there is also a wide range of exceptions which are worth looking at.

One of these is the 2005 Amery Merlot, which could be described as a sort of Pomerol copy with its delicate aromas of sun-ripened cherries and spices. The flavour is concentrated and almost meaty with a good balance between ripe fruit and refreshing acidity together with a obvious touch / use of oak. The wine should be drunk at 16-18 degrees and decanted well ahead of drinking.