



Gast spreker: Francois Naudé, verkoops- en marketingdirecteur

Dat François het 2^e deel van het woord “gast spreker” zeer ter harte nam hebben we die avond, mede dankzij het sappige Afrikaans, mogen ondervinden. Een avond die we niet snel zullen vergeten zowel vanwege de prachtige wijnen alsook vanwege de begeleiden commentaren. We hebben het al dikwijls geschreven en gezegd maar deze keer moet je er werkelijk niet aan twifelen : wie niet aanwezig kon zijn, heeft iets gemist!



Het schrijven van een verslag over deze avond geeft zowel een stukje nagenieten als ook een stukje ergernis. Het nagenieten hoef ik – denk ik - jullie niet uit te leggen. De ergernis komt doordat je met enkel geschreven woorden de sfeer van de avond onmogelijk kan weergeven. Een volledig verslag van het verhaal van onze gast spreker hier neerschrijven is dan ook niet gebeurd. Beschouw het eerder als een aanvulling, als bijkomende informatie omtrent het onderwerp.

Bij wijze van aperitief : een glaasje geschiedenis



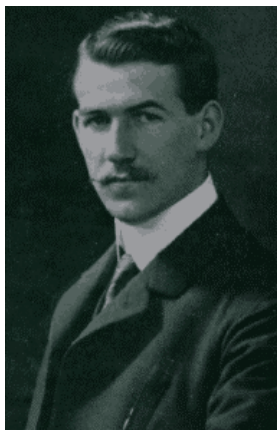
In 1988 ging Beyers Truter, toen wijnmaker bij het befaamde Kanonkop Estate, een samenwerking aan met nog 4 andere wijnminnaars uit Johannesburg met als enige ideaal : het maken van een wijn met een exceptioneel karakter! Na veel zoekwerk vonden zij uiteindelijk een geschikte locatie in Koelenhof, een district gelegen in de welbekende Stellenbosch regio.

Toeval wil dat dit aangekochte domein, oorspronkelijke naam Nooitgedacht, vroeger reeds voor vijf generaties in handen was van de familie Beyers vooraleer Jan Andries Beyers – een directe voorvader – het in 1895 verkocht. Je kan dus nu Beyers Truter beschouwen als de 6^e generatie van de familie. De nieuwe naam voor het domein moest dit gegeven natuurlijk weerspiegelen en men koos voor Beyerskloof. Heden is het domein in handen van 2 mensen nl. Beyers Truter en Simon Halliday.



Beyers Truter zocht oorspronkelijk naar de beste gronden voor een aanplant van cabernet sauvignon. En de gronden in Beyerskloof zijn inderdaad zeer verwant aan de gronden in Bordeaux. Vandaar dat er gekozen werd voor een aanplant van 20.000 stokken cabernet sauvignon en 5.000 stokken merlot. Daarnaast bleef er eveneens aandacht voor die Zuid-Afrikaanse druif, de pinotage.

Het opmerkelijke verhaal van deze variëteit



Alles begint met 1 man nl. Abraham Izak Perold, geboren op 20 oktober 1880. Afgestudeerd als wis-, natuur- en scheikundige in 1901 verkreeg hij vanwege zijn schitterende resultaten een beurs om aan de universiteit van Halle an der Saale in Duitsland te doctoreren. Alvorens in 1906 terug te keren naar Zuid-Afrika reisde hij 2 jaar lang doorheen West-Europa. Ondertussen leerde hij vlotjes, naast uiteraard het Duits, ook maar het Frans, het Italiaans, het Spaans en het Portugees. Zijn eerste tijdelijke baan was als professor scheikunde, op de Universiteit van Cape Town. Kort daarna werd hij over zee gestuurd door de Kaapse regering met als doel zoveel mogelijk druivenvariëteiten te verzamelen die ideaal zouden zijn voor het lokale land. Perold kweet zich met veel energie aan deze taak en keerde met maar liefst 177 variëteiten terug naar Zuid-Afrika. Een collectie die nog steeds de ruggengraat vormt van een uitgebreidere collectie welke nog bestaat aan de universiteit van Stellenbosch. Na deze reis werd hij aangesteld als professor van viticultuur op deze universiteit. Perold overleed in december 1941.

Pinotage, een unieke Zuid-Afrikaanse druivenvariëteit, is ontdekt door Perold in 1924. Deze variëteit is een natuurlijke kruisbestuiving tussen een mannelijke pinot noir en een vrouwelijke cinsaut, indertijd lokaal gekend als hermitage. Perold was op de hoogte van enorm veel druivensoorten, waardoor zijn selectie voor het kweken van pinotage, vreemd leek. De grote vraag was: waarom wou hij de pinot noir kruisen met de hermitage? Niemand zal het echter weten wat er in zijn hoofd rondspookte want al zijn nota's omtrent deze keuze heeft hij vernietigd. De kruising produceerde slechts vier zaadjes. Men vraagt zich eveneens af of die zaadjes wel speciaal waren voor hem, daar hij deze plantte in zijn eigen tuin van zijn officiële residentie op de experimentele boerderij "Welgevallen" en niet in de kwekerij van de universiteit.



In 1928 heeft Perold een positie ingenomen bij de K.W.V. in Paarl waardoor zijn eigen tuin alleen werd gelaten voor enige tijd. Na een zekere periode stuurde de universiteit van Stellenbosch een paar studenten om zijn verwilderde tuin wat op te knappen. Per toeval wist een student van de aanplanting van die zaadjes en vertelde aan het team dat ze deze moesten redden. Net op tijd kon die student die zaadjes redden van de scherpe spaden. In 1935 heeft men het materiaal van die zaadjes geënt op nieuwe wortelstokken (met name Richter 99 en Richter 57). Dit waren wijnstokken die juist geplant waren op de kwekerij van Welgevallen. Dit lijkt een tweede toeval om pinotage te beschermen want kort daarna werd bekend dat de andere wijnstokvariëteiten op Welgevallen zó erg besmet waren met ziektes dat ze vernietigd moesten worden.

Eén van deze entingen, die uitzonderlijk sterker en beter was dan de rest, werd uiteindelijk geselecteerd om het moedermateriaal te zijn van alle pinotagewijnen. In dit stadium was deze kruising enkel gekend als "Perold's Hermitage Pinot". De naam "pinotage", een afleiding van het gekweekte, kwam meer en meer bekend na Perolds periodieke bezoeken aan de wijngaard van "Welgevallen". De eerste experimentele wijngaard van pinotage werd gevestigd op het Elsenburg Landbouw Kollege terwijl de eerst genoteerde, commerciële pinotage-

aanplanting, op de boerderij Myrtle Grove nabij Sir Lowry's Pass in 1943 werd teruggevonden.

De eerste internationale erkenning van de pinotage kwam wanneer de pinotage 1989 van Kanonkop, de "Robert Mondavi Trophée" toegekend kreeg. Klein detail : de wijnmaker toen bij Kanonkop noemde Beyers Truter! En zo werd hij de eerste Zuid-Afrikaanse internationale wijnmaker van het jaar. Als gevolg werd een pinotagevereniging opgericht, met als doel "pinotage" te promoten over de hele wereld. Tot nu toe is de meest succesvolle actie de jaarlijkse *ABSA Top 10 pinotagewedstrijd*. Deze wedstrijd toont het resultaat van de 10 beste – pas uitgekomen – pinotagewijnen die beschikbaar zijn in de Kaapse wijnlanden.



De traditionele pinotages werden niet op hout gelagerd. Beyers Truter was de eerste die het aandurfde om pinotage op dure, nieuwe, Franse eiken vaten te steken. Door die vaten krijgt men vollere en complexere wijnen met meer kleurstabiliteit.

Jonge pinotages hebben een diepe, rode kleur die omringd is door een intense paarse rand. Zijn geuren kan men vergelijken met pruimen, banaan, kers, cassis, rode/zwarte woudvruchten en cederhout. Oudere pinotages tonen meer animale geuren en humusgeuren, waarbij het kleur meer dakpannenrood is (roodbruin).

Pinotage is momenteel zeker niet overgewaardeerd. Het heeft in dit stadium de aandacht die ze jaren geleden had moeten krijgen. Dankzij een paar goede wijnmakers, die nog steeds jaarlijks experimenteren met deze unieke druivensoort, scoort deze wijn prachtige resultaten. Met de pinotagevereniging, die o.a. verder onderzoek steunt, verdient pinotage genoemd te worden bij "hoogstaande kwalitatieve wijn". Er is geen twijfel mogelijk dat er een grote toekomst is weggelegd voor deze unieke Zuid-Afrikaanse rode wijnvariëteit !!

Bronnen :

- <http://www.kaapsewijnen.com/>
- <http://www.beyerskloof.co.za/>
- <http://www.pinotage.co.za/>