

Leenders Baviaan

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Bezuidenhout Family Wines

Druivenras(sen): Grenache Blanc, Rousanne, Chenin Blanc

Streek & Land: Coastal Region, Paarl, Zuid Afrika

Karakter: Deze blend is een Afrikaanse interpretatie van een witte Rhône-blend. In de geur tonen van rijpe perzik en abrikoos, honing en bijenwas. De inzet is rijk en romig, rijp geel fruit, licht filmend met veel body en structuur. Grenache vormt de ruggengraat van de wijn en zorgt voor body en rijkheid, de rousanne geeft een fijn aroma en de chenin zorgt voor voldoende frisheid in de afdronk.

Wijnbereiding: Het fruit voor deze blend is afkomstig uit eigen wijngaarden in het district Breedekloof. De druiven worden in verschillende etappes geplukt. Het sap vergist na de persing in een combinatie van RVS tanks en cementer eieren, zowel in tijden de fermentatie als rijping worden geen houten vaten gebruikt. Na vergisting blijft de wijn nog minimaal 9 maanden rijpen op de dode gistcellen (lie). Dit proces geeft de wijn een vollere en romigere structuur.

Producent & gebied: In 1639 werd Wijnand Leenders geboren in het kleine bosstadje Bezuidenhout, in Holland. Wijnand, een jonge boer met avontuurlijke geest, besloot op 15 augustus 1665 met zijn schip "De Vergulde Tijger" vanaf het eiland Texel naar Batavia te varen. Omdat een tussenstop noodzakelijk was ging het schip op 30 januari 1666 voor anker in Kaapstad.

De Vergulde Tijger heeft Batavia nooit gezien want Wijnand is in het zuidelijke Afrika gebleven. Door zijn agrarische achtergrond werd hij al snel aangesteld als hoofdtuinier bij de VOC's Company's Gardens (Kompanje's Tuine). In deze historische tuinen waar verse producten werden verbouwd voor passerende schepen, werden ook enkele van de eerste wijngaarden in Zuid-Afrika verbouwd. Wijnand Leenders (uit Bezuidenhout) werd al snel bekend als Wijnand Bezuidenhout, een van de eerste wijnbouwers en wijnmakers in het zuidelijkste puntje van Afrika.

Wijnmaker Francois Bezuidenhout is een nazaat van de oude Wijnand en werd geboren in het kleine havenstadje Port Elizabeth aan de zuidoostkust van Zuid-Afrika. Afkomstig uit een familie van schapenboeren uit de kleine Karoo, raakte hij geïnteresseerd in wijn toen het gezin eind jaren tachtig naar Kaapstad verhuisde. In 2014 behaalde hij zijn diploma als Cape Wine Master en trad hij toe tot een elitegroep van individuen die de Zuid-Afrikaanse wijnindustrie willen promoten en verdedigen. Francois, altijd de ondernemer, waagde de sprong en begon in 2017 zijn eigen wijnen te maken.

Wijn & Spijs: By the glass voor de liefhebber van voller glas wit. Ook heerlijk bij rijke visgerechten, schaal en schelpdieren, blank vlees, gevogelte, pasta's met romige sauzen, groentegerechten, milde tot romige kazen.

Overige informatie: De naam "de Baviaan" is afkomstig uit de vroege periode dat Wijnand Leenders bij de Compagnie Gradens werkte. Hij ontdekte dat vers fruit, groenten en andere producten uit de tuinen verdwenen. Na verdachtmakingen van compagniesoldaten en lokale stammen bleek dat het een troep lokale bavianen was. De ondeugende baviaan is al eeuwenlang een veelvoorkomend figuur in de Kaapse wijnbouw.