

Waverly Hills SMV, Sydafrika



Huset:

Waverley Hills er beliggende i et mindre kendt vinområde i Sydafrika ved navn Tulbagh. Huset er ejet af du Troit familien som har over 40 års erfaring i vinbranchen. Familien har som så mange andre vinproducenter, set store perspektiver i at omlægge driften til økologisk drift og den proces - som tager nogle år - blev påbegyndt i år 2000 og huset råder idag over 17 hektar økologisk vinmark. Når brugen af sprøjtemidler og pesticider reduceres eller ophører, bliver andre og tit langt mere charmerende metoder taget i brug, således også på Waverley Hills. Her bruges en familie af hvide ænder f.eks. til at holde bestanden af snegle i vinmarkerne nede. Det er da lidt mere charmerende end en traktor der spreder gift.

Distriktet:

Tulbagh Valley er et smukt landskab som gennem tiderne har været meget søgt for netop denne skønhed. I nyere tid er søgningen i stigende grad også gået mod vinen fra området og en køretur på Tulbaghwineroute er nu blevet en stor attraktion. Området er ikke kystnær og man kan undre sig over hvordan man kan lave vin i dette temmelig varme område. Det skyldes at vinområdet nærmest er formet som et U af de tre bjergkæder, Obiqua Mountains (mod vest), Winterhoek Mountains (mod nord) og Witzenberg Mountains (mod øst). Med kun en åben side mod syd dannes dette U som via det åbne areal mod syd får de kølende vinde ind i de varme sommer



Vinen:

SMV er sammensat af tre druer: Shiraz 74%, Mouvedre 16% og Viognier 10%. De to førstnævnte er blå druer men den sidste, Viognier, er grøn. Hvorfor så det? Det er primært fordi at Viognier indeholder et enzym som fremmer ekstraktionen af aromastoffer og farvestoffer i Shirazdruen. Der bruges 10% Viognier i denne blend og de gærer sammen med en del af Shiraz druerne. Mouvedre gæres efter en metode der hedder "Maceration Carbonique" som fremmer det friske frugt element i den færdige vin. Efter endt gæring lagres vinen i alt 23 måneder på egetræsfade og her er der også tænkt over det endelige resultat da man bruger en kombination af franske fade 85%, ungarske fade 10% og amerikanske fade 5%. SMV er perfekt til f.eks and, gerne confiteret andelår. Serveringstemperatur 18 - 19 grader.



Som den første økologiske vin har SMV 2010 vundet Platin i den anerkendte vinsmagningskonkurrence "Michelangelo Awards 2014". For at opnå Platin skal vinen score mindst 98 ud af 100 mulige point. SMV var ene om at opnå Platin.

Aftalen om indkøb af de sidste 720 flasker årgang 2010 var allerede indgået før konkurrencen løb af stablen og Bækkelund Vine er derfor ene om at lagreføre denne årgang. Normal udsalgspris: 179,95 – denne perfekte julevin kan vi nu tilbyde til kr. 99,95 så længe lager haves. **Vent ikke for længe!**

Bækkelund Vine - tlf. 3117 4792 – post@baekkelundvine.dk

Opskrifter

Confiteret andelår

- 6 andelår
- 1 liter andefedt - alternativt vindrukerneolie
- 3 fed hvidløg
- 3 stængler frisk rosmarin
- Skal fra 1 økocitron
- 1 spsk salt
- 1 spsk sukker
- Friskkværnet peber



Tilberedning

Dagen i forvejen: Saltning

1. Soigner andelårene
2. Gnid lårene godt ind i hakket hvidløg, rosmarin, citronskal, sukker, salt og peber
3. Læg lårene i en frysepose og lad dem hvile i køleskabet i et døgn tid

På dagen: Confitering

1. Børst krydderurter, citronskal, salt og peber af lårene
2. Læg lårene i en passende gryde og dæk med fedtstof
3. Lad lårene simre i olien i ca. 3 timer - jeg havde komfuret stående på 2/9 - alternativt smides gryden/et fad i ovnen under et stykke staniol ved ca. 90 grader
4. Tag gryden af varmen
5. Fisk lårene op af fedtstoffet og læg dem i en skoldet beholder
6. Si fedtstoffet og hæld det over lårene

Serveres gerne med bagte rodfrugter.

Lårene kan nu holde sig i køleskabet, da der intet ilt slipper ind til lårene. Lårene bliver tilmed bedre med tiden. Når du skal bruge lårene graver du dem blot op af fedtet og steger dem 10-15 min. i ovn eller på pande - nemmere bliver det sgu da ikke at få perfekte andelår!