

Zuid-Afrika

Jonge wijnmakers zoeken nieuwe richting, deel 2

Overall waar jonge wijnmakers ‘hun ding doen’ valt wat te beleven. Eind vorig jaar reisde Sjoerd de Groot voor de eerste keer naar Zuid-Afrika. De meeste reisgenoten hadden ook niet eerder een blik mogen werpen op de wijngaarden van de Kaap. De reis duurde slechts tien dagen; toch konden we bij een veertigtal wijnmakers aanschuiven. Wines Of South Africa (WOSA) organiseerde de reis en had er zorg voor gedragen dat ‘jonge’ wijnschrijvers op bezoek gingen bij ‘jonge’ wijnmakers. En bij die laatsten gaat het dan vooral om ‘jong’ in de zin van vernieuwend en bijzonder. Het werd een mooie reis waarvan de reizigers een hoop hebben opgestoken. Alvast de conclusie: de bezochte boeren in de verschillende regio’s zijn volop in beweging.

Tekst en foto’s: Sjoerd de Groot

Ondanks dat Zuid-Afrika een lange traditie heeft op het gebied van wijn maken, waait er pas relatief kort een nieuwe wind door het wijnlandschap. Zuid-Afrika was in het achttiende-eeuwse Europa beroemd om de zoete muskaatswijnen. Daarna leek er lang niet veel te gebeuren. Er werden zeeën aan wijn geproduceerd, waar uiteindelijk brandy van gemaakt werd. In 1990 kwam bijvoorbeeld slechts 30% van wat er aan druiven werd geoogst als wijn op de markt – vaak van niet al te beste kwaliteit. De Nederlandse markt werd vervolgens bedolven onder pallets vol met dozen *droë rooi* of rosé die verkocht werd (en wordt) als *baie lekker*. Die kunnen voor een euro of twee uit de buurtsuper mee naar huis.

Gelukkig is er een nieuwe generatie wijnmakers aan het werk die inzag dat er veranderingen nodig waren om ook als kwaliteitswijnland serieus genomen te worden.

Extra bevlogen

Veel van de ‘nieuwe’ mannen en vrouwen in het wijnvak zijn rond de millenniumwissel of iets daarvoor afgestudeerd aan verschillende universiteiten, zowel in Zuid-Afrika als in andere (wijn)landen. Ze hebben zich eerst gericht op hun eigen ontwikkeling, om pas daarna zelf wijn te gaan maken als hoofdwijnmaker. Opvallend veel van hen nemen de tijd om andere wijngebieden te leren kennen, om zo meer grip te krijgen van het terroir in Zuid-Afrika. Natuurlijk staan deze jonge wijnmakers daar niet alleen in. Hun collega’s in andere wijnlanden doen precies hetzelfde. Toch lijken veel van de Zuid-Afrikanen extra bevlogen. Alsof ze tijd hebben in te halen. In zekere zin is dat ook wel zo. Tegenwoordig is er bijna niets eenvoudiger dan op het vliegtuig te stappen en een oogst mee te maken bij een wijnboer elders. Die mogelijkheid bestaat voor Zuid-Afrikanen

eigenlijk nog maar kort. Voor de vorige generatie wijnmakers lag het heel anders. Ver reizen kostte een fortuin en duurde lang. Tijdens de apartheid waren de blanke boeren elders vaak niet welkom. En de macht van de KWV, de almachtige coöperatie, verdween pas in de vroege jaren negentig.

De jonge wijnboeren maken nu grote stappen, sneller dan hun collega’s in andere wijnlanden in de Nieuwe Wereld, die altijd al vrij konden reizen en kennis vergaren in andere landen.

Twee leermomenten

Wat veel van de wijnmakers die we bezochten doen, is druiven oogsten en wijn maken. Dat klinkt vanzelfsprekend, maar omdat ze aan de andere kant van de evenaar zitten, hebben ze de mogelijkheid dat twee keer per jaar te doen. Alle wijnboeren die we spraken, nemen de tijd om in Europa oogsten mee te draaien bij

collega’s die wel een handje hulp kunnen gebruiken. De tegenprestatie is meestal een aantal kisten of dozen van de wijn die de Zuid-Afrikaanse wijnmakers mee hebben helpen maken.

Deze manier van werken is dubbel effectief. De leercurve van de wijnmakers wordt steiler en ze leren tegelijkertijd hoe het wijn maken er in Europa aan toe gaat. Daarnaast maken ze kennis met de terroirs waarmee Europeanen werken en dat helpt ze hun eigen terroir beter te leren herkennen en gebruiken. De rol van het terroir blijft groeien, volgens deze wijnboeren. Philip Jonker van Weltevrede in Robertson zegt daarover: “Ik wil heel graag terroir en concentratie proeven in een wijn. Snelle en makkelijke wijnen hoeven voor mij niet zo. Het terroir op ons domein is een soort lappendeken. Ik heb 72 verschillende wijngaarden en die hebben allemaal een eigen karakter en andere druivenrassen die bij dat terroir passen. Het is dus noodzaak om te leren van wijnmakers die het belang van hun terroir al eeuwen geleden hebben ingezien.” Met die gedachte in het achterhoofd lijkt het meer dan een goed idee om tijd en aandacht te steken in het terroir waarmee je werkt. Philip neemt het héél serieus. “Na mijn laatste oogst in Bourgogne heb ik twee vaten gekocht inclusief wijn. Dan kan ik thuis nog doorgaan met experimenteren en leren.”

Grond zoeken

Als (aspirant-)wijnboer moet je soms ook wat geluk hebben, bijvoorbeeld bij het vinden van een goede locatie. Joris van Almenkerk, die een bedrijf heeft in de Elgin Valley, had dat geluk. “Mijn vrouw en ik wilden dolgraag wijn gaan maken in Zuid-Afrika. We moesten echter nog wel een goede plek vinden. In 2001 vertrokken we uit België. Het duurde maar liefst tot 2004 voordat we geschikte grond vonden om wijngaarden aan te planten. Elgin stond al langer op het verlanglijstje, maar er was daar weinig te koop. Het gebied staat vol met appelboomgaarden. Tussen 2003 en 2005 was er een duidelijke dip in de prijs van appels en daardoor kwam er een aantal boomgaarden te koop. Toen hebben wij onze kans gegrepen. Potentiële wijngaarden in koele klimaten liggen in Zuid-Afrika immers niet voor het oprapen.”

Almenkerk Wine Estate heeft nu 15 hectare wijngaarden, voornamelijk rood: 4 hectare merlot, 3 hectare shiraz, 4 hectare sauvignon blanc en verder nog wat cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec en chardonnay. Het laagste punt in Elgin is 300 meter, het hoogste punt 590 meter. De bergen staan rondom de >



Philip Jonker van Weltevrede



Joris van Almenkerk

wijngaarden, de wolken kunnen niet weg. In de zomer is het er daardoor koel en in de nachten ook heel fris. Ideaal dus om frisse wijnen te maken en tegelijk warm genoeg voor goede rode wijnen.

Ook dat is een moderne verworvenheid voor jonge wijnmakers: de kennis van terroir, cool climate en de ideale plek voor specifieke druivenrassen is veel groter dan vroeger. Nu deze kennis ook beschikbaar is in Zuid-Afrika is het voor beginnende wijnmakers eenvoudiger geworden om op de juiste plek wijn te gaan maken.

Babylon's Peak

We brengen een wat uitgebreider bezoek aan de jonge wijnmaker Stephan Basson, van het bedrijf Babylon's Peak in de regio Paardeberg in Swartland. Stephan is de vierde generatie van zijn familie die 'in de wijn' zit. Zijn vader is de enige die niet zelf wijn maakte: hij verkocht zijn druiven aan de coöperatie van Swartland in Malmesbury. Het bedrijf werd in 1919 door de overgrootvader van Stephan opgericht en ging van start als een gemengd boerenbedrijf: naast wijngaarden ook koeien en fruit, zoals perziken en abrikozen. De wijngaarden waren wel het grootste onderdeel van de het bedrijf. Nu zijn er alleen nog wijngaarden, 250 hectare in totaal. In 1948 werd de coöperatie Swartland opgericht. Stephans grootvader was er een van de eerste bestuursleden van. In 2009 overleed hij, op 84-jarige leeftijd. De familie vond toen een logboek, waarin alle bezigheden van het bedrijf sinds 1923 vermeld stonden en de hoeveelheden wijn die ze maakten. Alles werd in die tijd per vat verkocht; gebotteld werd er niet.

Zes jaar geleden besloot Stephan Basson zelf wijn te gaan maken. De *plaas* (boerderij) heet Nooitgedacht, maar er was al een wijnbedrijf dat zo heette. Dus koos hij de naam Babylon's Peak, naar een hoge rotsformatie die plaatselijk Babylonstoren wordt genoemd. Stephans vader is de CEO van de Swartlandcoöperatie, en het grootste deel van de druiven gaat daar nog steeds heen. Stephan koopt zo'n 10 tot 15% van de druiven van zijn vader en onderhoudt zelf de delen van de wijngaard waarvan hij de druiven wil kopen.

Kennis van klonen

Stephan ent eigen klonen op onderstokken voor zijn wijngaarden en verkoopt zijn stekken ook aan collega's. Het bijkomende voordeel is dat hij zo goed inzicht heeft in de verschillende klonen van syrah en de andere druivenrassen. Bij de oogst houdt hij ook de druiven van alle

verschillende klonen gescheiden. Op die manier kan hij controleren welke kloon het op welke ondergrond het best doet en kan hij veel leren over de toekomstige aanplant.

Zijn hoogste wijngaard ligt op 750 meter; een bijzondere wijngaard met pinotage. Er is daar geen irrigatie, zodat er van deze wijngaard maar 2,5 ton per hectare komt. Dat zijn dan wel druiven van een bijzondere kwaliteit. Hij verkocht ze eerst aan de coöperatie, maar vond dat uiteindelijk zonde en verkoopt de druiven nu onder andere aan het wijnbedrijf Fairview, waar ze naar zijn idee beter tot hun recht komen. Stephan heeft specifieke problemen bij de productie van deze druiven. Het grootste obstakel zijn bavianen. Die eten de meeste druiven op in de wijngaard. Een gaskanon hielp maar tijdelijk. Het zijn slimme beesten en ze hebben dat ding op een gegeven moment zelfs omgeduwd, waardoor een rij stokken in vlammen is opgegaan. Nu staat er schrikdraad omheen, maar dat helpt ook maar tijdelijk. Een ander probleem is hagel. Afgelopen jaar is de volledige oogst door hagel verloren gegaan. Toen bleef er zelfs voor de bavianen niets over...

Toekomst voor blends

De blik in de Zuid-Afrikaanse wijnwereld was lang gericht op mono-cépagewijnen met veel kracht en intensiteit. De Franse Pays-d'Ocwijnen waren een groot voorbeeld, net als de *varietals* uit Australië. Ook nu nog zijn er bedrijven als Longridge, die in blijven zetten op wijnen van één druivenras. Er is internationaal een stijgende vraag naar meer elegantie en frisheid, en ook naar blends. Er worden steeds meer wijnen gemaakt van een mix van druivenrassen, waarbij het streven is ze drinkbaar en elegant te maken. Daarnaast zijn ook steeds meer mensen op zoek naar wijnen waarvan het alcoholniveau niet te hoog is. Dat lukt ook op een steeds breder niveau.

Natuurlijk zijn er wijnen van één druivenras die het heel ver kunnen schoppen. Toch lijkt het erop dat de blends de echte toekomst hebben. De grote variëteit aan druiven plaatst de Kaap in een gunstige positie. Of het nu een Bordeauxblend is of een mix van andere rassen, dankzij het aantal verschillende beschikbare druivenrassen is er voor iedereen wat moois te maken in Zuid-Afrika, en niet alleen iets goedkops. Ook de groeiende kennis van en het inzicht in de diverse terroirs zorgt voor steeds interessantere wijnen. Het zijn de jonge wijnboeren van De Kaap, zoals Stephan Basson, die een sleutelrol spelen in deze ontwikkelingen. ■

Proefnotities Babylon's Peak

Syrah 2007, Swartland 15,5 pnt
'Franse' stijl, en daarom heet de wijn ook Syrah. Heel klassiek, leer, bramen, zoethout, wat kruiden, mooi hout, iets stevig wel, vlezig, lengte, intensiteit, enorme lengte, prachtig.
€ 13,95

Babylon 2006, Swartland 15 pnt
Wijn van 40% pinotage, 30% cabernet sauvignon en 30% shiraz. Iets overrijp, krachtig, wat gebrand, licht kruidig, vol, vlezig, chocola, braam, intens, bosvruchten, donker en bijna dierlijk, cacao, mooie tannines, lengte.
€ 13,95

Viognier 2009, Swartland 14,5 pnt
Krijgt 6 maanden rijping op Frans eiken. Prachtig rijk, kruidig, nectarine, zacht en rond, mooi hout, mandarijn, lengte, iets tijn, abrikoos, sinaasappel, intensiteit.
€ 11,95

Chenin Blanc 2010, Swartland 14 pnt
Abrikoos en wat sinaasappel, grapefruit, mooie lengte en heel aantrekkelijke frisheid, sap, wat marsepein, speels, peer en wat nectarine.
€ 8,75

Importeur

One life, live it, www.onelifeliveit.nl.

Koel klimaat

Veel wijnboeren roemen het mediterrane klimaat van de Kaap. Dat vereist toch enige nuance. De intense warmte van de zon is in veel gevallen te heftig om overal frisse en subtiele wijnen te kunnen maken naar Europees voorbeeld – en dat is wat veel wijnmakers willen. De beroemde Cape Doctor, een droge zuidoostenwind, helpt weliswaar om schimmelinfecties te voorkomen, maar deze fukse wind kan de wijngaarden ook weer flink geselen. De landschappen in de verschillende regio's zijn bovendien zeer divers: bergketens, valleien, rivieren en woestijnachtige gebieden wisselen elkaar af. Tot een paar jaar geleden lieten de wijngaarden in de gebieden die toen het koelst waren zich het best vergelijken met Noord-Italië en de warmere gebieden met warmere plekken in de wereld. Met de komst van nieuwe wijngebieden komt de nadruk meer op koelere klimaten te liggen. Regio's als Walker Bay, Cape Agulhas, Constantia en Elgin zijn stuk voor stuk koelere gebieden waar frisse wijnen vandaan (kunnen) komen. In dat geval gaat een vergelijking met de Rhône beter op.



Stephan Basson van Babylon's Peak