

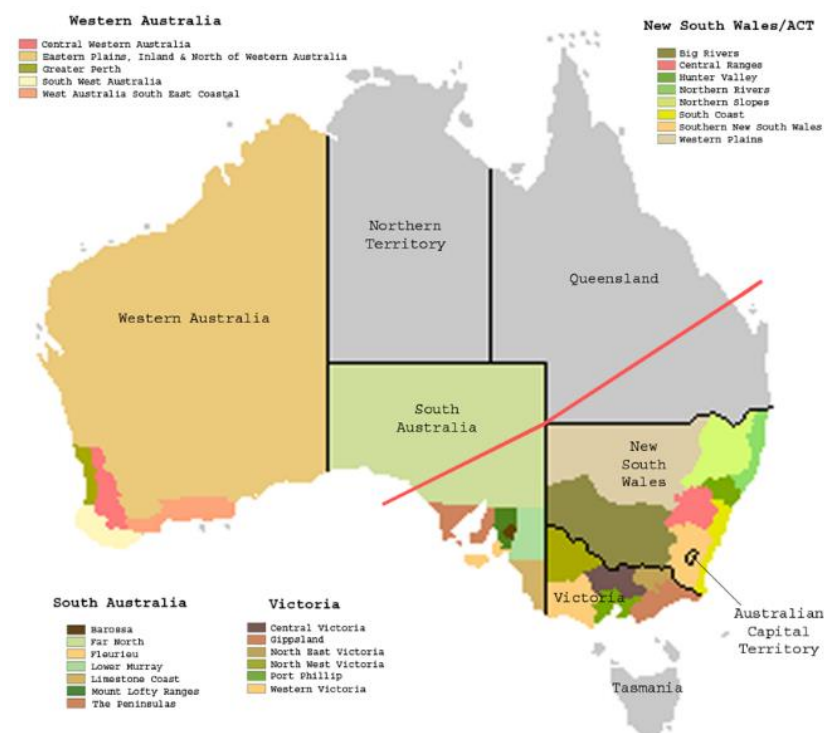
Tasmanija

Naslov originala: Tasmania, Australia

Izvor: <https://www.winemag.com/>; <https://www.cellarmasters.com.au/>

Prevod i obrada: Dragutin Mijatović

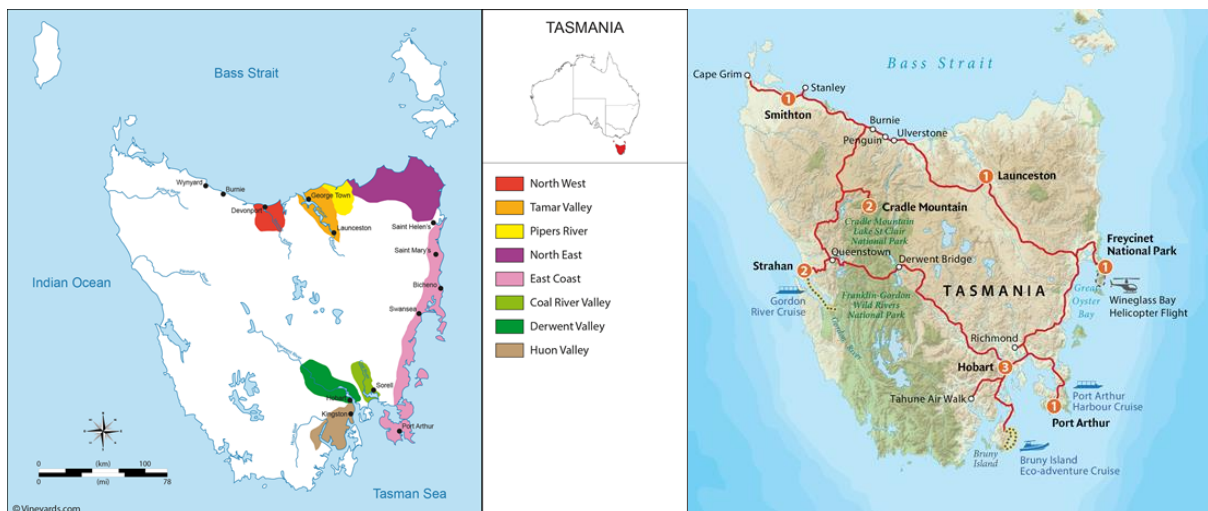
Australija se nalazi između 10 i 45^o južne geografske širine. Vino se proizvodi u svim državama, na više od 60 određenih vinogradarskih regija u ukupnoj površini od približno 160.000 hektara. Vinogradarska područja Australije uglavnom se nalaze u južnim, hladnijim dijelovima zemlje, sa vinogradima u Južnoj Australiji, Novom Južnom Velsu, Viktoriji, Zapadnoj Australiji, Tasmaniji i Kvinslendu. (South Australia, New South Wales, Victoria, Western Australia, Tasmania and Queensland).



Tasmanija. Smatra se udaljenom čak i od kopnenih Australijanaca, izolacija Tasmanije je dio njene apelacije. Za bogate predstava o sudnjem danu, „Tassie“ je postao najnoviji bunker Plan B. Za avanturističke gurmane, međutim, ovo ostrvo u obliku srca nudi ozbiljna iskušenja što kompenzuje dug let avionom. Glavni grad Hobart rascvjetana scena, urbane vinarije, otvoreni podrumi u selima i destilerije viskija su vrijednosti osamljenih putnika. Ali opuštenu ritam ostrva je takođe

privukao putnike koji traže neotkriveno nebo, sa bogatim prirodnim resursima i obiljem vina svjetske klase. (*Lauren Mowery*). Koordinate Tasmanije, 40 do 45^o južne geografske širine, Površine 68.401 km²; Stanovništvo oko 527.000; Glavni grad je Hobart sa oko 220.000 stanovnika.

Tasmanijski vinogradarski rejoni. North West, Tamar Valley, Pipers River, North West, East Coast, Coastal River Walley, Derwent Valley i Huon Valley / Channel



Karta: www.google.com

Tasmanska vinska statistika. U Tasmaniji ima otprilike: 160 licenciranih proizvođača vina, 230 pojedinačnih vinograda, 95 podruma gdje se vina prodaju i više od 2.000 hektara pod vinovom lozom (56% bijela vina, 44% crvena vina). Proizvodnja vina predstavlja oko 0,5% ukupne proizvodnje vina u Australiji.

Najzastupljenije sorte grožđa u Tasmaniji su:

Pinot Noir - 44% (za stono i pjenušavo vino)

Chardonnay - 23% (za stono i pjenušavo vino)

Sauvignon Blanc - 12%

Pinot Gris - 11%

Riesling - 5% \ t

Ostale sorte su Cabernet Sauvignon, Merlot i Gewürztraminer.

Istaknuta vina. Blagoslovljen najhladnijom klimom u Australiji, pjenušavo vino i dalje ostaje kao podsjetnica za ostrvo. Visokokvalitetno gazirano piće proizvedeno tradicionalnom metodom prvo je potvrdilo reputaciju Tasmanije. Čistoća i svježina, međutim, definišu većinu Tassie tečnosti, a suva vina kao što je električni Riesling, uredni Chardonnay, graciozni Pinot Noir i ljuti Shiraz dokazuju se jednako uzbudljivo kao i mjehurići. Niz mikroklima i stilova donosi raznolikost u okviru hladne klime. Na primer, Tamar Valley dobija najveću količinu padavina, dok Coal Valley uživa u toplom i suvom vremenu. Dolina Huon Valley se ističe proizvodnjom jakih, teksturnih vina.

Vina za probati iz Tasmanije. Tasmanijske sorte vina fokusirane su na Pinot Noir i Chardonnay, a pjenušavo vino Tasmanije posvećeno je programu koji se bazira na te dvije sorte. Karta vinarija Tasmanije pokazuje dominaciju Pinot Noira i Chardonnaya u vinskih vinogradima Tasmanije, i fokus na klonovima i tehnologiji koja proizvodi izuzetnu Tasmanijsku pjenušavost, uz klasične primjere crnog vina iz Tasmanije od sorte Pinot Noir. Tasmanija Chardonnay također uživa visoku reputaciju, a pojačana je razboritom klonskom selekcijom i pažljivijim vinarstvom.

Pinot Noir. Sorta Pinot Noir čini skoro polovinu sortimenta Tasmanije. Tasmanijska vinska priznanja obilježavaju nevjerovatno kvalitet crnog vina proizvedenog od sorte Pinot Noir,

pokazujući dubinu okusa, svježinu obuzdavanja finih tanina i besprijekoran protok do dugog završetka okusa najboljih dostupnih vina. Tasmanska klima proizvodi Pinot Noir koji se kreće od voćnosti čiste trešnje do složenijih, teških i gljivastih primjeraka. Većina Tasmanijskog crnog vina od sorte Pinot Noir pokazuje dobru koncentraciju okusa, u svijetlu do srednje punih vina.

Chardonnay. Tasmanijska vina su pokazala da je Chardonnay provjerena i testirana sorta vinskog regiona Tasmanije. Tipično, Tasmanija Chardonnay pokazuje uzdržanost, nudeći hrskave zelene note i svježinu citrusa, sa dodatnim aromama i okusima mladog koštičavog voća. Razumna malolaktička fermentacija daje lagani puter ili biserni karakter, stvarajući vina dodatne dubine i šarma.

Pjenušavo vino. Tasmansko pjenušavo vino je sve važnije za vinski region, i već je dokazano uspješan, s obzirom na veliki dio proizvedenog vina. Tasmanijska vinska regija usko je povezana sa napretkom kulture pjenušavog vina u Australiji, a pjenušavo vino Tasmanije sada postavlja međunarodne standarde za svoj kvalitet i stil. Tasmanijsko pjenušavo vino se uglavnom proizvodi od tradicionalnih sorti Pinot Noir, Chardonnay i u manjoj mjeri Pinot Meunier. Sva vinorodna područja Tasmanije proizvode pjenušava vina, ali sjeveroistok u dolini Tamar smatra se epicentrom za pjenušava vina.



Gdje degustirati vina. Većina vinarija nudi degustacije pred podrumskim vratima, iako neke zahtijevaju zakazivanje. U skladištu izvan Hobarta, *Nick Glaetzer-Dixon* se razdvaja od svog čuvenog brata sa sjedištem u Barossa bazenu sa elegantnim vinuma Pinot Noir i Shiraz. *Museum of Old and New Art's (MONA)* nudi *Moorilla Estate* i *Domaine A* vino Cabernet. Uz živopisnu Derwent River, biodinamički certificovana vina *Stefano Lubiana* daruju terroir za tri različita Pinot Noir vina.

Probajte razdražljivi Riesling i elegantni Chardonnay u staroj kamenoj kući kod *Pooley Vines*. Pinot Gris proizveden u kontaktu sa pokožicom dosljedno prodaje *Derwent Estate Wine's*. Uz dramatičnu istočnu obalu, *Freycinet Vineyard* nudi vrhunski doživljaj posjetiocima, kao i *Josef Chromy Wines*, koji takođe ima izvanredan restoran. Potražite izuzetni Chardonnay kod *Sailor Seeks Horse* i *Tolpuddle Vineyard*. Podrumi otvorenih vrata, na dokovima Hobart-a bar na vodi, *The Den Salamanca* nudi izbor vina za sve. Pjenušava vina proizvedena po tradicionalnom metodu stavljaju Tasmaniju na globalnu mapu, posjetite *Jansz Tasmania* u *Pipers Brook* ili potražite Blanc de Blanc kod *Clover Hill Wines*, u blizini rijeke Pipers na sjeveru.

Gdje večerati. Profesionalci u vinarskoj industriji u Hobartu vole trgovinu boca *Ettie's* i malu aleju Templo, gdje Franklin kategorički Aussie, nudi hranu sa lokalnim sastojcima kao što je wallaby (životinja). Ne propustite ručno prpremljene tjestenine i pametne burgundske proizvode u *Fico*. Dvadeset milja sjeverno je *The Agrarian Kitchen Cooking School & Eatery*, kulinarska škola na farmi. Uхватite trajekt do MONA-e imate dvije mogućnosti: opljačkati Tassie-veliku listu u restoranu *The Source Restaurant*, ili ući u umjetničku galeriju između malih panela na Farou.



Henry Jones Art Hotel / Foto: Adam Gibson

Gdje odsjesti. Hobart ima mnogo vrhunskih hotela, od nekadašnje fabrike džema koja je sada **Henri Jones Art Hotel** do upečatljivog plavog broda **MACq 01 Hotel** na obali. U mirnom predgrađu, butik **Islington Hotel** spaja umjetnost sa antičkom vrhunskom kuhinjom koja je dostupna samo gostima. **The Mona Pavilions**, svaki po imenu

arhitekta ili umjetnika, zaslužuju najmanje dvije noći da uperite pogled na rijeku i istražujete provokativni muzej. Na poluostrvu, oko dva sata od glavnog grada, spektakularni **Saffire Freycinet** objedinjuje izolovani luksuz divljine.

Kada ići. Tasmanijska zloglasna i prolazna vremenska prognoza znači da su letnji mjeseci između novembra i februara najbolji.

Ostale aktivnosti. Posjetite **Bruny Island**, pravu mini-Tasmaniju. Ekonomska opcija uključuje grupni izlet sa **Pennicott Wilderness Journeys**. Vozićete do **Adventure Bay**-a, za vožnju brodom pod jakim valovima u potrazi za divljim životinjama. Upozorenje: more je grubo. Inače, izaberite luksuznu hranu na **Bruny Island Traveller** turneji kako biste iskusili čitav spektar blaženstva hrane i pića, uključujući lomljenje ostriga uz more.