

Paxton - The Guesser Red

McLaren Vale, South Australia



Huset:

Paxton Winery er etableret i 1979 af David Paxton. David havde på det tidspunkt slået sit navn fast i den australske vin verden som værende kompromisløs i sin stræben efter den bedste kvalitet. Hans ry har siden etableringen af Paxton Winery ikke ændret sig, tværtimod. Vingården drives i dag 100% biodynamisk efter Rudolf Steiners principper, hvilket vil sige uden brug af syntetisk gødning og pesticider. Spørger man David om



det gør nogen forskel, er svaret, at han med det blotte øje kan se, hvordan hans druer er blevet betydeligt sundere og derved behøver meget lidt menneskelig assistance for at blive til fantastiske vine. Dette understreges af teksten på nogle af bagetiketterne, hvor der ud for Winemaking står: "minimum intervention". Et andet vidnesbyrd om sunde druer og god, men minimal, "winemaking" er de point, som regner ned over vinhusets vine. I skrivende stund strækker point skalaen sig for de aktuelle vine på hjemmesiden fra 90 til 97 point. Ikke mange vinhuse kan prale med en sådan bedømmelse.

Distriktet:

I delstaten South Australia, i zonen Fleurieu, finder vi regionen McLaren Vale, som er ét af Australiens indiskutabelt bedste vindistrikter. Klimatet er mediterrant, med høje dagtemperaturer og lave nattemperaturer. Det store udsving i temperaturen skyldes påvirkning fra den fjord-lignende bugt Gulf St. Vincent, som er med til at sikre de kølige nætter. En anden ikke ubetydelig faktor er, at vinmarkerne ligger i op til 300 meters højde, hvilket også sikrer natkølighed. Kølige nætter betyder længere modningsperiode for druerne som derved opnår større kompleksitet end de druer som gror i et udelukkende varmt klima (dag og nat).

De første vinmarker er etableret her i 1838 af en engelsk landmand ved navn John Reynell. En af hans arbejdsmænd, Thomas Hardy, grundlagde i 1853 vindynastiet "Hardy Wine Company" som i dag er et af Australiens største vinfirmaer.

I dag er regionen McLaren Vale vidt berømt for sine gode vine, som fremstilles af mere end 120 vingårde hvoraf de mest berømte er d'Arenberg, Geoff Merrill Wines, Tatchilla, Chapel Hill og Paxton Winery.

I McLaren Vale må vinstokkene, som er nogle af de ældste i Australien (op til 120 år), ikke kunstvandes. De væsentligste røde druer i området - og de druer som gør sig bedst her - er Shiraz, Grenache og Cabernet Sauvignon. På hvidvins-siden trives Chardonnay, Sauvignon Blanc og Riesling også rigtig godt her, og i de køligste områder findes der også fremragende Viognier.



Paxton - The Guesser Red

McLaren Vale, South Australia

Vinen:

David Paxton mener oprigtigt at arbejdet og arbejderen i marken, er mindst lige så vigtig som arbejdet og winemakeren er i kælderne. Det er derfor at man nu i mere end tre årtier har passet og plejet sine højt skattede vinmarker, hvoraf nogle af dem er plantet så tidlig som i 1890'erne.

"Vores mål er at fremvise frugt med stor intensitet som er dyrket på biodynamisk vis og desuden at mestre og udbrede denne form for bæredygtig fremstilling af vin" siger han.

Biodynamisk drift er den mest avancerede form for økologi. Der bruges ingen syntetiske gødninger og ingen pesticider for at bringe jord og vinstokke i balance, således at man kan fremstille rene og ekspresive vine. "Sunde druer laver bedre vine", slutter David Paxton af.

Blendet består af 37% Shiraz, 32% Tempranillo og 31% Cabernet Sauvignon. Vinen har efter gæring lagret på en blanding af franske og amerikanske egetræsfade. Blendet er lavet for at skabe en frugtrig vin med Cabernet Sauvignons klassiske duft i næsen, Shiraz's krydderi i smagen og en lang elegant eftersmag af Tempranillo. Vinen anbefales serveret ved 18 grader og er ideel ledsager til f.eks Gullasch, en god svinekotelet eller lammekød.



Navnet "The Guesser" stammer fra Davids tid som fåreklipper. Opgaven for The Guesser ("gætteren") er at sortere, rengøre og klassificere den afklippede fåreuld. Desuden har Paxtons vinudsalg til huse i en gammel fåreavls station.

Opskrift - Gullasch

Ingredienser

- 700 g oksebov eller -klump
- 2 spsk olivenolie
- 25 g bacon
- 3 gulerødder
- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- ¼- ½ knoldselleri
- 1½ spsk hvedemel
- 1 ds hakkede flåede tomater
- 1 tsk tomatpuré
- 3 kviste timian - 1 laurbærblad
- 4 dl rødvin
- vand



Sådan gør du:

Skær kødet i tern på 2 x 2 centimeter og bacon i små stykker. Skræl gulerødder og selleri og skær dem i grove stykker. Hak løg og hvidløg groft. Hæld olie i en god stegegryde og brun kødet godt på alle sider. Tilsæt bacon, løg, gulerødder og selleri og steg det i 4-5 minutter. Drys mel over retten og tilsæt hakkede tomater, tomatpuré, timian, laurbærblad, rødvin og vand, så det dækker kødet.

Læg låg på gryden og lad gullaschen koge i 1½ - 2 timer.

Smag endelig til med salt og peber og server evt. med en god kartoffel-/rodfrugt mos eller godt brød.