

Bartho Eksteen Wijnskool

Tree of knowledge Shiraz

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Bartho Eksteen

Druivenras(sen): Shiraz

Streek & Land: Hemel- en Aarde Vallei, Zuid-Kaap – Zuid Afrika

Karakter: Stevige rode wijn met tonen van rijp bosfuit, braam, pruimen een hintje eiken. De wijn is levendig met goed sap en structuur. Een prachtige cool-climate shiraz met lange verfijnde afdronk en rijpe tanninestructuur.

Wijnbereiding: Na de handmatige oogst. Na de vergisting op RVS rijpt het sap gedurende 21 maanden op gebruikte barriques van Frans eiken. Van deze wijn worden jaarlijks om en nabij 4000 flessen geproduceerd.

Producent & gebied: Bartho Eksteen is een idyllisch familiewijnhuis met karakteristieke wijnen gemaakt van onder andere Sauvignon Blanc, Syrah, en Pinot noir. Het is het eerste wijnbedrijf als je vanaf Hermanus de prachtige Hemel-en-Aarde vallei in rijdt.

Voor Bartho Eksteen begon wijnmaken als een hobby op de boerderij in Franschoek, waar hij opgroeide. Na zijn wijnstudie in Stellenbosch volgde een carrière als wijnmaker en consultant voor onder andere Wildekrans, Newton Johnson, Raka en Hermanuspietersfontein. In 2015 kocht hij samen met zijn vrouw Suné een stuk land in de Hemel-en-Aarde vallei om hun eigen familiewijnhuis op te richten. De zoon van Bartho, Pieter Willem, maakt hier samen met zijn vader verfijnde exclusieve wijnen die jaarlijks in kleine hoeveelheden op de markt worden gebracht. De wijnen van Bartho en Pieter winnen jaarlijks meerdere prijzen voor

Het voordeel van de Hemel-en-Aarde Vallei is dat het koele klimaat uiterst gunstig is voor wijnproductie. Zachte zuidoostelijke briesjes van over de baai zorgen voor langere, koelere rijpingsseizoenen dan doorgaans wordt ervaren in de meeste andere Zuid-Afrikaanse wijnstreken. Druiven rijpen tot hun volle potentieel zonder de gevaren die inherent zijn aan hittegolven die landinwaarts worden ervaren. De resulterende wijnen behouden hun fruitige elementen uitstekend, zijn uiterst elegant en hebben een lange afdronk.

Wijn & Spijs: Bij geroosterd en gegrild rundvlees, lam, wild en stoofgerechten met kruiden/specerijen en licht zoete componenten, paddenstoelgerechten, harde en blauwschimmelkazen.

Overige informatie: In het project van "Wijnskool" krijgen Zuid-Afrikaanse jongeren de kans om een toekomst op te bouwen in de wijnwereld. Binnen dit project worden jongeren gemotiveerd om te kiezen voor de wijnindustrie, wijnmarketing en voor persoonlijke groei. Het doel is om een levenslange kennis en ervaring over te dragen aan de volgende generatie Zuid Afrikaanse wijnmakers. Door COVID en de nasleep hiervan is het project tijdelijk op een laag pitje gezet maar Bartho en Pieter Willem zullen de Wijnskool spoedig weer nieuw leven in blazen.