

De Trafford Merlot

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: De Trafford

Druivenras(sen): Merlot

Streek & Land: West-Kaap, Stellenbosch, Zuid Afrika

Karakter: Rijke rode wijn met tonen van donkere kersen, zwarte bes, munt en vanille. Kruidige volle inzet met veel concentratie en bomvol zwart fruit. Lange rijke afdrank waarin het hout mooi verweven is. Een wijn met een onwijs goed bewaarpotentieel van zeker 10-15 jaar.

Wijnbereiding: De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de Helderberg, het terroir van de wijngaard bestaat uit rijke kleigronden met een hoog ijzergehalte. Na de oogst worden de druiven ontscheld, het sap vergist met wijngaardeigen gisten in grote open vergistingstanks. De schillen worden gedurende 10 dagen twee maal daags ondergedompeld. Na de vergisting wordt de wijn overgebracht naar eiken houten vaten van Frans eiken waarvan 1/3 jaarlijks vernieuwd wordt. De wijn ondergaat een malolactische gisting op vat, hierbij wordt het harde appelzuur omgezet naar het zachtere melkzuur. De wijn rijpt 19 maanden op vat alvorens botteling. De Trafford Merlot wordt pas 5 jaar na de oogst op de markt gebracht.

Producent & gebied: In het rustige gebied boven Stellenbosch (richting Somerset-West) Zuid-Afrika, begonnen architect David Trafford en zijn vrouw Rita in 1992 met De Trafford Wines. Ze wilden rode wijnen maken die uniek zijn en lang meegaan, zonder te veel te veranderen tijdens het proces.

Hun wijngaarden zijn klein, slechts 5 hectare groot, en liggen hoog tussen de bergen. Daar groeien druiven zoals syrah, cabernet sauvignon en merlot. Ze halen ook druiven van andere wijngaarden in de buurt.

David houdt van natuurlijke wijnbereiding, hij gebruikt geen kunstmatige gist om de fermentatie te starten en vermijdt chemicaliën. In plaats daarvan vertrouwt hij op de natuur en helpt hij met natuurlijke methoden, zoals het inzetten van beestjes tegen insecten.

Ze maken elk jaar maar een kleine hoeveelheid wijn, zo'n 3500 dozen. Alles wordt met de hand gedaan, van het kiezen van de druiven tot het bottelen. Zo weten ze zeker dat elke fles met veel zorg is gemaakt.

Het resultaat zijn wijnen zoals de De Trafford Syrah 393 en De Trafford Elevation 393, die bekend staan om hun kwaliteit en smaak. De naam van deze wijnen verwijst naar de hoogte van de wijngaard en laat zien hoe toegewijd de familie Trafford is aan het maken van goede wijn.

Wijn & Spijs: Bij rood vlees, kalfs- lamsvlees, wild, stoofgerechten, pittige, harde en blauwschimmelkazen

Overige informatie: David studeerde architectuur en heeft tot op de dag van vandaag nooit een opleiding tot wijnmaker gehad. Het lukte hem in 1984 om wijn te maken, met veel hulp van wijnmakers uit de omgeving. De wijn werd gedronken met vrienden en familie. De passie voor wijn bleef, maar een carrière in de architectuur lonkte en een mooie baan in Londen lag in het verschiet. Tijdens zijn verblijf in Engeland gebruikte hij de zomervakantie in 1989 om stage te lopen bij een wijngaard in Saint-Emilion, aan de andere kant van het kanaal. Hier werd de basis gelegd voor wat De Trafford Wines vandaag de dag is geworden.