

Commanderij Kempen

Kapitteljaar 2025-2026



Proefavond 2

Australië - Cool Climate

Harry Gielen
Jens Van Avondt
Laurens Bakelants

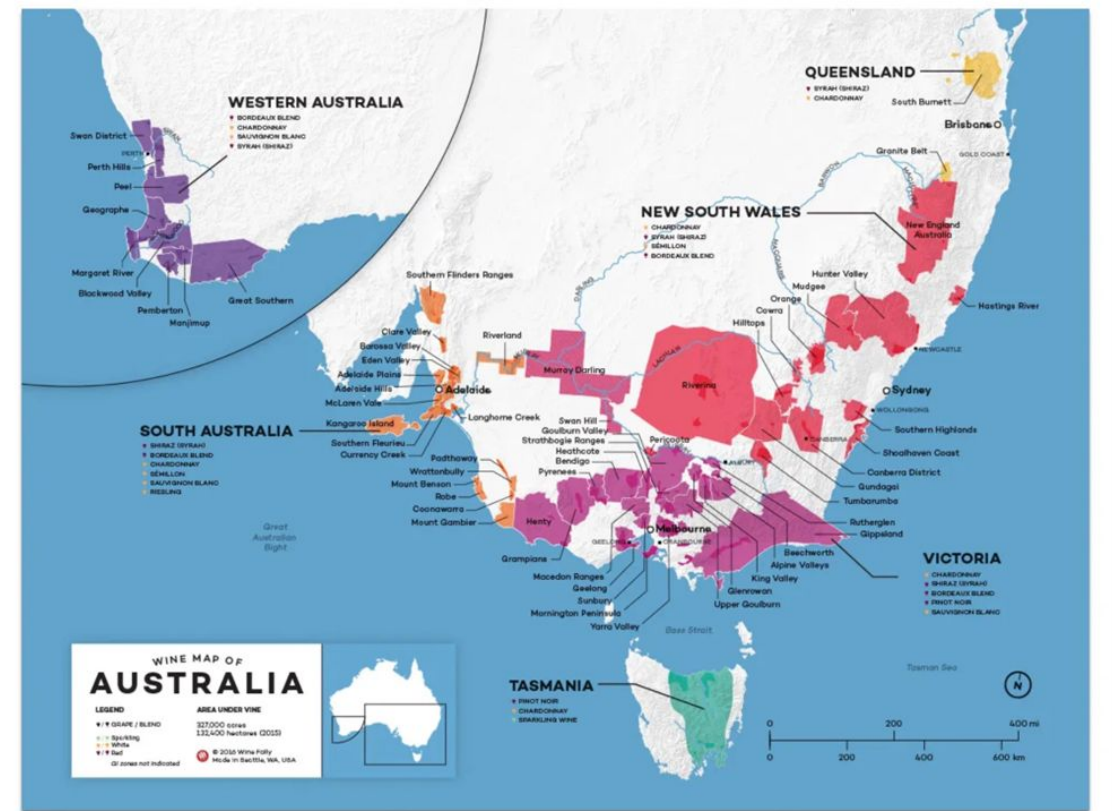
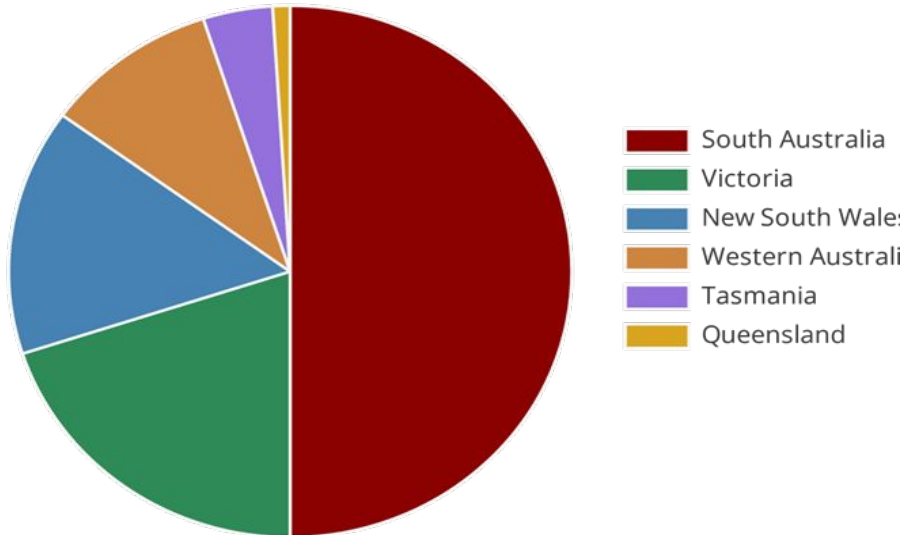
Hoe het allemaal begon

- ▶ **Australië als strafkolonie**
 - ▶ In de 18e en 19e eeuw werden misdadigers naar Australië verbannen
 - ▶ veroordeelden waren “transportees” (mensen die “getransporteerd” werden)
 - ▶ misdaden varieerden van relatief klein tot ernstiger. (diefstal, inbraak, fraude)
- ▶ **Wijn in Australië is ontstaan door de wijnbouw in Zuid-Afrika**
 - ▶ 1788: druivenstokken werden meegenomen uit Kaap de Goede Hoop
 - ▶ aanplantingen in de Barossa Valley
 - ▶ begin 19e eeuw waren er wijngaarden in veel van de huidige belangrijkste wijnbouwgebieden.
 - ▶ midden jaren 1850 werden er in Australië wijnen geproduceerd en internationaal gedistribueerd



Belangrijkste wijnregio's

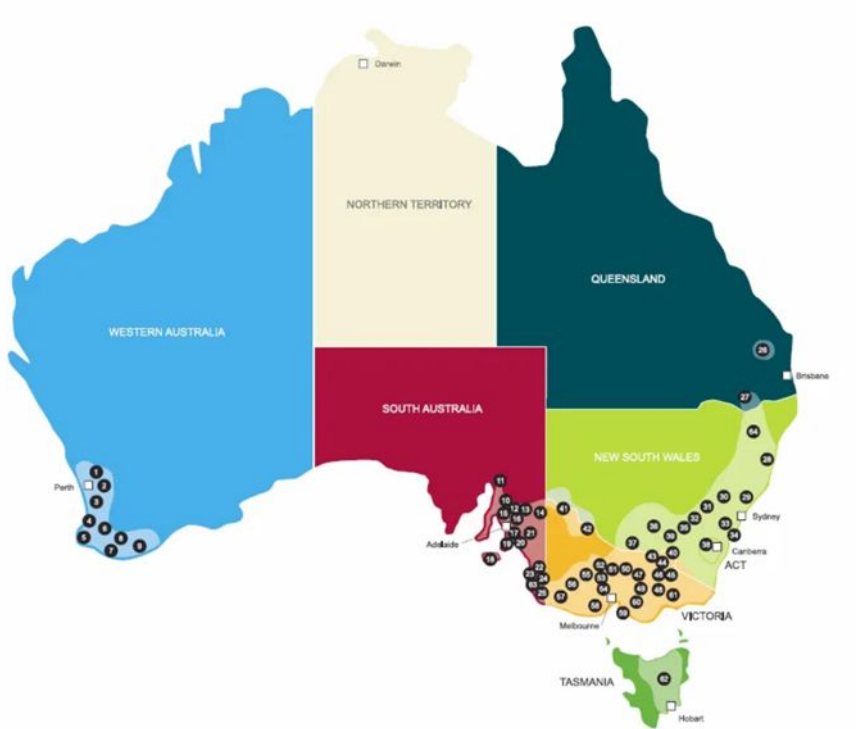
Wijnproductie per Staat (%)



► 6 staten (65 wijnregio's)

- South Australia: Barossa Valley, McLaren vale, Clare Valley, Coonawarra, Adelaide Hills
- Victoria: Yarra Valley, Mornington Peninsula, Rutherglen
- New South Wales: Hunter Valley, Mudgee, Orange
- Western Australia: Margaret River, Great Southern
- Tasmania: Tamar Valley, Coal River Valley
- Queensland: Granite Belt

Warme Klimaat Regio's



Kenmerken van warme klimaat wijn

Volle, rijke wijnen

Hoog Alcoholgehalte

Intense fruitaroma's

Zachte tannines

Lagere zuurtegraad

Goede concentratie

Barossa Valley

- Iconische regio bekend om krachtige Shiraz van oude wijnstokken. Warm en droog klimaat met koele nachten.

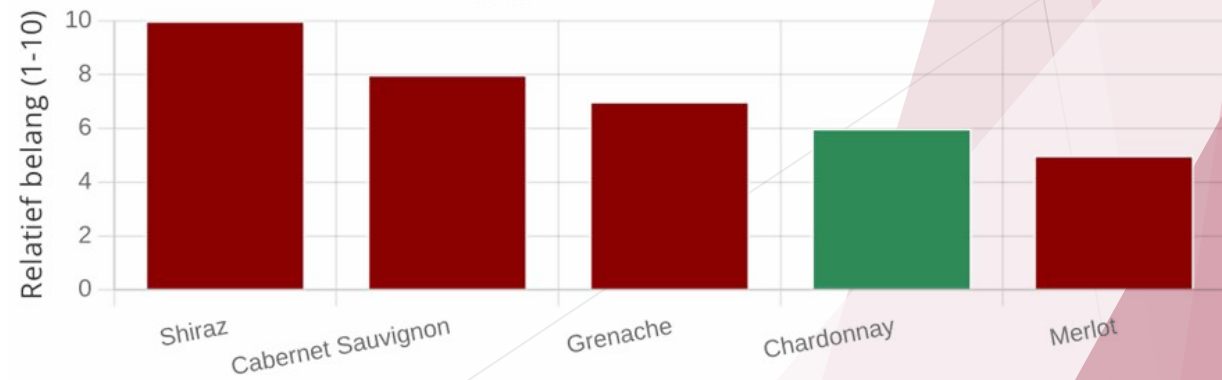
McLaren Vale

- Mediterraan klimaat met maritieme invloed. Bekend om Shiraz, Grenache en mediterrane variëteiten.

Riverland

- Grootste productieregio van Australië. Warm en droog klimaat, ideaal voor grootschalige wijnbouw.

Belangrijkste druivenrassen



Koele klimaat wijnbouw



Kenmerken van koele klimaat wijn

Frisse, lichtere wijnen	‘scherpere’ Tannines
Lager Alcoholgehalte	Hogere Zuurtegraad
Subtielere Fruitaroma's	Mindere Concentratie

Wat is cool climate wijnbouw?

Cool climate wijnbouw vindt plaats in regio's waar de gemiddelde temperatuur tijdens het groeiseizoen lager ligt ($15-18^{\circ}\text{C}$), met grotere dag-nacht temperatuurverschillen en een langere rijpingsperiode voor de druiven.

Deze omstandigheden zorgen voor wijnen met meer elegantie, finesse en complexiteit, een lager alcoholgehalte en een betere balans tussen fruit, zuren en tannines.

Gemiddelde temperatuur tijdens groeiseizoen





HOUSE OF ARRAS

BRUT ELITE 1801

The House of Arras Brut Elite is a unique sparkling wine from Australia's most awarded sparkling house. Made predominantly from a single vintage, the wine's exceptional complexity and consistent style is achieved through a portion of multi-vintage blending.

GRAPE VARIETY

Pinot Noir 61.9%
Chardonnay 29.2%
Pinot Meunier 8.9%

TIRAGE 4 years

DOSAGE 3.13g/L

ALC/VOL 12.8%

ACIDITY 7.3g/L

pH 3.13

APPEARANCE

Light straw, with a green and golden hue. A fine and persistent bead.

BOUQUET

Lifted, complex and beguiling aroma of gunflint, fresh white stone fruit, grapefruit pith, lanolin and oyster shell.

PALATE

Red fruit-driven with generous flavour, fine minerality and textural viscosity. A seamless and elegant palate with flavours of blood orange, lychee, malted barley and truffle. A firm natural acidity provides the backbone for the longevity and vibrancy of this elegant style.

VINEYARD PROVENANCE

Tasmania; Derwent Valley, East Coast, Coal River Valley, Tamar Valley and Pipers River.



Cool vs Warm



FRUIT FLAVOURS



- Cool climate**
- Fresh
 - Tart
 - Zesty



- Warm climate**
- Bold
 - Jammy
 - Tropical

COMPLEX FLAVOURS



- Cool climate**
- Fragrant
 - Smoky
 - Earthy



- Warm climate**
- Typically sweet
 - Nutty

STYLE



- Cool climate**
- Crisp mouthfeel
 - Low to medium body
 - Higher acidity
 - Lower alcohol



- Warm climate**
- Rich mouthfeel
 - Medium to full body
 - Lower acidity
 - Higher alcohol

GRAPES

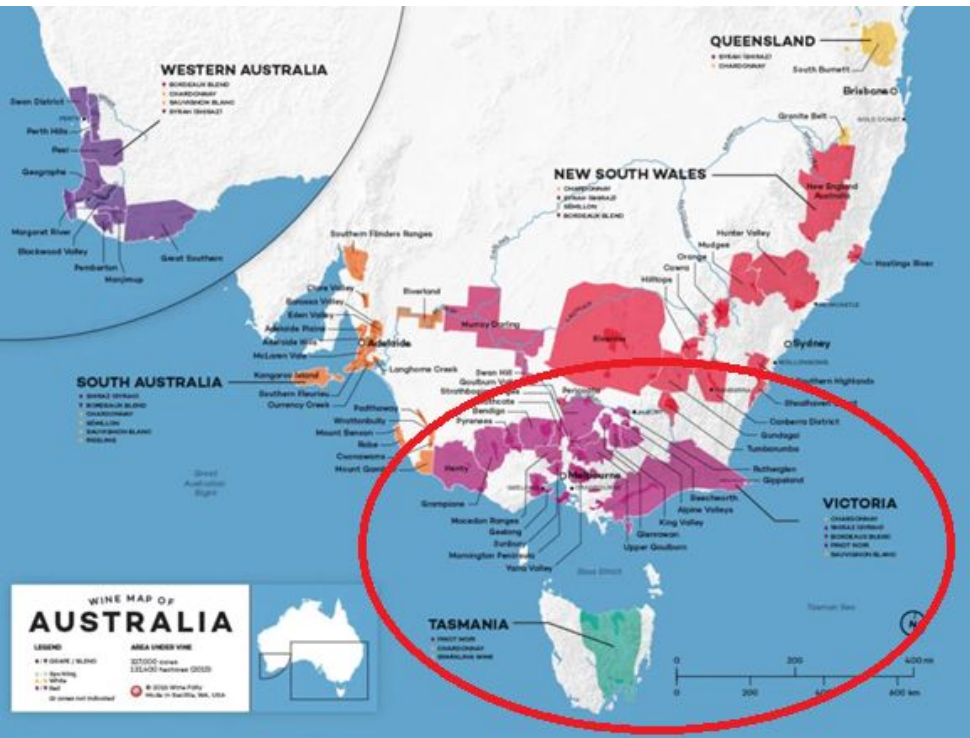


- Cool climate**
- Thinner skins
 - Lighter tannins
 - Lighter colour wines



- Warm climate**
- Thicker skins
 - Harsher tannins
 - Deeper colour wines

Victoria & Tasmanië



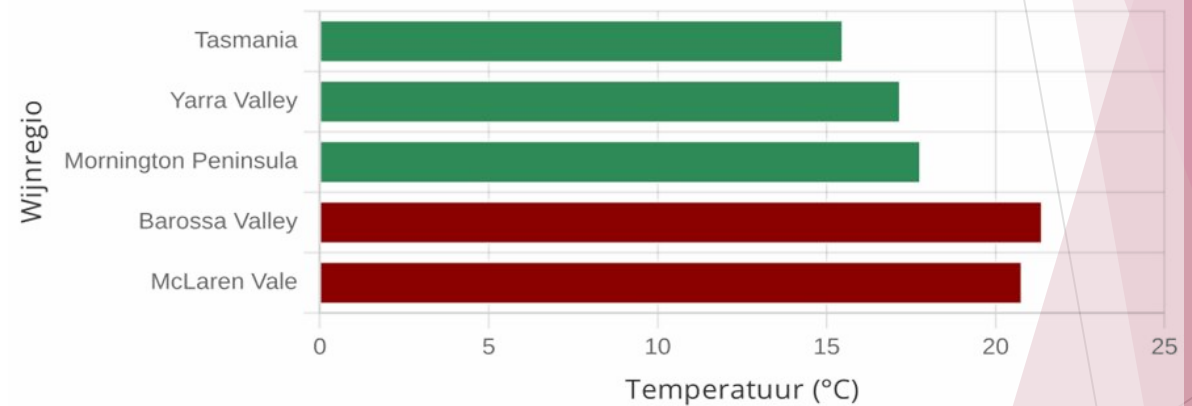
Tasmanië

Tasmania is Australië's koudste wijnregio, ideaal voor premium mousserende wijnen, Pinot Noir en Chardonnay. Het koele maritieme klimaat zorgt voor wijnen met hoge zuurgraad en delicate aroma's.

Belangrijkste subregio's:

Tamar Valley, Coal River Valley, Huon Valley

Gemiddelde temperatuur tijdens groeiseizoen



Victoria's Cool Climate Regio's

Yarra Valley

Nabij Melbourne, bekend om Pinot Noir, Chardonnay en mousserende wijnen

Macedon Ranges

Een van de koudste regio's, elegante wijnen

Mornington Peninsula

Maritieme invloed, premium Pinot Noir en Chardonnay

Geelong

Historische regio met geconcentreerde wijnen

Andere belangrijke cool climate regio's

Orange (New South Wales)

Hooggelegen regio (600-1000m) in Central NSW. Koel klimaat door de hoogte. Bekend om Chardonnay, Sauvignon Blanc en Pinot Noir. Toonaangevende producenten: Philip Shaw, Printhie.

Great Southern (Western Australia)

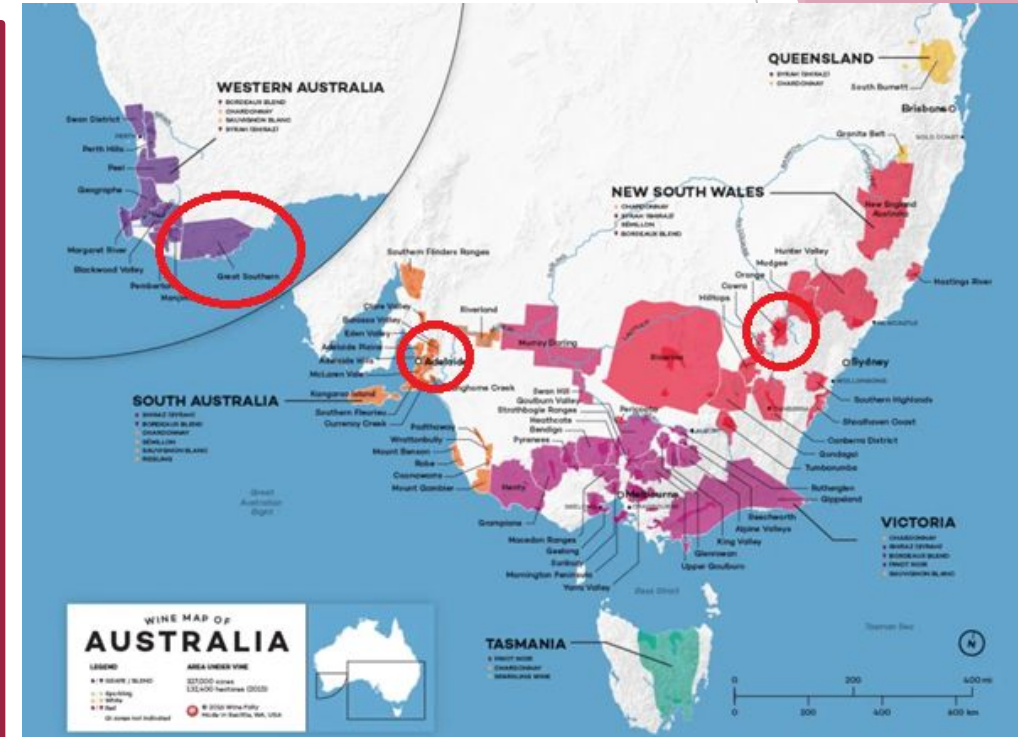
Zuidelijkste wijnregio van WA met koel maritiem klimaat. Bekend om Riesling, Chardonnay en Pinot Noir. Toonaangevende producenten: Howard Park, Plantagenet.

Adelaide Hills (South Australia)

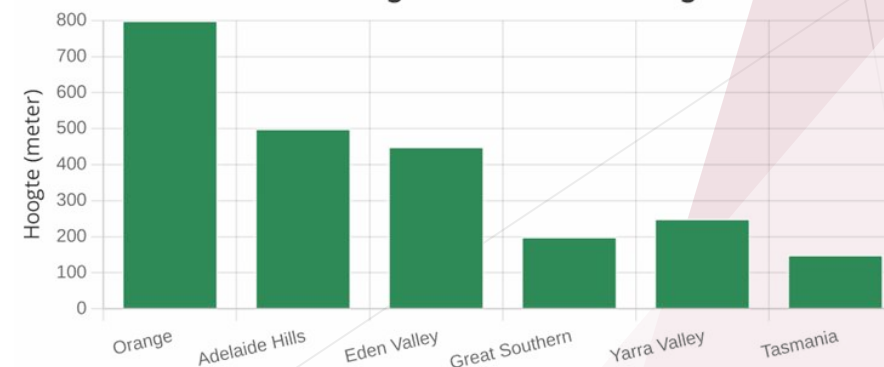
Hooggelegen regio nabij Adelaide met koeler klimaat door de hoogte. Bekend om elegante Chardonnay, Sauvignon Blanc en Pinot Noir. Toonaangevende producenten: Shaw + Smith, Petaluma, Henschke.

Eden Valley (South Australia)

Hooggelegen regio naast Barossa Valley. Bekend om verfijnde Riesling en elegante Shiraz. Koeler klimaat door de hoogte. Toonaangevende producenten: Henschke, Pewsey Vale.



Gemiddelde hoogte van cool climate regio's



Recap: Wat maakt een 'Cool Climate' wijnregio



Definitie Cool Climate

Een cool climate wijnregio wordt gedefinieerd door een gematigd klimaat met een korter groeiseizoen, waar de druiven langzamer rijpen en hun natuurlijke zuren behouden.

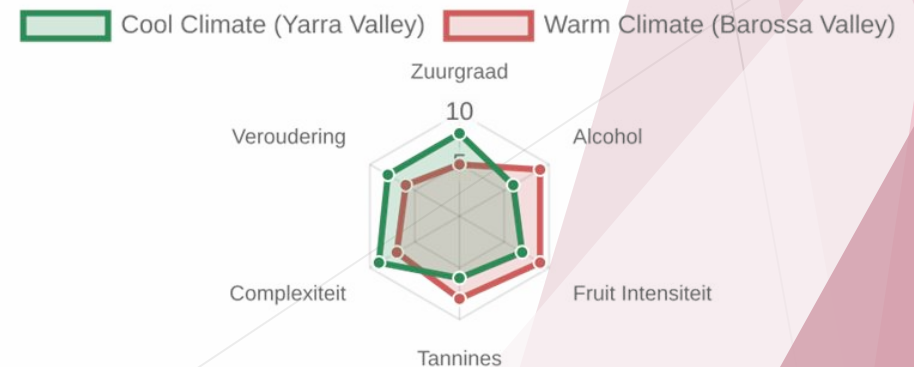
- ▶ Gemiddelde temperatuur 15-18 °C tijdens groeiseizoen
- ▶ Jaarlijkse regenval 750-950mm, vooral in winter/lente

Invloed op wijnstijl

Het koele klimaat van bv de Yarra Valley heeft een directe invloed op de stijl van de wijnen:

- ▶ **Elegantie**
Subtiële aroma's, lager alcoholgehalte
- ▶ **Zuurtegraad**
Hogere natuurlijke zuren, meer frisheid

Vergelijking wijneigenschappen (schaal 1-10)



Druivenrassen voor Cool Climate

► Pinot Noir

Gedijt uitstekend in koelere regio's zoals Yarra Valley, Mornington Peninsula en Tasmania. Produceert elegante wijnen met aroma's van rode bessen, kersen en subtiele kruiden.

► Chardonnay

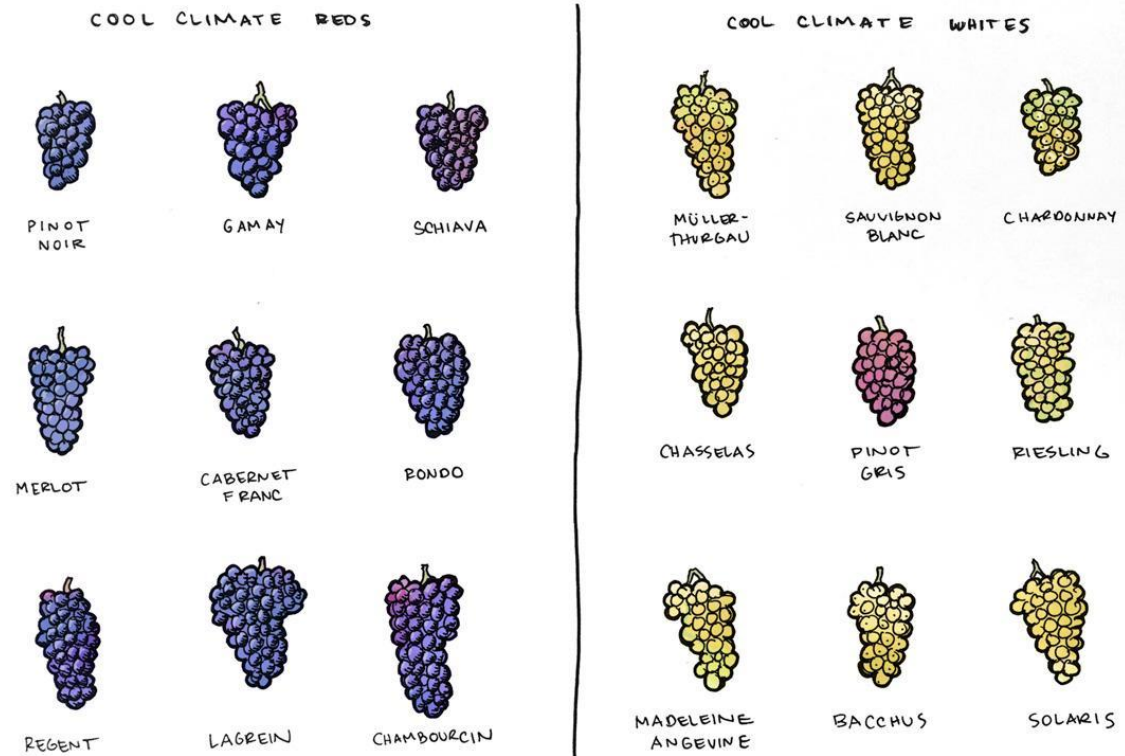
Veelzijdig druivenras dat in cool climate regio's elegante wijnen met citrus, groene appel en minerale tonen produceert, met goede zuurgraad en verouderingspotentieel.

► Riesling

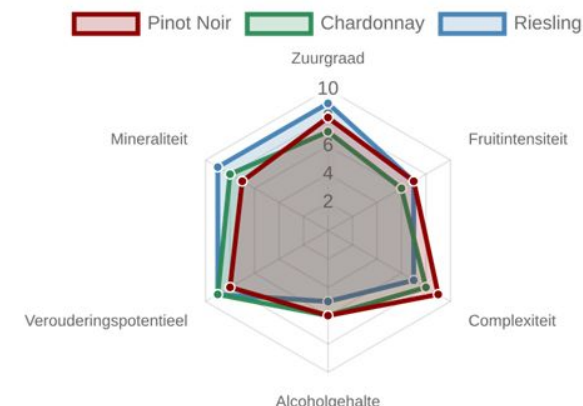
Vooraf succesvol in Eden Valley, Clare Valley en Tasmania. Kenmerkt zich door levendige zuren, aroma's van limoen, groene appel en een uitgesproken mineraliteit.

► Sauvignon Blanc & Pinot Gris

Toenemend in populariteit in koelere regio's zoals Adelaide Hills en Orange. Produceren frisse, aromatische wijnen met goede zuurgraad.



Karakteristieken van cool climate druivenrassen (schaal 1-10)



Chardonnay

Cool Climate



Lemon



Lime



Green Apple

Zuurtegraad:

Body:

Warm Climate



Peach



Mango



Pineapple

Zuurtegraad:

Body:

Hout opvoeding



Vanilla



Butter



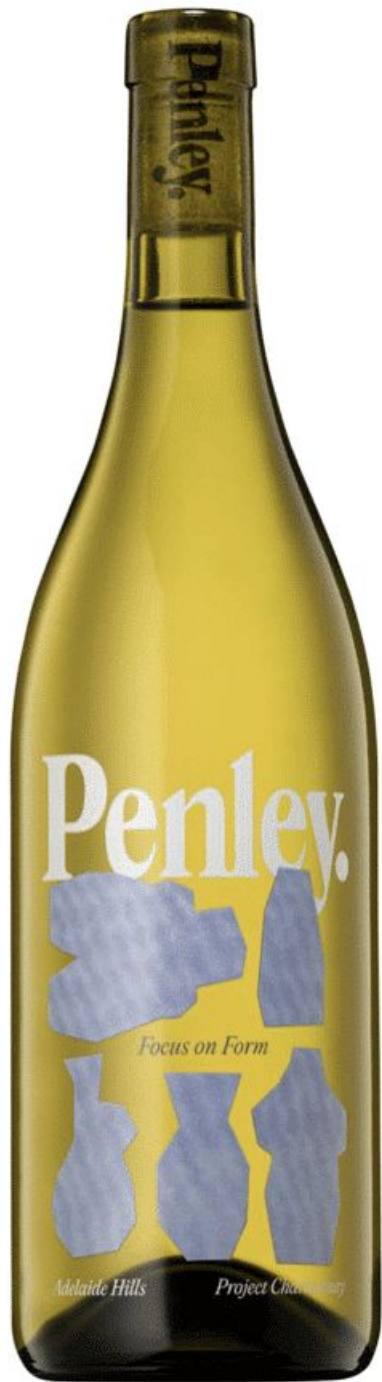
Smoke



Clove



Cinnamon



De **Penley Estate Project Amphora Chardonnay 2022** is een innovatieve Australische witte wijn uit de Adelaide Hills, geproduceerd door Penley Estate. Deze wijn combineert traditionele technieken met moderne benaderingen om een unieke smaakervaring te bieden.



Technische fiche

- **Druivensoort:** 100% Chardonnay
- **Regio:** Adelaide Hills, Zuid-Australië
- **Vinificatie:** Gedeeltelijke fermentatie in 500L terracotta amphorae, gevolgd door 12 maanden rijping in gebruikte eikenhouten vaten
- **Alcoholpercentage:** Niet gespecificeerd
- **Volume:** 750 ml



Proefnotities

De wijn biedt verfrissende aroma's van citrusbloesem en limoen, aangevuld met een hint van rijpe peer. De smaak is levendig met een bijna sorbetachtige zuurgraad, wat zorgt voor een verfrissend mondgevoel. De afdronk is complex en aangenaam, met een minerale textuur die de wijn een elegante finish geeft.

REGION

Adelaide Hills

GRAPE VARIETIES

Chardonnay

VINEYARD

Wirra Wirra sources all white varieties from the cool climate Adelaide Hills region.

The 12th Man is sourced from five vineyards with key blocks in the two sub-regions of Lenswood and Piccadilly Valley, along with fruit from vineyards near the Lobethal township.

OAK MATURATION

Nine months in 500L French oak puncheons, 25% of which were new.

TECHNICAL DETAILS

pH 3.19 T.A. 7.2g/L
ALC 12.5%

VINIFICATION

Hand picked grapes were whole bunch pressed and the free run component filled to French oak for spontaneous, wild fermentation.

Upon completion of primary ferment, all barrels were tasted weekly to monitor the increasing complexity and malolactic activity as lees stirring was introduced. Two thirds of the final blend completed malolactic conversion.

BOUQUET

Lemon tart, nectarine with a hint of flintiness and cedar oak with a thread of wax and saline.

PALATE

A lovely balance of fruit purity and textural winemaking with grapefruit, stone fruits and lemon curd. The palate has wonderful tension with creamy, chalky texture and mineral acidity.

FOOD MATCH

Pan fried white fish with lemon butter, hand cut chips and a fresh salad.

DRINK

From release and over the next 10 years.

WINEMAKERS

Emma Wood
Kelly Wellington
Grace Wang



Pinot Noir

Cool Climate



Cherry



Raspberry



Strawberry

Zuurtegraad:

Body:

Warm Climate



Black
Cherry



Figs



Plum

Zuurtegraad:

Body:

Hout opvoeding



Vanilla



Cinnamon



Smoke



Clove



Cedar

VINTAGE CONDITIONS

A wet, late winter and early spring with some strong wind events from mid-spring to just before Christmas. The conditions that followed through to after vintage were warm and mostly dry, enabling the grapes to reach full ripeness.

TERROIR/PROVENANCE/REGION

This single vineyard wine captures the essence of its climate and vintage. In close proximity to the cool waters of Bass Strait, its breeze moderates growth and grape ripening to maximise full maturity of flavours whilst retaining its fine natural acidity. Sourced from blocks D & M1, which are protected from the cool north-westerly winds by the Dalrymple hill.

TASTING NOTES

Classic aromas of red cherries and Asian five-spice combine with the warmer vintage attributes of plum skin, violets and earthy complexity. The palate shows the hallmark purity of fine acidity that is only achieved in Pipers River, framed with silky tannins and balanced with plush, black cherry flesh. The finish keeps on giving with cranberry freshness.

2022

FOOD PAIRING

Grilled duck breast with plum sauce, served with sautéed potatoes and portobello mushrooms; or spicy braised jackfruit and mushrooms with potato mash.

WINEMAKER	Peter Caldwell
HARVESTED	13 April 2023
REGION	Pipers River, Tasmania
VINEYARD SOIL TYPE	Predominantly basalt
VINEYARD ASPECT	East facing
FERMENTATION VESSEL	Open top fermenters
FERMENTATION TYPE	Wild ferment
TIME ON SKINS	12 days
VINE AGE	Average age of 25 years
ALCOHOL	13.5%
CELLARING	Will improve in the cellar for up to 15 years.
FIRST VINTAGE RELEASE	2021

WINEMAKING

The fruit was hand-picked and placed into fermenters with 10% whole bunches included in the ferment, the balance being destemmed. Fermentation was complete after 12 days, with two to three gentle hand plunges during active fermentation to gently extract tannins. The wine was drained, pressed and settled prior to being placed in French oak barriques (30% new). The wine underwent malolactic fermentation during its 10 months in barrel.



Syrah

Cool Climate



Blueberry



Blackberry



Pepper

Zuurtegraad:

Body:

Warm Climate



Black Plum



Black Cherry



Chocolate

Zuurtegraad:

Body:

Hout opvoeding



Vanilla



Tobacco



Smoke



Leather



Coffee

Style	Shaw + Smith Shiraz is a medium bodied cool-climate Shiraz, in which balance is more important than power. A wine with freshness and lift, and some luscious fruit as well. There's a combination of red and blue fruits, a touch of white pepper, and good grippy tannins framing the midweight palate. From a cool La Niña season, this Shiraz delivers brightness and vibrancy with ripe fruit and structure that makes it very complete and delicious cool climate Shiraz.
Season	The vintage threw up a number of challenges but the weather during the ripening period was extremely kind. February saw perfectly even ripening and resulted in grapes that were small, packed with flavour, and with higher than normal acidity.
Source	From low yielding vines in Balhannah and the central Adelaide Hills.
Vinification	Aged for 10 months in 500 to 600 litre French oak barrels, 20% new, followed by a further 16 months in bottle.





- **Druivensoort:** 100% Shiraz
- **Herkomst:** Adelaide Hills, Zuid-Australië
- **Wijnmaker:** Kym Milne MW
- **Productie:** 330 dozen
- **Botteling:** augustus 2020
- **Alcoholpercentage:** 14,5%
- **Sluiting:** kurk
- **Oudering:** 16 maanden in fijne Franse eiken vaten (40% nieuw)
- **Smaakprofiel:** diep, donkerrood met aroma's van rijpe bramen, subtiele vanille en cederhout. De smaak is medium tot vol, met rijke zwarte vruchten en soepele tannines die bijdragen aan een lange afdronk.
- **Beoordeling:** 94 punten en een gouden medaille op de Melbourne International Wine Show



Cabernet Sauvignon

Cool Climate



Black Currant



Bell Pepper



Blackberry

Zuurtegraad:

Body:

Warm Climate



Plum



Chocolate



Black Currant

Zuurtegraad:

Body:

Hout opvoeding



Vanilla



Cedar



Mocha



Leather



Cinnamon

Winemaker Comments: Sue Hodder / Sarah Pidgeon

Region: Coonawarra

Grape variety: Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13.7%

Technical Analysis:

RS <0.5 (dry), pH 3.67, TA 5.7g/L

Maturation:

14 months maturation using a mixture of French oak planks and new and seasoned hogsheads and barriques.

Colour:

Dark red with a bright purple hue.

Nose:

Dark cherry and fragrant dusty spices, with lingering sage and thyme notes.

Palate:

Classic cedar, tobacco and blackberry flavours with soft but succulent acid and superfine tannins. An elegant and detailed expression of Cabernet that is seamless and persistent. Think smoky charcuterie board, salty cheeses, gently grilled meats, spicy smoky prawns. Versatile and satisfying.

Cellaring: enjoy on release or cellar carefully for up to 7 years.





Commanderij Kempen

