

VERSLAG VAN DE SOMMELIER REIS NAAR ZUID AFRIKA - SEPTEMBER 2012



zondag 23 september 2012 - door Peter-Paul Kleiss

Op zaterdagavond kwamen we aan in Kleine Zalze. Daar werden we vriendelijk welkom geheten door het personeel en er werd ons gevraagd om het glas te heffen met Cape Classic. Dat ging er na de lange reis natuurlijk in als zoete koek!

Zondagochtend stonden Elgin, Bot Rivier, Hermanus, Elim en Napier op het programma. 's Middags zouden een aantal toproducers uit deze regio's hun flagship wijn laten proeven. Het werd een zeer fijne middag met mooie wijnen. Het was een gezamenlijke presentatie van de wijnboeren uit deze regio's, waarbij het niet van belang was hoe je de wijnen werden gemaakt, als ze maar representatief waren voor de cool-climate gebieden. Dat er een goede sfeer hangt in de groep werd meteen al duidelijk toen Andrew Gun ons hartelijk welkom heette in de Cape. Zeker toen hij later met de eigenaren van Strandveld de hamburger "Braai Master Challenge" uitlegde. Hij stelde de producenten aan ons voor en we begonnen met zijn wijn. Ik was daar toch wel heel benieuwd naar, want ik had deze al lang niet meer geproefd. Het is absoluut een flagship wijn met zowel elegantie als kracht. En dus blijken wijnen met een hoge drinkbaarheidsfactor niet alleen afkomstige te zijn uit Europa.

Waar ik op hoopte is helemaal uitgekomen: in Zuid-Afrika worden 'oude wereld' wijnen geproduceerd, een enkele uitzondering daargelaten: de wijnen die gemaakt zijn naar het recept van '100 punten Parker'. In het algemeen luisteren de boeren naar hun klimaat, bodem, terroir en eigen stijl. Dit is juist in een deze regio's erg gaaf, want wat kun je veel bereiken met dit klimaat. De wijnboeren deden erg hun best om er een goed beeld bij te geven en boden ons een duidelijk overzicht van deze prachtige koele regio's. Hoewel de sauvignon blanc wijnen wat mij betreft af en toe nog iets te grassig zijn, zijn deze ongelooflijk schoon en crispy, met een hele hoge doordrink factor. Wat je veel tegenkomt in deze regio is de combinatie sauvignon blanc/sémillon, die een wijn oplevert met een onuitputtelijke geur en een ware smaakexplosie. Bovendien zijn er veel wijnen bij met complexiteit, wat voor sommeliers natuurlijk erg welkom is. De aanwezige producenten staan hieronder vermeld.

SAUVIGNON BLANC

- **Elgin Ridge 2011**
- **Highlands 2009!** - deze producent laat de wijn 3 jaar rijpen voor de botteling
- **Mofam The Shaz 2011** - 2 jaar oude stokken
- **Corder Family Wines 2011** - 6% sémillon
- **Rivendell 2012** - gebruikt 5 verschillende gistculturen
- **Black Oyster Catcher 2011** - Nieuw-Zeelandse stijl, heel crispy, 1 jaar in cave met batonnage
- **The Berrio Weathergirl 2011** - 40% sémillon
- **Ghost Corner 2011**

WHITE BLENDS

- **Elgin Vintners The Century 2011** - is mei dit jaar op de markt gekomen, 65% sauvignon blanc, 35% sémillon, 9 weken op de lie; hoog smaakgehalte en veel complexiteit
- **Strandveld Wines Adamstor 2010** - vernoemd naar de god Adamstor die de strenge wind hier langs blast, blend van 50% sauvignon blanc en 50% sémillon, door de dikkere schillen krijgt de wijn veel complexiteit en een mooie dikke viscositeit, wat deze in de Zuid-Afrikaanse horeca erg geliefd maakt.

RIESLING

- **Spioenkop 2011** - lekkere frisse Elgin riesling, toch een zeer geslaagd resultaat, opmerkelijke wijn in dit rijtje; erg mineraal door de schiste -koffieklep rode ijzerhoudende klei; dit bedrijf is in 2010 begonnen en er worden nu al zeer fraaie wijnen geproduceerd; je komt onze zuiderburen (Belgen) ook overal tegen als wijnboer

CHENIN BLANC

- **Beaumont Hope Marguerite 2011** - mijn favoriete chenin, wat een elegantie heeft deze wijn, een parel voor de gastronomie! 35 jaar oude; een zeer natuurlijk overkomende wijn zonder geknoei, alleen iets hout ter ondersteuning; dit zal in de toekomst een zeer grote wijn worden!
- **Jean-Daneel Signature 2011** - hoewel je deze wijn op bijna alle wijnkaarten in ons land tegenkomt, is en blijft het een schitterende glas; karaferen is voor mij wel een pré met deze jonge wijn! 18-19 november is hij in Nederland

CHARDONNAY

- **Paul Cluver 2011** - wat een grootheid, Paul Cluver heeft dit gebied misschien wel op de kaart gezet; helaas zijn we heel snel voorbij zijn farm gereden
- **Wintersdrift 2011** - dit bedrijf werd in 2004 overgenomen door de huidige eigenaars; 50% Franse hout, spannende en complexe wijn waarvan de elegantie bewaard is gebleven
- **Oak Valley 2009** - toen we de naam zagen gingen onze haren recht overeind staan, maar wat een verrassing: dit is een grote Chardonnay! 25% hout, spontaan vergist, daarna 9 maanden op barrique op de lie; de wijn weerspiegelt grote intergratie van het hout, en is heel sappig en doordrinkbaar; bleek later bij de lunch ook erg geliefd te zijn
- **Almenkerk 2011** - wederom Belgen, wat een gastvrije mensen zijn dit, met heel veel liefde voor het familiebedrijf; de wijn is gemaakt in de stijl van Chablis, 10 maanden Frans hout, waarvan 20% nieuw

Vanwege tijdgebrek heb ik helaas niet alle rode wijnen kunnen proeven. Van de geproefde wijnen een korte impressie.

PINOT NOIR

- **Lothian Vinyards, Vinyards Selection 2011**
- **Catherine Marshall Wines Barrel Reserve 2011**
- **Bouchard Finlayson Galpin Peak 2011** - ook een mooie pinot, 30% nieuw hout, behoorlijk wat alcohol
- **Hamilton Russel Vinyards 2010** - hele rijpe, dikke stijl, veel kracht en expressie
- **La Vierge 2010** - 30% nieuw hout gedurende 8 maanden, frisse, mooie, zachte, rustieke pinot, goede balans, erg aantrekkelijk rijp fruit en prachtige zuren, heel doordrinkbaar! Deze boer gebruikt verschillende klonen: 115, 777, 113 en 112; de stokken zijn slechts 5 jaar oud, in totaal bezit La Vierge 18 ha
- **Whalehaven 2009** - deze boer gebruikt de hele trossen
- **Domaine des Dieux Josephine 2010**

MERLOT

- **Shannon Mount Bullet 2007**
- **Spookfontein 2006**

RED BLENDS

- **Iona One Man Band 2008** - rijp, krachtig, samen met finesse en veel fruitexpressie
- **Creation Syrah Grenache 2009** - 80% syrah en 20% grenache, 14 maanden houtopvoeding, 6 jaar oude wijnstokken, volle, krachtige, complexe wijn
- **Ataraxia Serenity 2008** - mooie gerijpte wijn, goede structuur, 30% nieuw hout gedurende 12 maanden, mooi in de wijn verweven; over de blend doet de boer geheimzinnig: *we farm soils, that's what we do!* Rhône stijl
- **Sumaridge Epitome 2009**
- **Wildeckrans Cape Blend Barrel Selection Reserve 2010**
- **Gabrielskloof The Fives Arches 2008**
- **Raka Quinary 2007**
- **Hermanuspietersfontein Die Arnoldus 2008**

Ik hoop u zo een beeld te hebben geschetst van deze mooie proeverij. Hieronder een paar sites die zeker de moeite waard zijn, temeer omdat de emotie van de reis niet in een paar woorden te vatten is.

www.capesouthcoast.com
www.jdwines.co.za
www.spioenkopwines.co.za
www.wintersdrift.com
www.strandveld.co.za
www.theberrio.co.za
www.elginvalleyvinyards.co.za
www.elginridge.com
www.blackoystercatcher.co.za
www.beaumont.co.za
www.lavierge.co.za
www.lothianvinyards.com
www.gabrielskloof.co.za
www.ataraxiawines.co.za

Leaders in Sustainability Winelands Tour

maandag 24 september - door Ronnie Brouwer

Na een heerlijk nachtje slapen in het nederige stulpje van de familie Wilson, en ook een heerlijk ontbijt hier bij Lothian vineyards, kan de dag goed beginnen.

In tegenstelling met de luxe waarin we de dag begonnen zijn, gaan we vandaag echt back to basic! Tenminste, qua benadering van de wijnbouw.

Om 9.00 uur 's morgens melden we ons in Stellenbosch bij *vine hugger* **Johan Reyneke**. Hij is de enige Demeter gecertificeerde wijnboer in Zuid-Afrika. Om er geen gras over te laten groeien neemt hij ons direct de wijngaard mee in, om erg trots z'n onkruid tussen de wijnranken te laten zien.

Een van zijn opmerkelijkste items was, dat hij wormen kweekte in oude wijnvaten, met als voeding voor de wormen: in reepjes geknipt oud printpapier! Duurzaamheid op en top!

Verhaal goed. Wijngaarden zagen er erg goed uit, maar hoe smaakt de wijn?

De basiswijnen worden gemaakt met druiven uit Swartland. Op het achteretiket kun je dit herkennen aan de herkomstaanduiding W.O. Westkaap. Zowel wit als rood laten geen onuitwisbare indruk achter.

De Sauvignon Blanc, de Syrah en de Cornerstone (Bordeaux-blend) met de W.O. Stellenbosch, dus hier uit deze wijngaarden, zijn veel complexer van smaak. De reserve wijnen, zowel de Sauvignon Blanc als de Syrah, zijn echter van zulke hoge kwaliteit dat je direct weet dat je met een topproducent te maken hebt.

Reyneke is een kleine producent: 37 ha aan wijngaarden en 7 ha voor de koe. Met een grote toekomst!

Van Stellenbosch gaan we daarna naar Paarl, waar we te gast zijn bij de familie Back. **Backsberg** is met 300 ha een veel groter wijnhuis, dus gaan we met trekker en wagen de wijngaarden in. Uiteraard zijn dit kleine, zuinige trekkers die op zelfgemaakte biodiesel rijden. We zien al snel dat het in feite een groot natuurgebied is met 'slechts' 85 ha aan wijngaarden. Die - geïnspireerd door de Opus One wijngaarden - erg dicht zijn aangeplant.

Na de mooie tour, vergezeld door de verhalen dooraderd met veel boerenwijsheid van Beck senior, is het tijd voor de proeverij.

De wijnlijn bestaat uit diverse segmenten. De **basic serie** kost daar slechts 3 euro in de winkel. Vooral de Cabernet Sauvignon en de Merlot vond ik hier qua prijs/kwaliteit erg interessant.

De **Tread Lightly serie**: Funky wijnen in een plastic fles, waarbij de Chenin Blanc de opvallendste was.

Voor de **Black label serie** worden druiven aangekocht uit gebieden waar de beste exponenten vandaan komen. Mooi is dat dit ook wordt uitgedragen door de verschillende herkomstbenamingen achterop de fles.

De hoogste range bij Backsberg is de **Family Reserve**. De rode krachtpatser uit 2005 is erg gebieds-typisch, en erg interessant is wit: 55% chardonnay, 40% roussanne en 5% viognier.

Tijdens de lunch kwam de grote inzetbaarheid van de wijn in combinatie met het Karoo lam erg mooi naar voren. Uiteraard was het lam op de braai (BBQ) gegaard, want 24 september is Heritage Day, een feestdag waarbij het de gewoonte is om te braaien. Thuis, of zoals hier, lekker met z'n allen.

Bijzondere vermelding nog voor de 2008 Cap Classique, Pinot/Chardonnay met een verfijnde mousse en breed pallet, verkregen door rijping van 3 jaar op lie, waar de lunch mee begon.

Na de lunch weer snel het busje in, want huize **Avondale** verwacht ons!

Wederom een plaatje van een locatie in Paarl waar we belanden. De ontvangst in de zon met de Armilla brut, een 4 jaar op lie gerijpte Chardonnay, geeft je meteen een gevoel dat je moet verhuizen naar Zuid-Afrika.

Na het ook hier goed in orde zijnde onkruid in de wijngaarden te hebben bekeken, vallen ons meteen de eenden op.

Een horde witte eenden worden in een chique aanhanger genaamd 'Duck Mobile' langs de wijngaarden gereden. Ze worden er zo her en der uitgegooid om door de wijngaard heen te scharrelen. De belangrijkste functie die ze hebben is het eten van de slakken, die schadelijk voor de wijnbladeren zijn. Een veel betere oplossing dan met gif te werken toch?!

Voor het proef-technische gedeelte nam Johnathan Grieve ons mee naar zijn historische huis, waarvan de eerste steen maar liefst in 1693 werd gelegd.

De wijnen bestonden voornamelijk uit blends van diverse druiven van diverse blocks. De syrah druif vind ik het beste uitkomen in zijn wijnen. Mijn favoriet was dan ook de 2006 Samsara, reïncarnatie in het hindoestaans. Er is alleen maar syrah gebruikt voor deze wijn, die zowel krachtig als sappig maar toch subtiel in het glas is.

Maar van een wijn in de prijsklasse € 25-30 ter plekke mag je natuurlijk ook niets anders verwachten.

Na deze 3 wijnhuizen bezocht te hebben op naar Kaapstad!

Nadat we in het Cullinan hotel ingecheckt waren, snel nog een koud biertje bij het zwembad. Daarna vlug de dansschoenen aan, een van chipszakken gemaakte groene vlinderstrik voor, en op naar het *green tie event* in de haven. Om hier de Cape Wine in te luiden onder het genot van een keur van Zuid-Afrikaanse wijnen. Op naar Cape Wine!

Verslag Klein Constantia - door Stefan Wierda

Als een waar voorspel voor Cape Wine 2012 had ik het bijzondere voorrecht om Nederland te mogen vertegenwoordigen bij een van de meest unieke proeverijen van Zuid-Afrika.

'A very special Vin de Constance vertical tasting of every modern vintage since 1986'

Het is dag 3, de maandag.

Nadat de groep de dag ervoor min of meer is opgesplitst vanwege verschillende

accommodaties word ik wakker bij op het weelderige landgoed van Wildekrans in Bot River. Een prachtige locatie met een geweldig mooi uitzicht.



Samen met de Masters of Wine uit Engeland worden we rond 09:00 uur bij de auto verwacht. Hier splitst deze groep zich, want ieder heeft een ander programma. Gelukkig reis ik door met o.a. Anders Léven, die inmiddels samen met Thomas Andersson, en dankzij de avond ervoor, een min of meer goede vriend uit Zweden is geworden.

We verlaten Bot River, tevens vernoemd naar een woeste rivier, eh, beekje, nou ja uitgestrekt plasje van grofweg 1 cm. diep, richting **Klein Constantia Estate** in Constantia. Wat een landgoed is dit, groot en goed verzorgd. Exact in het midden is een gek beschilderde betonnen ruimte omgetoverd in een prachtige proeflocatie. Het weer werkt hier ontzettend mee want de zon schijnt volop, en iedereen is erg benieuwd naar het indrukwekkende aantal jaargangen dat is uitgezet op de tafels. Je moet oppassen dat je niet word beschoten door alle camera's die hier afgaan, een kort geweld, maar dit belofde ook wel écht iets unieks te worden, dus voorruit.

We tellen 22 glazen, in een boog opgezet, met v.l.n.r. oud naar jong. 1986 t/m 2007 en 2012. Dit was niet alleen genieten, bewonderen, schrikken, proeven, wetenschap, gaaf, spannend en domweg een verschrikkelijk goede proeverij, maar dit was een training. Hard werken. Ik koos evenals vele anderen om te proeven van jong naar oud. Uiteraard uitkijkend naar die 86'er, maar je vindt onderweg enorme verschillen.



Van jong naar oud zien we glanzend honingachtig goud, met gele tinten tot aan intens brons, donker bruin met groene olijfkleurige randen. Vanaf 2002/2001 begint de kleur aanzienlijk te veranderen. Uiteraard zien we in het midden een veel lichtere wijn, namelijk de 2012.

In relatief hoog tempo gaat ieder voor zich aan de slag. Er wordt veel geslurpt en over het algemeen wordt ook alles netjes uitgespuugd. Behalve genodigden van WOSA zijn ook aanwezig collega-wijnmakers en vrienden van het Estate, en de huidige - nog erg jonge - wijnmaker van Klein Constantia zelf, Matthew Day. Hij promoveerde in 2008 van assistent wijnmaker en nam de baan over van wijnmaker Adam Mason.

Na een ruim een half uur proeven worden de bevindingen worden kort besproken en er wordt gevraagd naar het beste jaar. Over het algemeen worden in de jonge jaren 2004 en 2002 geprezen, terwijl bij de oudere jaren 1999, 1995, 1994, 1991 en vanwege de zeer oude leeftijd 1986 worden toegejuicht. 1986, een jaar dat niet eens verkocht is, laat zien dat deze wijn, maar niet alleen deze, een prachtig potentieel heeft voor later. Wat uiteindelijk weer laat zien, dat er zeker rekening gehouden kan worden met de rijpende cultuur van het Zuid-Afrikaans wijnmaken.

Na de proeverij is het heel even omschakelen met een glas Sauvignon Blanc van Klein Constantia. Erg scherp na al dat prachtig rijp en zoet, het bleek even doorbijten, maar het lukte. Zeker met alle perfect verzorgde hapjes die voortdurend werden geserveerd. Kortom, een prachtige ambiance en een werkelijk fantastische proeverij hier in Constantia. Het was een waar privilege om hier bij te mogen zijn geweest! Wat een land hè..





Hier volgen mijn notities van de meest spraakmakende wijnen.

2004 – Alcohol: 14,2% / Restsuiker: 130g/l / Zuurgraad: 8,7g/l

Helder goud, in de neus veel tropisch fruit als mango en ananas en iets gekruid. Kruidig tonen komen terug in mondgevoel, vanille, abrikoos. Niet té zoet en goede lengte.

2002 – Alcohol: 12,97% / Restsuiker: 153g/l / Zuurgraad: 6,7g/l

Meer koperkleurig, neus met ananas, abrikoos en honing, heel vol. Ietwat krachtiger, blijft goed plakken, beetje spicy en vulling.

1999 – Alcohol: 14,65% / Restsuiker: 186g/l / Zuurgraad: 8,5g/l
Amber, bruine tinten met veel viscositeit. Geur lijkt oud, gerijpt fruit, toch iets fris.
Veel vulling in de mond, zeer rijp, en erg geconcentreerd. Mist iets frisheid in finale.

1998 – Alcohol: 14,3% / Restsuiker: 160g/l / Zuurgraad: 9,5g/l
Iets helderder, geur iets zeer geëvolueerd, open met rozijnen.
Zuren verassen direct, beetje sherry feeling, nette slanke stijl in finale.

1991 – Alcohol: 14,1% / Restsuiker: 158g/l / Zuurgraad: 8,3g/l
Open, rozijn en mandarijn(schil). Veel dikte maar toont fris, en heeft dus balans.
Aangenaam en nog steeds verteerbaar.

1987 – Alcohol: 13,9% / Restsuiker: 125g/l / Zuurgraad: 9,4/l
Sterk brons en olijfgroene rand. Marmelade, redelijk fruitig, onverwacht.
Mooi zoet, mooi rijp, overweldigend qua ouderdom of wijsheid. Balans dankzij zuren!

1986 – Alcohol: 13,7% / Restsuiker: 95g/l / Zuurgraad: niet bekend.
Brons, diep koper, groene rand, zeer geconcentreerd. Chocolade, super neus met diepgang! Lichte oxidatie geeft de wijn een vitale indruk. Zeer indrukwekkend!

Swartland, The return of the cowboys

Door Lotte Wolf van Restaurant Oud Sluis

Ze vallen meteen op, de boys (en girls) van Swartland Independent! Op de Cape Wine Fair hebben ze niet gewoon een stand, maar een alternatief hoekje gecreëerd. De sfeer is er ultiem: behalve de wijnen is het weer, en vooral de hoogte van de golven, een groot gespreksonderwerp, want het surfen is voor veel van de Swartland wijnmakers de grote hobby.

Swartland is een wijnregio op ongeveer 1,5 uur rijden boven Kaapstad, de snelweg naar Namibië af en dan richting zee. Het gebied wordt tegen de zee beschermd door o.a. de Paardenberg, een grote rotsformatie gemaakt van zeer oud verweerd graniet. De wijngaarden staan op een van de oudste bodems van de wereld. Deze zijn daardoor uitgelooft en arm aan mineralen. Het klimaat is iets warmer dan in andere gebieden, maar door de landwind en de luwte van de Paardenberg erg aangenaam. In Swartland vinden we zeer veel verschillende druivenrassen, voornamelijk Mediterrane, want deze passen het best bij het klimaat.



Swartland is ook bekend om de winery Swartland, niet te verwarren met Independent Swartland. Dit is een speciaal groepje, omdat er in Zuid-Afrika wel WO's zijn, maar zonder specifieke regels voor wijnproductie zoals Independent dat wilde doen. Om de echte regionale identiteit te behouden hebben ze daarom zelf een logo

ontwikkeld. Alle wijnmakers moeten voor 90% verplicht de aangegeven druivenrassen gebruiken.

Wit: chenin, clairette, grenache, groendruif, marsanne, roussanne, muscat, vaalblaar en viognier.

Rood: carignan, cinsault, grenache, syrah, mourvèdre, pinotage en tinta barroca.

Er mag maar 25% nieuw hout gebruikt worden en alleen Europees.

Alle wijnen moeten zo natuurlijk mogelijk worden gemaakt, zonder toevoeging van gisten en chemische middelen. Er mag wel sulfiet worden gebruikt, maar zo min mogelijk!

Op vrijdag hadden wij al een beetje met de wijnmakers kennisgemaakt. Maar nu gingen we op bezoek in Swartland zelf. Iedereen had er erg veel zin in, omdat de wijnmakers al een zeer goede indruk hadden achtergelaten op de beurs.

Onze eerste stop was bij **Mullineux Wines**. Hier in de winery hadden een aantal van de wijnmakers elk twee wijnen geselecteerd om te laten proeven. Omdat immers alle wijnen zo natuurlijk mogelijk worden gemaakt, moesten sommige nog even ademen. Maar zoals verwacht waren ze van hoog niveau en de wijnmakers spraken er met passie over. Want dat is wat Swartland zo bijzonder maakt, de passie waarmee er wijn gemaakt wordt en over ieder detail is nagedacht. Hierdoor staan ze voor 100 % achter hun wijn en dat is zeer besmettelijk. Opvallend waren verder de flessen van andere wijnmakers die in de winery stonden, natuurlijk leeg, maar dit geeft wel aan hoeveel ze de invloed respecteren en overnemen van wijnen uit andere landen en regio's. "Open minded " is een eigenschap alle Swartland wijnmakers.

De meest interessante wijnen waren de wijnen van Mullineux zelf, zowel de Mullineux wit en rood en de Kloofstreet wijnen (de 2^e wijn), veel fruitiger en lichter. De andere toppers waren, in mijn ogen, van **Lammershoek** de Roulette en de Syrah, zeer mooie en bijzondere wijnen. Maar ook de Banditos, twee speciale wijnen met een opvallend etiket (de Swartland wijnen hebben vaak bijzondere etiketten). De Testalonga 2011 is een cuvee die maar liefst 18 maanden op de lies heeft gelegen en zonder toevoeging van sulfiet is gemaakt. Erg lekker, mooi zuiver mondgevoel en zuren die geheel in balans zijn maar vooral erg speciaal. Ook erg bijzonder waren de **Intellego** wijnen van Jurgen Gouws, de **Silvervis** wijnen en natuurlijk ook de **Sequillo** wit en rood van Eben Sadie - maar hier later meer over.

Na de ochtend tasting werd het nog leuker, want we hadden een lunch bij **Adi Badenhorst**. Hij is de eerste wijnmaker in Swartland die op deze manier wijn begon te maken. Meteen bij binnenkomst was te zien dat de reputatie van Adi correct was. Een reputatie van een bijzonder goede, maar ook bijzonder gekke wijnmaker. Er lopen 3 grote honden rond en 2 kinderen. De braais staan buiten en het lijkt meer op een groot familiefeest dan op een wijnproeverij. Het eten is geweldig, we zitten aan grote houten tafels en drinken de beste wijnen uit Swartland, een soort genoten we van de wijnen van Adi Badenhorst, de Sacreteurs, de rosé en de family wines wit en rood. Maar ook alle single vineyard cuvées van Eben Sadie (die niet minder gek is als Adi trouwens). De ene wijn was nog mooier dan de andere. Het was een groot voorrecht om deze wijnen te mogen proeven, er worden er niet veel van gemaakt. En niet te vergeten de Schiste 2010 van Mullineux, een alleen op Schiste gemaakte syrah, en de Three Foxes, een roussanne zonder sulfiet gemaakt. Het was een van de beste lunches die ik ooit heb mee gemaakt qua wijnen en sfeer!

Het feest was nog niet voorbij, we gingen in een pick-up truck door de wijngaarden van **Eben Sadie**, niet helemaal ongevaarlijk maar fantastisch. Midden in de wijngaard van Palladius, met 70 jaar oude bush vine chenin blanc, kregen we uitleg over de filosofie van Eben. Hij doet nooit een chemische analyse, puur omdat hij bij ieder belangrijk moment van het leven van de wijngaard aanwezig is. Hij is er altijd, van snoeien tot oogsten, en hij weet precies wanneer het tijd is om te oogsten. Terwijl Eben uitleg geeft over de compost die hij tussen de old vines laat ontwikkelen, begint hij wild te graven (zijn hond ook). De passie die hij uitstraalt en de wijze waarop hij op elke vraag antwoord geeft, maakt iedereen enthousiast. Het enige dat hij test is de alcohol. Hij wil niet dat er meer dan 14,5% in de wijn zit, zijn ideaal is 13,8%.

De uitspraken van Eben zijn ook grandioos. Hij gebruikt graag een paar procent mourvèdre in zijn blend, want mourvèdre is net iemand die voor de eerste keer zijn rijbewijs moet halen, altijd nerveus! Na de tocht in de wijngaard mochten we ook nog de Palladius en de Columella 2010 proeven, grote wijnen die nog wel erg jong zijn. Maar wie geduld heeft wordt rijkelijk beloond.

Een van de belangrijkste dingen die Eben vertelde over de Swartland regio was dat Swartland de wijnmakers zelf uit kiest en niet de wijnmaker Swartland. Dit komt doordat in Swartland je niet dicht bij Kaapstad of een ander grote stad zit, alles wordt zeer landelijk gedaan er is ook niet overal internet. Het is zeer hard werken alleen de Mediterrane druivenrassen hebben een goede groeikans hier. Maar hierdoor krijg je wel een groep van wijnmakers die keihard werken, en vooral heel eigenzinnig zijn en heel veel passie hebben!

Iedereen ging zeer geïnspireerd de bus in: Swartland heeft een zeer goede indruk achtergelaten. Het enige probleem is dat deze wijnen door de arbeid niet goedkoop gemaakt kunnen worden en hierdoor helaas bijna niet in Nederland te koop zijn. Een ding weet ik zeker, ze zijn absoluut het geld waard.

