

Vinoplevelser

2011 Bin 389 Cabernet/Shiraz, 3/4 ltr.

Penfolds



Historien om Penfolds er egentlig ikke én, men to historier. Det er, dels historien om vineriet Penfolds, der i dag er et af Australiens største og mest kendte vinerier, dels historien om vinen Grange Hermitage, der skulle komme til at revolutionere såvel australiernes som europæernes syn på australsk vin. Penfolds blev grundlagt af Christopher Penfolds i 1844, da han - efter at være emigreret til Australien - op slog sin lægepraksis i Adelaide i Sydaustralien. Christopher Penfolds var en varm fortaler for vinens helbredende virkning og startede derfor - som så mange andre australske læger - en hjemmeproduktion af hedvin, der blev ordineret som medicin i hans praksis. Vinproduktionen voksede sig efterhånden større end hans lægepraksis, og til sidst blev det til et regulært vineri med fokus på produktionen af brandy og hedvine, der trods det varme klima var yderst populære på daværende tidspunkt i Australien. Penfolds-vineriet forblev succesfyldt i familiens eje, og efterhånden som hjemmemarkedet i 1940'erne og 1950'erne begyndte at efterspørge bordvine frem for hedvine, omlagde man langsomt produktionen til den nye trend. Penfolds chief winemaker, Max Schubert, blev sendt på en studietur til Bordeaux, hvor han via sine besøg på slottene blev inspireret til at tage de franske teknikker med sig hjem for at implementere dem i det daglige arbejde hos Penfolds. Dette skulle vise sig at lede til skabelsen af Grange - den mest præmierede rødvin i australskvinhistorie. Men som ved alle gode eventyr skulle man grueligt meget igennem før den endelige succes: Vinen blev i første omgang latterliggjort af omverden, så ledelsen forbød i 1957 Max at fremstille vinen, der blev anset for useriøs. Der skulle gå hele 10 år efter lanceringen, før Grange officielt var tilbage i Penfolds sortiment og blev anerkendt som det mesterværk, det reelt var. Penfolds er siden vokset betragteligt, og i dag fremstiller huset ikke mindre end 1,4 mio. kasser vin om året. Udviklingen af Penfolds Bin-serien startede omtrent på samme tid, som Max blev bedt om at stoppe Grange-produktionen. At kalde Bin 389 en "Fattigmands-Grange" er måske ikke så forkert endda. Vinen er lavet i spejlbilledet af Grange og rummer også mange af de samme egenskaber - dog kun til en brøkdelen af prisen, ganske som andenvinene, vi kender fra Bordeaux. Det var da også Granges fader, Max Schubert, der skabte vinen for første gang i 1950'erne. Dengang var det på ingen måde hans mål at udtrykke hverken vinens terroir eller de forskellige druers egenskaber. I stedet gik han efter kompleksitet, udviklingspotentiale og struktur. Bin 389 lever til fulde op til denne filosofi, da den ældes med ynde i 10-20 år - i de bedste årgange endda 30 år - hvilket også har gjort den til en af de mest handlede vine på vinaktionerne i Australien.

Leverandør

Penfolds

Land

Australien

Område

South Australia

Type/Farve

Rødvin

Drue

51% Cabernet
Sauvignon
49% Shiraz

Dyrkning

Traditionel

Serveringsforslag

Mørkt kød
Vildt
Krydrede retter

Vinifikation

Gæret delvist på ståltanke, delvist på egetræsfade. Når den malolaktiske gæring har fundet sted, lagres vinen yderligere 12 måneder på et og to år gamle egetræsfade hvor en del af dem har været brugt til Grange Hermitage.

Smagekommentarer

Dyb, næsten sort farve. Duften er yderst kompleks med toner af mørke bær, figer, anis og dadler. Smagen er tæt med en vis frugtsødme og en stor kompleksitet i eftersmagen.

Alkohol

14,50%

Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN