

Yalumbas chefsvinmakare i Sverige

”1849 grundades Yalumba av den brittiske invandraren och bryggaren Samuel Smith. Efter att ha köpt en bit land bortom den sydöstra gränsen mot Angaston, började Smith och hans son plantera de första vinstockarna. Egendomen kallade de för Yalumba - ””marken överallt häromkring”” på aborigin. Fem generationer och 160 år senare är Yalumba fortfarande i familjens ägo, dock betydligt större idag. Ansvarig för vintillverkningen på Yalumba, är Louisa Rose. Hon började som vinmakare på företaget i januari 1993 och sedan 2006 leder hon arbetet på hela anläggningen. Louisa har mottagit ett flertal utmärkelser geom åren. I oktober 2008 blev hon utsedd till ””winemaker of the Year”” av Gourmet Traveller Wine Magazine efter att ha varit nominerad även år 2000 och 2005. Samma år fick hon också ””Wolf Blass Award”” för sin utveckling och främjande av Riesling. I fredags höll hon en uppskattad provning för ett antal av sina svenska vinkollegor och presenterade ett brett urval av sina viner. - Jag har arbetat på Yalumba i 18 år men är ändå en av nykomlingarna, inleder hon stolt och skrattar. Louisa Rose älskar Riesling och har gjort enormt mycket för druvans utveckling i Australien. Utöver det är hon också känd för sitt arbete med att renodla och förädla alla de druvsorter som Yalumba använder. Hon beskriver det strävsamma arbetet som krävs för att skapa innovationer inom vinindustrin. Det tar åtskilliga år innan du som vinodlare har hunnit ta fram en för jorden anpassad klon, hunnit plantera och vänta de år det tar innan du kan testa att göra vin av god kvalitet. - De flesta vinföretag har inte råd med den tiden idag så jag är jätteglad att vi på Yalumba har en sådan långsiktighet att det är möjligt, fortsätter hon. Louisa berättar att allt handlar om balans för henne. Hon strävar efter att vinerna ska spegla Australien och dess jord. - Jag tycker att Riesling är den av Australiens druvor som vinner mest på lagring, våra rieslingviner är som bäst efter ett tiotal år. Jag tycker till och med att de åldras bättre än de flesta röda viner, utbrister hon och får medhåll av sina åhörare som under provningen imponeras av den komplexitet som hennes äldre årgångar av Riesling uppvisar i Stockholm. Hon fortsätter med att hylla skruvkorken och berättar att hon väldigt tidigt insåg hur fördelaktig den var som förslutning på Yalumbas rieslingviner. - Vi visste väldigt tidigt i våra hjärtan att skruvkork var det rätta för oss men tvingades byta tillbaka till naturkork för att tiden inte var mogen. Så fort det var möjligt återgick vi dock till skruvkork och idag är det helt fantastiskt för oss att se vilket mottagande skruvkorken har fått i hela världen. De av våra äldre årgångsviner som lagrats med skruvkorksforluting har fortfarande en underbar frukt och sin fräscha syra kvar. På frågor om vad som skiljer de senaste rieslingårgångarna åt rent hantverksmässigt svarar hon att det inte är någon större skillnad. Variationen beror på ””vad Gud gett oss”” enligt Louisa som hänvisar till jorden och klimatets växlingar. När det är dags för de röda vinerna så förklarar Yalumbas chefsvinmakare den stora skillnaden mellan de olika vingårdslägen som företaget odlar på. - I Coonawarra är det svalt till skillnad från Barossa, börjar hon men skrattar sedan till när hon inser att ””svalt”” i Australien och Sverige är två helt skilda saker. Yalumbas egna tunnbinderiet är Louisa mäktigt stolt över. De är ensamma i Australien om att göra sina egna fat och hon berättar att företaget köper ek från Frankrike för att sedan låta de ämnen som så småningom ska bli stavar i tunnorna, mogna väldigt

länge - Praxis är att låta väder och vind laka ur eken i cirka två år, berättar hon och tillägger att det är så processen börjar även för Yalumba. - Sedan när de två åren är avklarade i ursprungslandet, tar vi dem till Barossa och låter dem mogna ytterligare en lång period i vårt klimat, fortsätter hon och beskriver vilken komplexitet vinerna får av eken på detta vis. Yalumbas fat är dessutom väldigt små, 90 liter styck, vilket gör att vinerna får stor fatkontakt och tar rejäl smak av dem. Louisa ler åt det faktum att det förr ofta stod "Claret" och "Burgundy" på australiska rödviner. Dessa stulna begrepp förekom flitigt för att konsumenten skulle kunna avgöra om det var ett kraftigt eller lätt vin. Idag är den europeiska efterapningen tack och lov nästan borta och hon berättar stolt att serien "The Signature" är deras helt "egna" australiska blandning av Shiraz och Cabernet Sauvignon. The Signaturevinerna är så pass viktiga för Yalumba att de aldrig släpper dem förrän de är helt mogna att avnjuta vilket tar upp emot sex år. - Vi döper varje årgång efter en person som betytt mycket för oss, fortsätter hon. År 2000 var det Peter Lehmann som en gång arbetade för oss innan han blev sin egen. Han är en kär vän och vi hjälper och stöttar varandra mycket, beskriver hon varmt barossalegenden Lehmann. Den första december lanseras Yalumbas "Pewsey Vale The Contours Riesling" från 2004 (nr 94688 159 kr) samt röda kraftpaketet "The Cigar" från 2008 (nr 94689 169 kr) med 600 flaskor vardera. Missa inte tillfället att prova hur pass bra Australien verkligen kan smaka. För dig som verkligen vill upptäcka Australiens Grand Cru - viner. Anmäl dig till Livets Godas Exklusiva provning av Australiens bästa viner den 24:e november: <https://www.livetsgoda.se/aktivitet/aktivitet.asp?AktivitetId=244>