



# Australia

---



# Fagmål: Australia

---

Fag



Australia

Målpunkt



Studenten skal:

- kunne landets plassering i den sørlige 30/50-sonen og kunne plassere landet geografisk på verdenskartet.
- vite hvor de viktigste vinregionene i landet ligger og ha oversikt over deres typiske vinstiler.
- forstå den historiske utviklingen, og kunne forklare Australias rolle i verdens vinhistorie.
- ha oversikt over de mest brukte druesortene i landet.
- forstå oppbygningen av den australske vinloven.



# Agenda

---

- ◆ Kart og plassering
- ◆ Historie
- ◆ Geografi
- ◆ Klima
- ◆ Druer
- ◆ Lover
- ◆ Regioner
- ◆ Hovedregioner
- ◆ Sekundærregioner

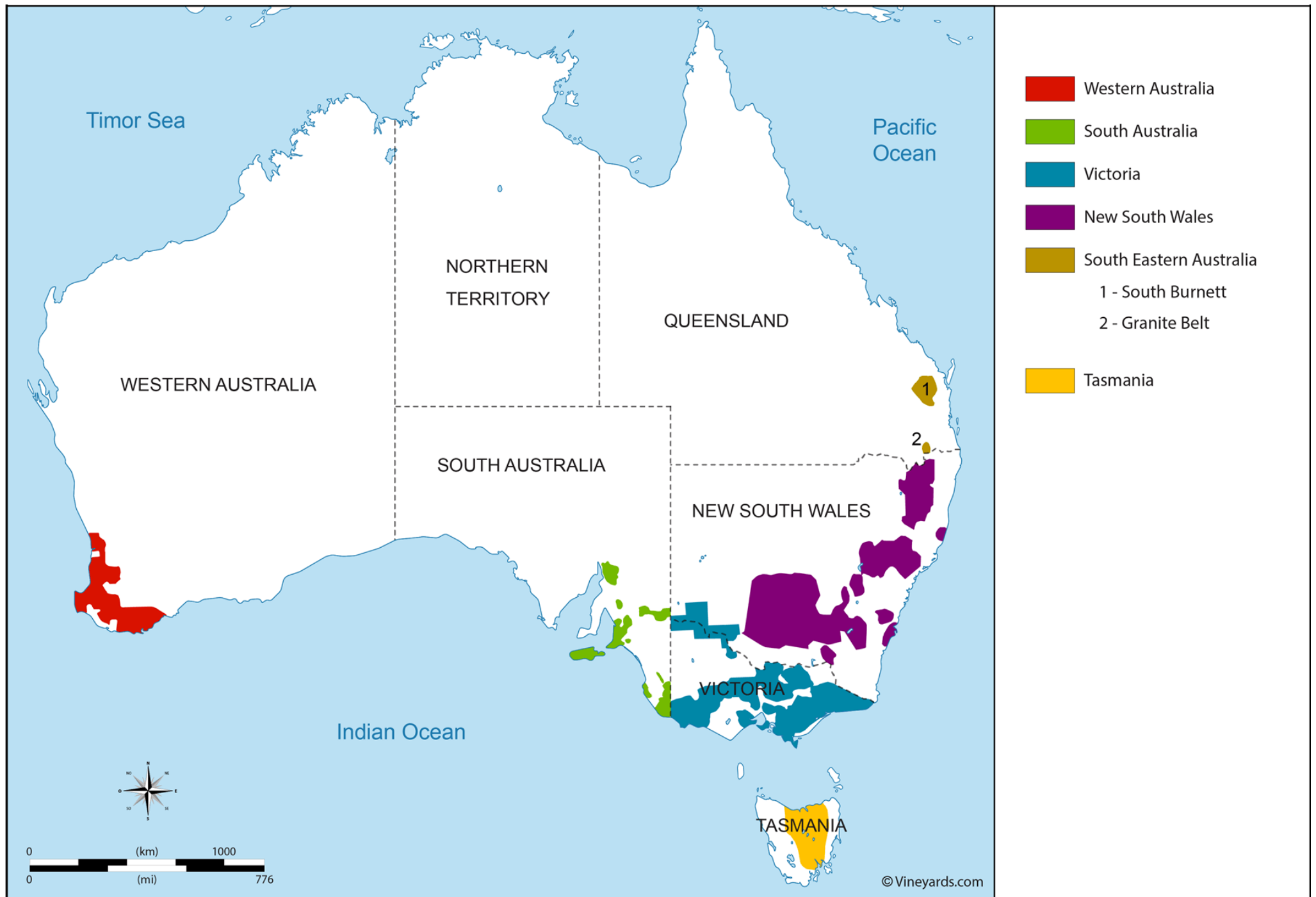


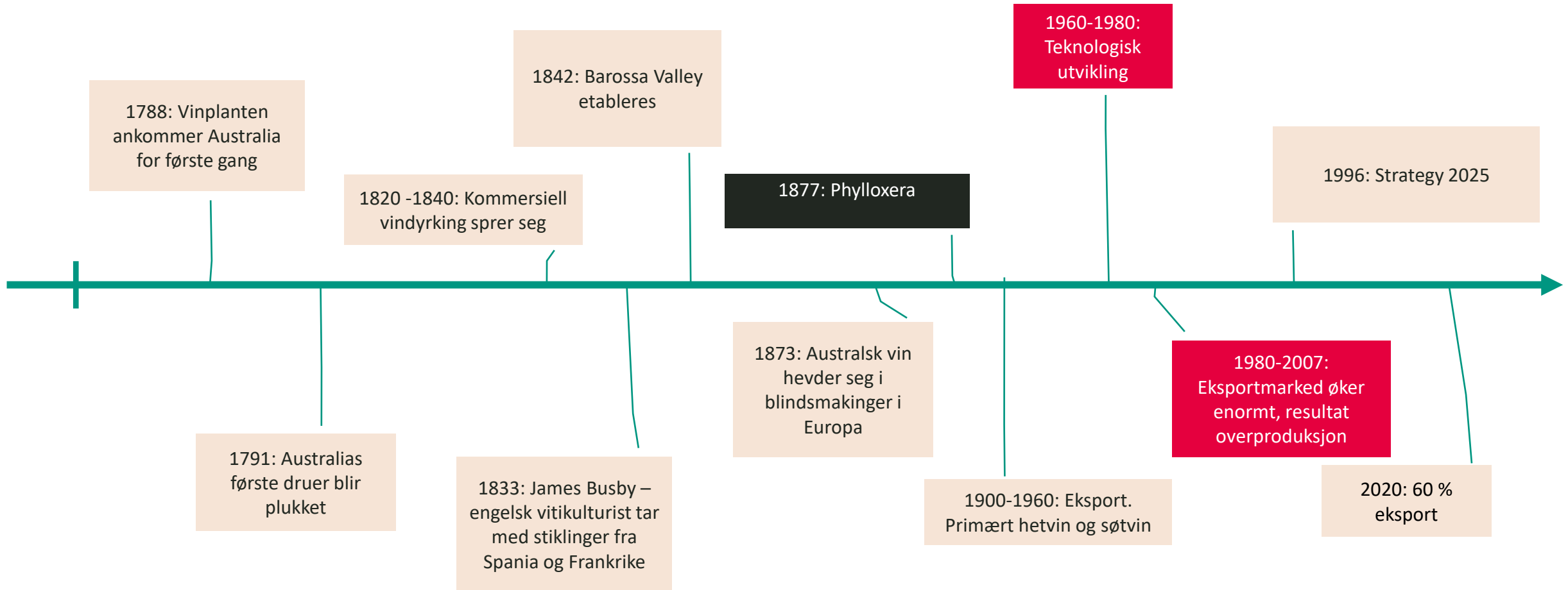


# Geografi

- Australia ligger på den sørlige halvkule, i nord fra 9°S breddegrad til nærmere 44°S breddegrad i sør.
- Australia er nesten dobbelt så stor i utstrekning som alle EU og EØS-land til sammen.
- Australia er omkranset av det indiske hav samt Stillehavet.
- Tropisk regnskog i nord, fjellformasjoner i sørøst, sørvest og i øst, med ørken i midten kalt «the outback».
- Store deler av landet egner seg dårlig til vinproduksjon fordi det er for varmt, vått eller tørt.
- Vinområdene ligger i den sørlige delen av landet, samt på øyen Tasmania som har landets kjøligste klima.









# Klima: stabilt, med mye sol, herav problemer med tørke

---



**Hovedklima:** Australias vinområder kan grovt sett deles klimatisk i to – Sørstatene med Western Australia, South Australia, Victoria og Tasmania hvor man finner hovedsakelig middelhavsklima, og de nordøstlige Queensland og New South Wales som har kontinentale og sub-tropiske klima – men det er store forskjeller også internt i disse regionene.



**Årstider:** Sørstatene har regn om vinter/vår med tørr sommer og tidlig høst. Det nord-østlige klima er mer tropisk med jevnlig regn, høyere temperaturer samt høy luftfuktighet med milde vintre. Stor variasjon da landet er enormt.



**Temperatur:** Sørstatene mellom 20°-35° i vekstsesongen, noe høyere i nord-øst. Mange steder foregår innhøsting om natten.



**Påvirkning:** Havstrømmer som bringer vind har stor betydning som vekselvis kan gi tørke og mye nedbør i kystnære områder.  
- Stor skogbrannfare.



**Vekstsesong:** september til mai, vanning er nødvendig.



**Jordsmonn:** Variert jordsmonn, fruktbar og mye sandholdig jord, og områder med den spesielle terra rossa-jorden enkelte steder.



# Druer

---

- ◆ Stort sett franske druer som dominerer, men det er en økende interesse for druer som takler mer varme og mindre vann, fra Spania, Italia og Hellas.
- ◆ Australia har ingen egen drue – alle sorter er opprinnelig importert.
- ◆ Shiraz blir ofte regnet som den mest «australske»
- ◆ Hvite viner på sémillion og riesling har sin egen stil sammenlignet med Europa.







# Noen grønne druer

---

- Chardonnay – dyrkes i alle regioner, veldig populær.
- Sauvignon blanc – øker jevnlig i popularitet.
- Sémillon – Hunter Valley sémillon, spesielt populært for konsum i Sydney.
- Colombard – brukes mye til blend i BIB.
- Pinot gris – lages enten som lett «italiensk stil» eller tyngre krydret «Alsacestil».
- Riesling – mest dyrket på tidlig 90-tallet, men nå i kjøligere områder som passer bedre.





# Noen blå druer

---

- Shiraz (syrah) – dyrkes så og si i alle regioner, viktigste røde drue.
- Cabernet sauvignon – utvikler seg best i kjøligere regioner – eks. Coonawarra og Margaret River.
- Merlot – har økt veldig i beplantet areal de senere år.
- Pinot noir – hovedsakelig til musserende, men noen kjøligere områder produserer gode eksempler. Økende kvalitet.
- Grenache – gamle stokker produserer kvalitetsvin fra eks. McLaren Vale.
- Ruby cabernet – i hovedsak brukt for farge i blends til BIB.





# Vinloven

---

- Friheten er stor i Australia – inspirasjonen for vinmaking er hentet fra Europa, men lovgivningen gir spillerom for kreativitet. Historisk sett har myndighetene vært mer opptatt av drue og produsent enn sted.
- **Geographical Indication** i 1993.
- En GI krever 85 % av druen skal komme fra GI-området hvis denne står på etiketten.
- En GI tar utgangspunkt i en stat – eks. South Australia, og er en offisiell beskrivelse av en Australsk vinsone, vinregion eller subregion.
- **Sone** – er en del av en stat – eks. Barossa, Limestone Coast osv.
- **Region** – er en del av en sone – eks. Barossa Valley og Eden Valley i Barossa.
- **Subregion** – er en del av en region – eks. High Eden som ligger i Eden valley.
- Det er ingen druekrav, og liberale lover i forhold til dyrking og fremstilling. Vanning er lov, eikeflis kan benyttes, og syrejustering kan gjøres med sitronsyre – noe som er helt forbudt i EU.
- **LIP (Label Integrity Program)** – myndighetene har innført et «tracking» krav slik at dersom spurt, så må det dokumenteres at det som står på etiketten faktisk stemmer.



# WINE REGIONS OF AUSTRALIA

## WESTERN AUSTRALIA

- 1 Swan District
- 2 Perth Hills
- 3 Peel
- 4 Geographe
- 5 Margaret River
- 6 Blackwood Valley
- 7 Pemberton
- 8 Manjimup
- 9 Great Southern

## SOUTH AUSTRALIA

- 10 Southern Flinders Ranges
- 11 Clare Valley
- 12 Barossa Valley
- 13 Eden Valley
- 14 Riverland
- 15 Adelaide Plains
- 16 Adelaide Hills
- 17 McLaren Vale
- 18 Kangaroo Island
- 19 Southern Fleurieu
- 20 Currency Creek
- 21 Langhorne Creek
- 22 Padthaway
- 23 Mount Benson
- 24 Wrattenbully
- 25 Robe
- 26 Coonawarra
- 27 Mount Gambier

## QUEENSLAND

- 28 South Burnett
- 29 Granite Belt

## NEW SOUTH WALES

- 30 New England Australia
- 31 Hastings River
- 32 Hunter
- 33 Mudgee
- 34 Orange
- 35 Cowra
- 36 Riverina
- 37 Hilltops
- 38 Southern Highlands
- 39 Gundagai
- 40 Canberra District
- 41 Shoalhaven Coast
- 42 Tumbarumba
- 43 Perricoota

## VICTORIA

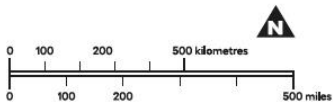
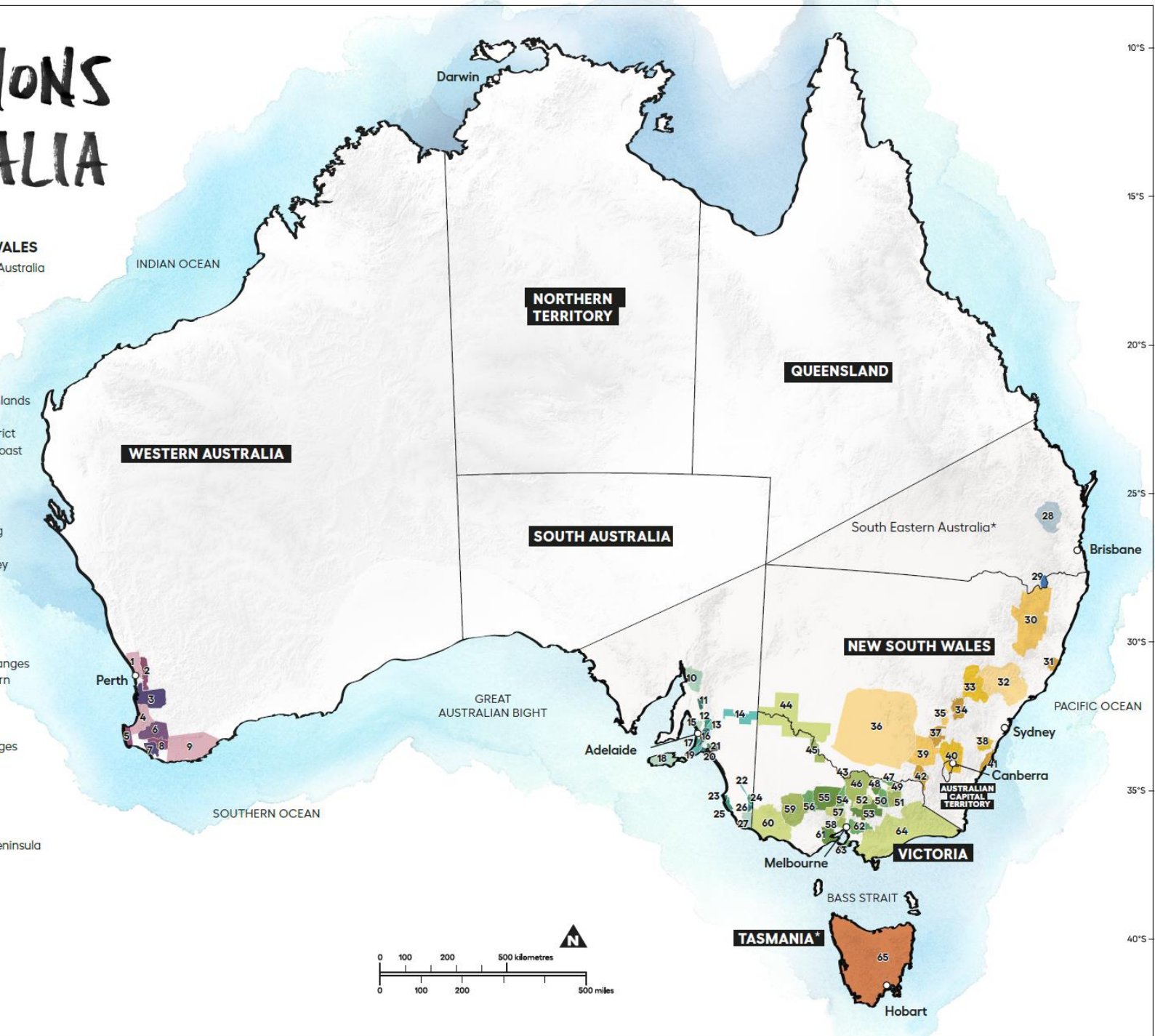
- 44 Murray Darling
- 45 Swan Hill
- 46 Goulburn Valley
- 47 Rutherglen
- 48 Glenrowan
- 49 Beechworth
- 50 King Valley
- 51 Alpine Valleys
- 52 Strathbogie Ranges
- 53 Upper Goulburn
- 54 Heathcote
- 55 Bendigo
- 56 Pyrenees
- 57 Macedon Ranges
- 58 Sunbury
- 59 Grampians
- 60 Henty
- 61 Geelong
- 62 Yarra Valley
- 63 Mornington Peninsula
- 64 Gippsland\*

## TASMANIA

- 65 Tasmania\*

\* South Eastern Australia and Gippsland are zones, Tasmania is a state.

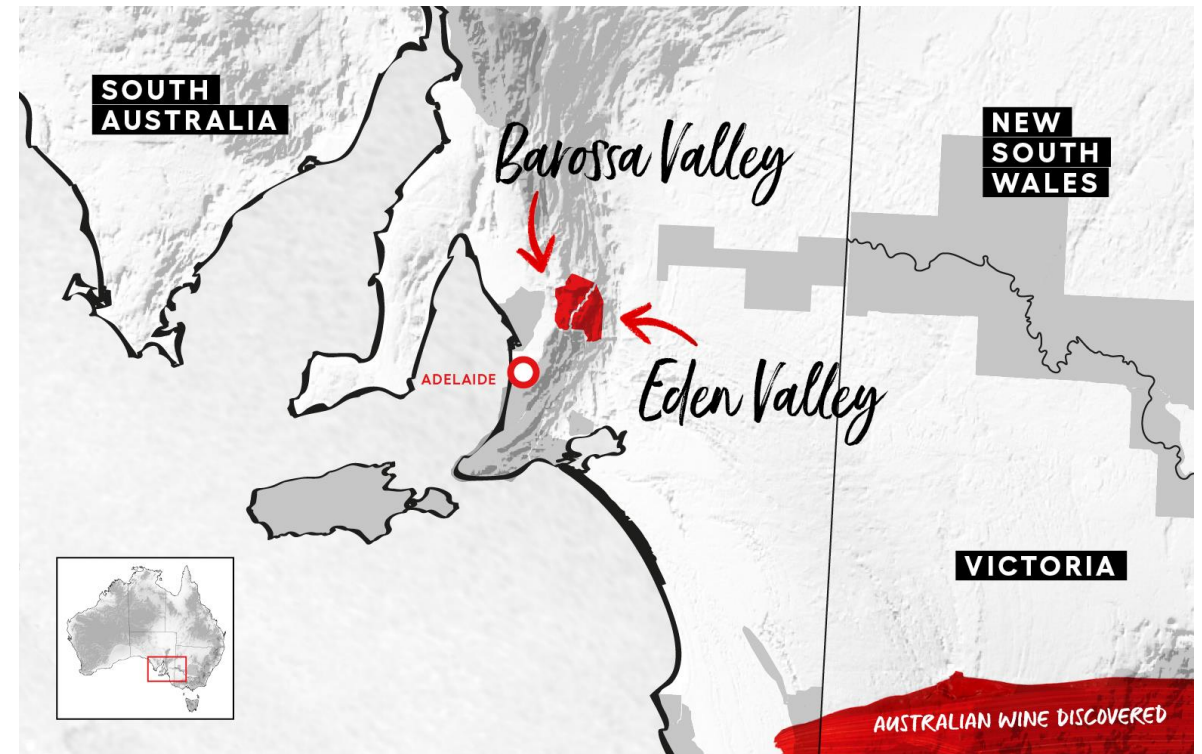
**AUSTRALIAN WINE  
MADE OUR WAY**





## Hovedregion: Southern Australia - Barossa

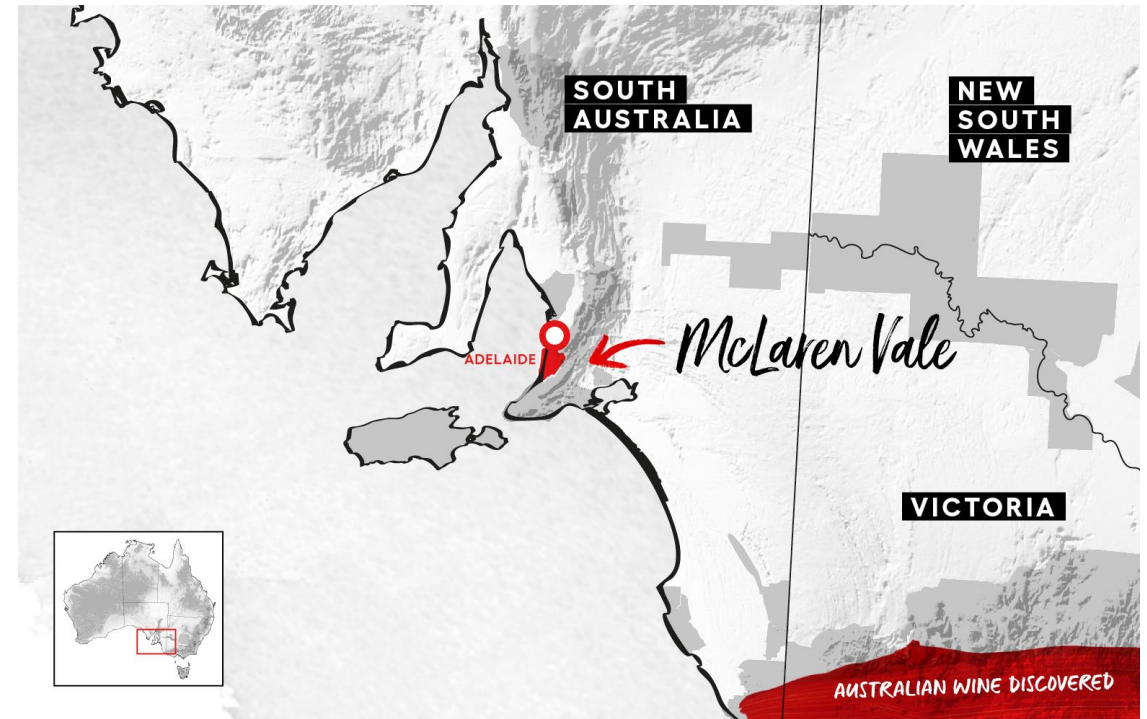
- **Druer:** shiraz, CS, grenache. Eden Valley: Riesling, chardonnay, shiraz, CS.
- **Vinstil:** Kraftfulle rødviner med sødme, modenhet og gjerne fat.
- **Viktig å vite:** Australias mest tradisjonsrike kvalitetsområde nord for Adelaide.
- **Klima:** Middelhavsklima, men med stor variasjon. Varmere i bunnen av dalene, mens åssidene har kjøligere påvirkning. Stor variasjon i mesoklima.
- **Jordsmonn:** Leire- og sandholdig jord.





# Hovedregion: Southern Australia - McLaren Vale

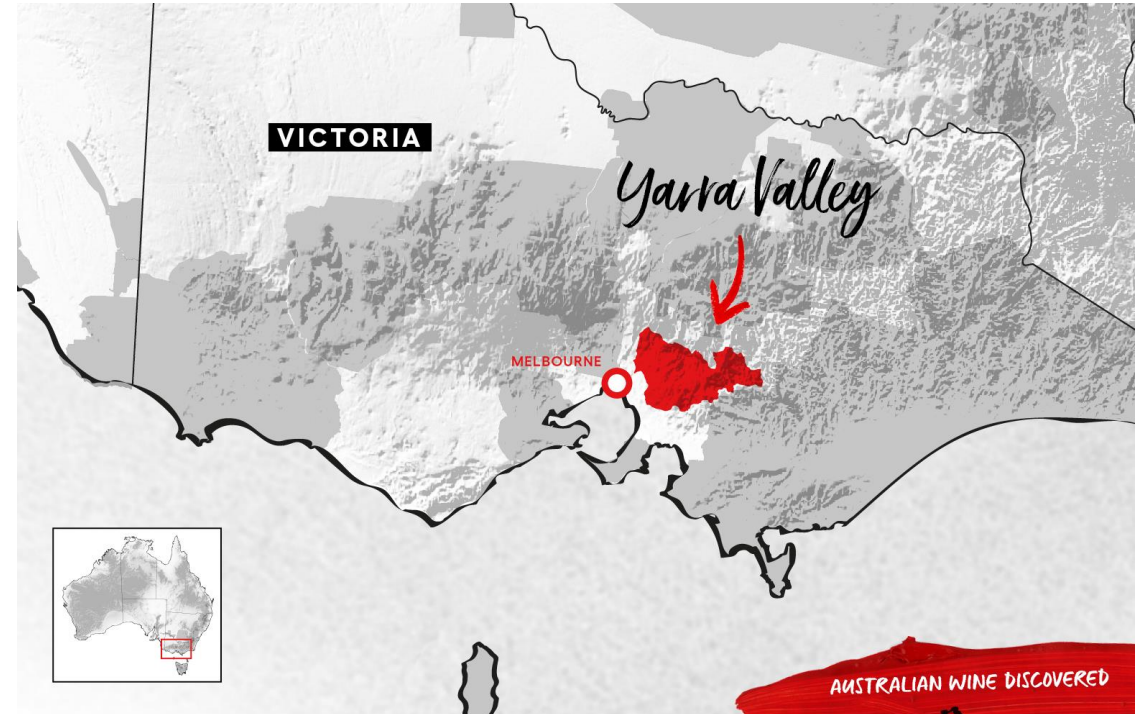
- ◆ **Druer:** Shiraz, CS, grenache
- ◆ **Vinstil:** Kraftfulle Shiraz med krydder og mørk sjokoladepreg.
- ◆ **Klima:** Middelhavsklima, men noe kjøligere klima enn Barossa Valley pga. nærhet til kysten.
- ◆ **Jordsmonn:** McLaren Vale er en av de mest geologisk varierte regionene i verden, med sitt brede utvalg av jordtyper som gjenspeiler sitt varierte terreng. Det som er felles for disse jordene, er at de er godt drenerte, noe som gjør dem ideelle for å produsere druer av høy kvalitet.
- ◆ **Viktig å vite:** Sør for Adelaide.





# Hovedregion: Victoria - Yarra Valley

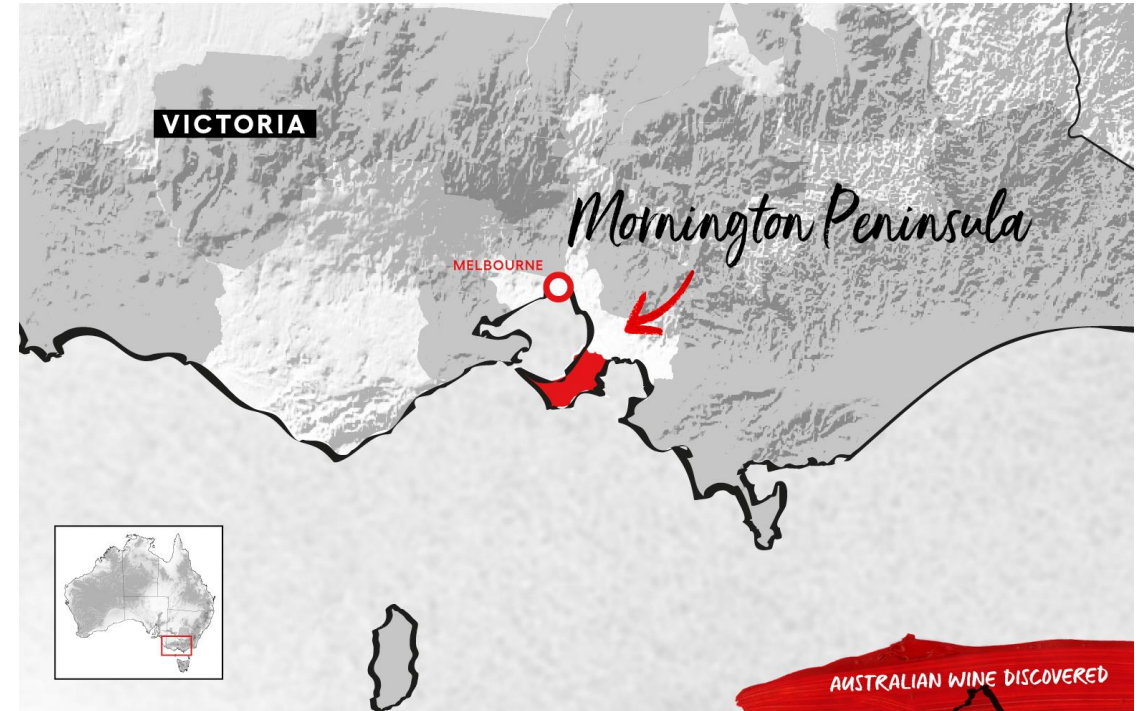
- **Druer:** Pinot noir, chardonnay, shiraz, CS
- **Vinstil:** Frisk og fruktig pinot noir, og chardonnay med fersken og melon.
- **Viktig å vite:** Moët & Chandon har etablert sitt Domaine Chandon – produsent hovedsakelig av Australsk musserende.
- **Klima:** Middelhavsklima med kontinental påvirkning.
- **Jordsmonn:** Det nordlige området har leireholdig jordsmonn mens det sørlige området har rød vulkansk jord.





# Hovedregion: Victoria – Mornington Peninsula

- ◆ **Druer:** Pinot noir, chardonnay og pinot gris.
- ◆ **Vinstil:** Burgund-stil pinot noir.
- ◆ **Klima:** Middelhavsklima.
- ◆ **Jordsmonn:** Leire, sand og vulkanske jordsmonn.
- ◆ **Viktig å vite:** Fremadstormende region for gode, kjølige stiler av pinot noir.

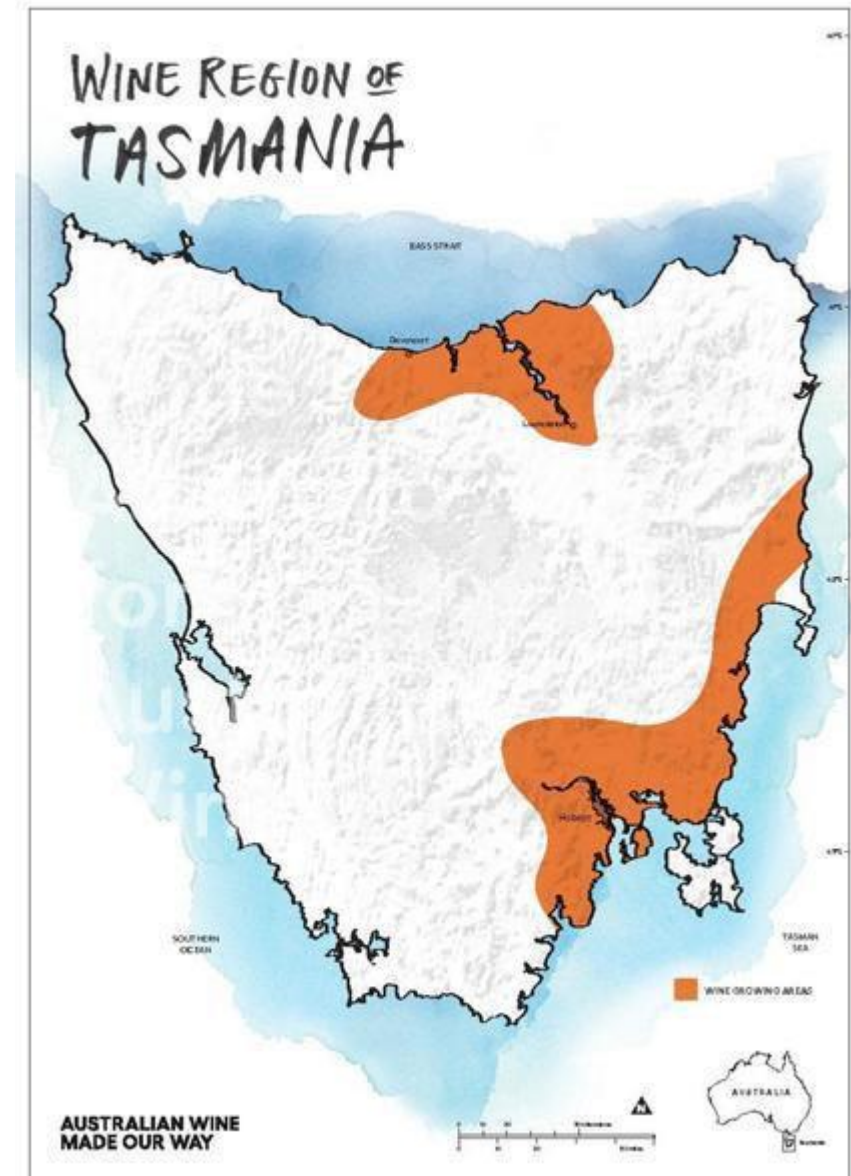






# Hovedregion: Tasmania

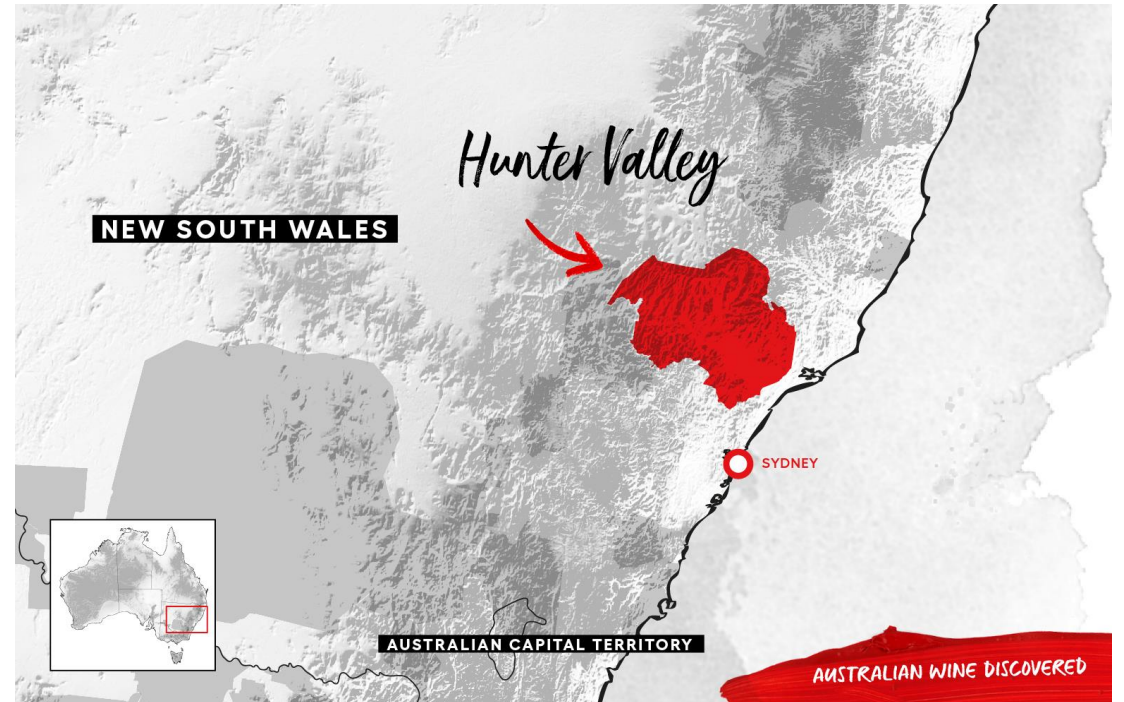
- **Druer:** Pinot noir, chardonnay og riesling.
- **Vinstil:** Musserende, men også frisk riesling, chardonnay og pinot med kjølig stil.
- **Klima:** temperert maritimt klima, påvirket av vestlige vinder fra South Ocean.
- **Jordsmonn:** Jordsmonnstyper varierer, men hovedsakelig alluviale jordsmonn, sand og leire





# Hovedregion: New South Wales - Hunter Valley

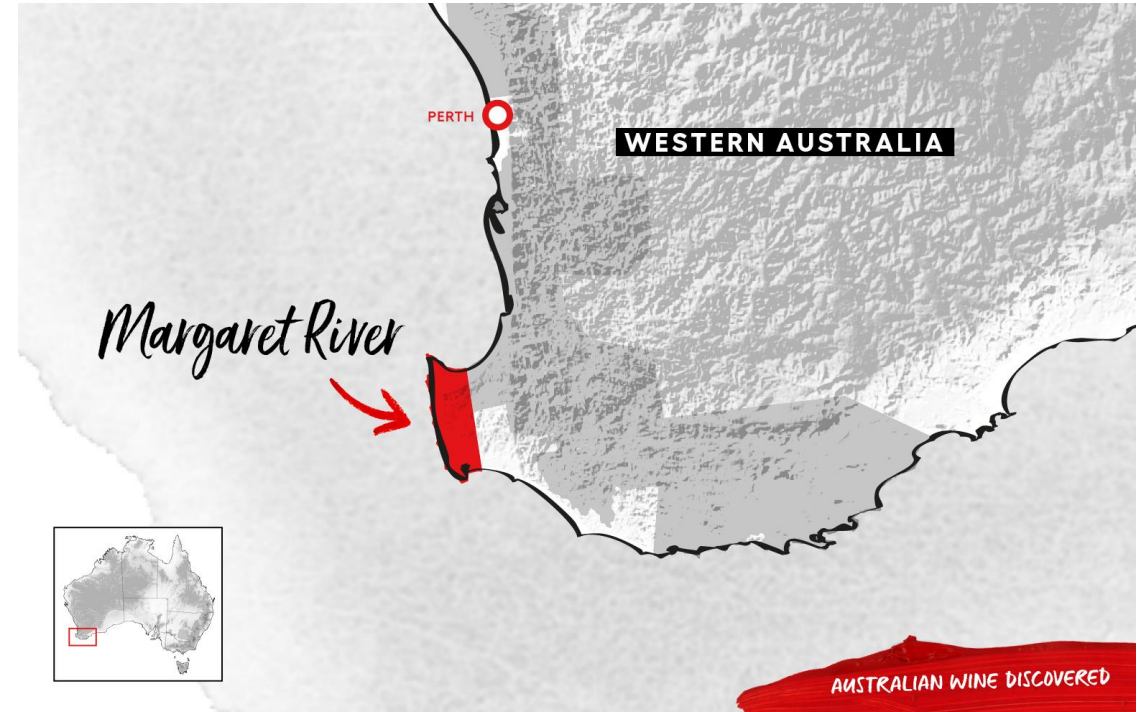
- **Druer:** Sémillon, chardonnay, shiraz
- **Vinstil:** Fruktig, citrus med grønne innslag utvikles til honning og lanolin. Lav alkohol
- **Klima:** Subtropisk klima med maritim påvirkning, karakterisert av varme, fuktige dager i vår og sommer – og kalde netter på høst og vinter.
- **Jordsmonn:** Jordsmonnet i Lower Hunter Valley varierer fra sandete alluviale flater til dype leirejord og lettarbeidede røde duplexjord.
- **Viktig å vite:** Australias første kommersielle vinregion.





# Hovedregion: Western Australia - Margaret River

- **Druer:** Semillion/SB-blends, chardonnay, CS.
- **Vinstil:** Fruktige, konsentrerte viner med god struktur og modenhet.
- **Jordsmonn:** Hovedsakelig leire på toppen av granitt og gneiss.
- **Klima:** Middelhavsklima med sterke maritime påvirkninger på grunn av havet som omgir den på tre sider. Dette gir kjølige vinner og de mest markerte maritime klimaene, med tanke på nedbør, av noen region i Australia.





# Kjente subregioner

---

## Southern Australia –

### *Adelaide Hills*

- **Viktig å vite:** Mount Lofty Ranges gir kjølig klima og variert jordsmonn.

### *Coonawarra*

- **Viktig å vite:** Kjent for terra rossa jordsmonn med Bdx og Shiraz druer.

### *Eden og Clare valley*

- **Viktig å vite:** Australias beste riesling med ofte en fetere stil enn Europa.

## New South Wales –

### *Orange*

- **Viktig å vite:** Ungt og interressant område, kjølig og høytliggende (600-1100moh), jordsmonn fra utdødd vulkan.

### *Tumbarumba*

- **Viktig å vite:** Kjent for sitt kjølige klima, hovedsakelig pinot noir og chardonnay som ofte brukes til musserende viner.

## Victoria –

### *Rutherglen*

- **Viktig å vite:** Kjent for sine rike, søte hetviner, spesielt Muscat og Topaque.

### *Beechworth*

- **Viktig å vite:** Rik historie med vinproduksjon tilbake til midten av 1800-tallet, kjent for sine små, kvalitetsbevisste produsenter. Chardonnay av høy kvalitet.



**TYPISK AUSTRALIA**



# Typisk Australia

- Jacobs Creek, Yellow tail m.fl – blant verdens bestselgende vinmerker.
- Hill of Grace Shiraz og Grange.
- Sunshine in a bottle.
- Vågale og morsomme etiketter.
- BIB – Bag-in-Box.
- Dyrker på flat og fruktbar jord med maskinell innhøstning og avanserte vanningsystemer.
- Innhøstning om natten for lavest mulig temperatur.
- Forskningsbasert vinproduksjon.
- Markedstilpasset produksjon.





Norsk  
Sommelier-  
Utdannelse