



Το ζεύγος Henschke σε μια καθημερινή βολτα στο αμπέλι

Τελεία & Henschke

Μιλώντας για το Hill of Grace, η οικογένεια είναι κατηγορηματική. Οι περίπατοι ανάμεσα στους «προ-παππούδες», όταν το φρούτο ακόμα ωριμάζει, είναι μοναδικοί

ΤΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΓΑΤΣΕΛΟΥ

Πολλά μίλια μακριά, στην Eden Valley της μακρινής Αυστραλίας, βρίσκεται το οινοποιείο της οικογένειας Henschke. Η συγκεκριμένη οικογένεια αποτελεί σημείο αναφοράς όχι μόνο για το αυστραλέζικο αλλά για το παγκόσμιο κρασί συνολικά.

Και δεν θα μπορούσε να είναι διαφορετικά από τη στιγμή που ό,τι συμβαίνει εκεί σήμερα συνήθως θα συμβεί σε πολλά σημαντικά οινοποιεία του πλανήτη στο προσεχές μέλλον.

Έχοντας λοιπόν την προνομιακή τύχη της επικοινωνίας με την οικογένεια που διαχειρίζεται τον αμπελώνα «Hill of Grace», δημιουργώντας ό,τι μπορεί να θεωρηθεί το ιερό δισκοπότηρο του κρασιού, το ομώνυμο δηλαδή κρασί, η ευκαιρία γεννήθηκε και οι ερωτήσεις διαδέχτηκαν η μία την άλλη.

Θα θέλαμε να μας περιγράψετε τις φιλοσοφικές αρχές πίσω από τα κρασιά Henschke.

Θέλουμε να είμαστε διαρκώς καλύτεροι κι όχι απλά μεγαλύτεροι. Να δημι-



ουργούμε κορυφαία κρασιά από εξαιρετικούς αμπελώνες. Ο πυρήνας της φιλοσοφίας μας τόσο στον αμπελώνα όσο και στο οινοποιείο είναι καθαρά πρακτικός, προσανατολισμένος από τη φυσική και περιβαλλοντική βιωσιμότητα. Χρησιμοποιούμε τη διαθέσιμη δημιουργική ελευθερία της Αυστραλίας που σε συνδυασμό τόσο με την επιστημονική μας αυστηρότητα όσο και την εμπειρία μας στην ανακάλυψη μας παρέχουν τη δυνατότητα να δημιουργούμε εκφραστικά κρασιά βασισμένα σε ποικιλίες φυτεμένες στις κατάλληλες περιοχές.

Ποιες θεωρείτε ως πρώτιστες και μοναδικές ιδιότητες της περιοχής σας, όσον αφορά την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση κρασιών υψηλής ποιότητας;

Έχουμε μία αδιάκοπη παράδοση και ιστορία παραγωγής Shiraz και Riesling 150 χρόνων εδώ. Έτσι μπορούμε να πούμε πως τα σχετικά υψηλά υψόμετρα σε συνδυασμό με το ηπειρωτικό κλίμα με χαρακτηριστικά ψυχρές νύκτες την περίοδο ωρίμανσης του φρούτου, συμβάλλουν

καθοριστικά στη διατήρηση του φρουτώδους γευστικού προφίλ και της απαραίτητης οξύτητας, που με τη σειρά τους συμβάλλουν στην παραγωγή ζωντανών κρασιών με υψηλές ικανότητες παλαίωσης.

Κοιτάζοντας παντού στον πλανήτη, εντοπίζετε μια περιοχή ταυτόσημη ή έστω παρόμοια με τη δική σας;

Πρόκειται για κάτι εξαιρετικά δύσκολο. Η Νότιος Αυστραλία διαθέτει μοναδικές κλιματικές επιρροές, κυρίως λόγω της τοποθέτησής της ανάμεσα σε μία τεράστια μάζα και επιφάνεια γης κι ενός τεράστιου ωκεανού. Αν σε αυτό συναθροίσουμε το ηπειρωτικό κλίμα και το υψόμετρο των αμπελώνων που κυμαίνεται μεταξύ 400 -550 μέτρων, σε επίπεδο αμπελοκαλλιέργειας διαθέτουμε μοναδικότητα.

Πιστεύετε πως ο ανθρώπινος παράγοντας συμμετέχει καθοριστικά στην έκφραση ενός τόπου (οινοπέδιου-terroir) μέσα από ένα κρασί κι, αν ναι, με ποιον τρόπο συμβαίνει αυτό;

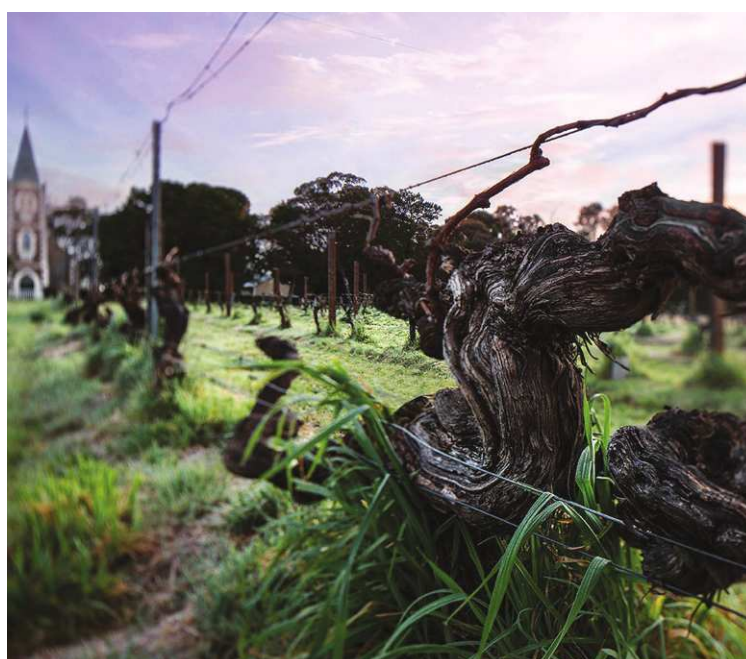
Ξεκάθαρα, το ανάγλυφο, το κλίμα και το έδαφος παίζουν το σημαντικότερο ρόλο. Από την άλλη, ο ανθρώπινος παράγοντας Henschke συμβάλλει προς αυτή την κατεύθυνση μέσω πολλαπλών παραγόντων. Του προσανατολισμού των γραμμών, της μόνιμης και ετήσιας διαμόρφωσης σε συνάρτηση με την αξιοποίηση της ηλιακής ακτινοβολίας. Επιπλέον, με το κλάδεμα επεμβαίνουμε για ισορροπημένες αποδόσεις ανά πρέμνο σε κάθε ποικιλία και αμπελοτεμάχιο. Έχοντας προ-επιλέξει τα επίπεδα ωριμότητας στα οποία θέλουμε να κινηθούμε σε κάθε στυλ κρασιού, μελετάμε και κρίνουμε την φαινολική τους ωριμότητα, παράγουμε κάθε κρασί με ιδιαίτερες ζύμες, χρησιμοποιούμε όταν κριθεί απαραίτητο τη μηλογαλακτική μετατροπή και εξετάζουμε το καθεστώς ωρίμανσης με τη χρήση δρύινων βαρελιών, ενδυναμώνοντας έτσι τα κρασιά μας για να αναπτύξουν την επιθυμητή πολυπλοκότητα κατά την ωρίμανσή τους. Όλα όσα έχω αναφέρει αποτελούν ανθρώπινες και ανθρωποκεντρικές επιρροές. Σε συνδυασμό με τις περιβαλλοντικές μας ανησυχίες και την εφαρμογή βιοδυναμικών αρχών, συμβάλουμε στη διατήρηση της υγείας των εδαφών και των αμπελιών, στοχεύοντας σε μία ξεκάθαρα απόδοση της αίσθησης του τόπου μας.

Ποια είναι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που πρέπει να διαθέτει μια υποψήφια προς αμπελοκαλλιέργεια περιοχή έτσι ώστε να κερδίσει την «ποιοτική σας σφραγίδα»;

Εν αρχή τα βαθιά καλά αποστραγγιζόμενα εδάφη, το σωστό ανάγλυφο, η ζωντανή όψη και το κλίμα. Όλα τα παραπάνω έχοντας στο μυαλό συγκεκριμένη ποικιλία κάθε φορά. Οι διαφορές μεταξύ των ποικιλιών όπως οι χρωματικοί δείκτες, η περίοδος ωριμότητας, τα επίπεδα της οξύτητας κ.ο.κ, συνδράμουν αντίστοιχα στη διακύμανση των επιπέδων καταλληλότητας από περιοχή σε περιοχή.



Σύμφωνα με τον Stephen, η εκχύλιση είναι πάντα μια εξαιρετικά σημαντική διαδικασία για την τελική ισορροπία ενός σπουδαίου κρασιού.



Η συνεργασία με τους προ-παππούδες (The Grandfathers) αποτελεί για την οικογένεια μια μοναδική αλλά και προνομιούχο ευθύνη.

Αν υποχρεωνόσασταν να εγκαταστήσετε ένα νέο αμπελώνα κι ένα νέο οινοποιείο οπουδήποτε εκτός της Eden Valley, πού θα συνέβαινε αυτό και γιατί;

Έχει συμβεί αυτό ακριβώς στο παρελθόν, το 1981, όταν και αγοράσαμε μία καλλιεργούμενη έκταση με μηλιές στο Lenswood, στην περιοχή της Αδελαΐδας. Το όραμά μας τότε ήταν να εγκαταστήσουμε Chardonnay, Pinot Noir, Merlot and Riesling. Οι καταλυτικοί λόγοι ήταν οι χαμηλότερες θερμοκρασίες (τότε υπολογίζαμε σε GDD), η ένταση του ηπειρωτικού κλίματος και οι υψηλότερες βροχοπτώσεις (1.084 χλστ.) που θα εξέφραζαν εντονότερα γευστικά αυτές τις ποικιλίες. Δεύτερο οινοποιείο δεν χτίσαμε ποτέ, αλλά πάντα έχουμε συνολικά τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Ακολουθώς, εάν έπρεπε να αλλάξετε τις ποικιλίες που καλλιεργείτε σήμερα, ποιες νέες θα επιλέγατε και γιατί;

Η αλήθεια είναι πως θα δυσκολευόμασταν να βρούμε καταλληλότερες ποικιλίες από τα Riesling και Shiraz για την Eden Valley. Από την άλλη όμως είμαστε εκ φύσεως περίεργοι ως επιστήμονες. Ως εκ τούτου πειραματιζόμαστε διαρκώς με νέες ποικιλίες σε άλλες όμως περιοχές όπως η Adelaide Hills. Η εισαγωγή νέων ποικιλιών είναι μια μακρόχρονη και επίπονη διαδικασία. Από την επιλογή, τη δημιουργία κι εγκατάσταση του φυτικού υλικού, την αξιολόγηση των πειραματικών οινοποιήσεων ως τη δημιουργία εμπορικού προϊόντος χρειάζονται ως μέσο όρο περίπου δέκα χρόνια. Αυτή τη στιγμή βρισκόμαστε κοντά στην εμφάνιση κρασιών από Gruner Veltliner φυτεμένο στο Lenswood, Nebbiolo, Tempranillo και Graciano στην Eden Valley, καθώς και σε διεύρυνση των κλώνων σε όλες τις υπάρχουσες ποικιλίες.

Θα θεωρούσατε τη δρυ ως εργαλείο στην οινοποίηση; Εργαλείο που από τη μία μπορεί να συμβάλει στη μοναδικότητα ενός κρασιού και από την άλλη στην έκφραση του φρούτου; Ναι, όχι και γιατί.

Πιστεύουμε ξεκάθαρα πως η δρυς είναι εργαλείο στην ορθή προσέγγιση κι εφαρμογή της οινοποίησης. Θα πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται για τη συμβολή της στην μικρο-οξυγόνωση, στη δομή και στην πολυπλοκότητα, αλλά ποτέ μα ποτέ να μην κυριαρχεί. Ένα κρασί θα πρέπει να εκφράζει την αίσθηση του τόπου που βρίσκεται ο αμπελώνας κι όχι την αίσθηση του τόπου που βρίσκεται η δρυς.

Θα βοηθούσε τη σύγχρονη οινική βιομηχανία η υποχρεωτική καταγραφή και επισήμανση στις ετικέτες κάθε οινολογικού πρόσθετου;

Στην Αυστραλία πρόσθετα όπως, το αλκοόλ, το διοξείδιο του θείου, το ασπράδι του αυγού, η χρήση γάλακτος και παραγώγων αυτού κ.ο.κ. αναγράφονται. Θεωρούμε πως είναι σημαντικό και ορθά γίνεται. Ακολουθώς, μέσω του διαδικτύου όποιος ενδιαφέρεται μπορεί να βρει τους θρεπτικούς παράγοντες ενός κρασιού. Ο μόνος παράγοντας που δεν καταγράφεται είναι τα υπολειμματικά σάκχαρα. Ως εκ τούτου όλο και περισσότεροι παραγωγοί τα αποτυπώνουν στις οπίσθιες ετικέτες τους όταν πρόκειται για μη ξηρά κρασιά.

Τα τελευταία 5-6 χρόνια τα κρασιά της Αυστραλίας προσπάθησαν να



Prue και Stephen, Stephen και Prue. Πρόκειται για το σημαντικότερο, εν ζωή τουλάχιστον, ζευγάρι του κρασιού παγκοσμίως. Ο ένας συμπληρώνει τον άλλον, όπως η εισπνοή και η εκπνοή στο φαινόμενο της ζωής.

επαναπροσδιορίσουν και να επαναπροσανατολίσουν την πολυπαθή σχέση μεταξύ Chardonnay και δρυός, κυρίως όσον αφορά την εκφραστικότητα αλλά και τον καθορισμό του στυλ ενός κρασιού, θέλοντας να ικανοποιήσουν τα νέα δεδομένα της παγκόσμιας γεύσης. Συμβαίνει κάτι αντίστοιχο με το Riesling και το Shiraz σήμερα;

Ναι όντως συμβαίνει. Πιστεύουμε πως λαμβάνει χώρα μια μεγαλύτερη αλλαγή σχετικά με το τελικό ύφος των κρασιών. Είμαστε στην έναρξη της «μετά -Parker πόντων» εποχής. Οι παραγωγοί κατευθύνονται σε βαθύτερες εκφράσεις φρούτου, σε δομικά κομψότερα κρασιά.

Είναι τελικά οι ζύμες και τα βακτήρια δομικό στοιχείο αυτού που περιγράφετε ως απόδοση της αίσθησης ενός τόπου;

Ναι. Σε μικρό ποσοστό όμως. Η δική μας εμπειρία έχει δείξει πως ο συνδυασμός της ποικιλίας με το χωροχρονικό στίγμα του αμπελώνα παρέχουν δυνατότερη αίσθηση του τόπου στο τελικό κρασί.

Πώς όμως αυτό μεταφράζεται μέσα σε ένα κρασί; Επιπλέον, πώς αυτό τελικά επικοινωνείται με τους οινόφιλους;

Οι αρωματικές και γευστικές ομάδες που αποδίδει ένας τόπος σε ένα κρασί παραμένουν ένα μυστήριο. Μυστήριο παραμένει επίσης το πως συγκεκριμένες αρωματικές ουσίες (πλην αυτών που συνδέονται με τον ποικιλιακό χαρακτήρα) εμφανίζονται στα σταφύλια. Η προσέγγισή μας είναι πως στο τελικό κρασί η χρήση της περιγραφικής γλώσσας παρέχει μια καλή απόδοση και επεξήγηση. Έτσι π.χ. στο κρασί Mount Edelstone η ποικιλία Shiraz αποδίδει ευωδιαστά αρώματα μπαχαρικών, μαύρου πιπεριού, φασκόμηλου και μαύρων μούρων. Γευστικά υπάρχουν τα ίδια στοιχεία σε πολλά διαδοχικά επίπεδα συνοδευόμενα από μαλακές και λεπτόκοκκες τανίνες. Περιγράφοντας όλα τα παραπάνω, αντιλαμβάνεται κάποιος πως η γευστική δοκιμή παραμένει ο καταλληλότερος τρόπος επικοινωνίας με τους οινόφιλους.