

The Blank Bottle Winery

Orbitofrontal Cortex

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: The Blank Bottle Winery

Druivenras(sen): Chenin Blanc (29,8%), Verdelho (25,4%), Clairette (23,4%), Grenache Blanc (9,4%), Marsanne (6%), Roussanne (5,8%), Viognier (0,2%).

Streek & Land: West-Kaap, Zuid Afrika

Karakter: Complexe wijn met rijpe tonen van steenfruit, bijenwas, eiken en citrus. In de smaak licht filmend met een goede fruit-structuur en een ronde toch crispy afdrank. Zeer gastronomisch glas.

Wijnbereiding: De druiven worden geplukt wanneer ze op hun rijpste zijn en voor het persen worden ze terug gekoeld naar 4°C. De volgende ochtend worden de druiven als hele trossen geperst. Het sap ondergaat spontane gisting in Franse eiken vaten (niets nieuws), kleipotten en eivormige cementtanks. De losse componenten van deze wijn rijpen gedurende 10 maanden op hun eigen gistcellen voordat ze geblend en gebotteld worden

Producent & gebied: The Blank Bottle Winery van de iconische wijnmaker Pieter Walser kan worden beschreven als een wijnmakerij die de traditionele normen uitdaagt: "Kleren maken de man niet; beoordeel onze wijnen op wat er in de fles zit, niet op basis van vooraf bestaande ideeën." Het begon allemaal in 2004, toen een klant specifiek vroeg om alles behalve Shiraz. Een enkele slok van een pure Shiraz veranderde haar perceptie en leidde tot een aankoop van drie dozen. Deze ontmoeting inspireerde het concept van BlankBottle, waar elke fles vrij is van indicaties over druivensoorten maar vraagt om eerlijke beoordelingen gebaseerd op smaak alleen.

Ondanks dat Pieter geen eigen wijngaarden bezit, koopt hij druiven van meer dan 80 verschillende wijngaarden verspreid over de West-Kaap. Al deze verschillende druiven presenteren zich in de meer dan 40 verschillende wijnen die elk jaar worden gebotteld. Het beheer van zoveel wijngaarden vereist nauwkeurige planning en samenwerking met lokale boeren en deskundige wijnbouwers.

Voor Pieter draait het allemaal dus vooral om het vertellen van verhalen door middel zijn wijn, zelfs de etiketten worden zorgvuldig door hem zelf ontworpen om de unieke aard van elke fles te weerspiegelen.

Wijn & Spijs: Een mooie begeleider bij rijke visgerechten, schaal en schelpdieren, lichte vleesgerechten, blank gevogelte, gerechten met Aziatische invloeden, sushi (sojasaus), milde en harde kazen.

Overige informatie: The Story: "In oktober 2015 zat ik in een vliegtuig op weg naar Joburg, naast een man die (of zo leek het) met kabels en zo op zijn computer was aangesloten. Het leek alsof hij op een bepaalde manier met de machine communiceerde. Toen we eenmaal waren geland, vroeg ik hem wat hij in vredesnaam aan het doen was. Hij vertelde me dat hij en zijn zakenpartner van een klinisch psycholoog een marketingbedrijf hadden opgericht genaamd Neural Sense, gevestigd in Kaapstad. Ze voeren marktonderzoek uit door gebruik te maken van de onderbewuste reacties van mensen op verschillende inputs. Ik hou van rare dingen, dus ik vertelde hem dat ik wijn maak en als hij ooit iets met wijn wilde doen, was hij welkom om contact op te nemen. En dat deed hij. Drie maanden later zat ik aan de tafel in mijn wijnmakerij, verslaafd aan machines. Al mijn onderbewuste reacties (in het LIMBIC-deel van mijn hersenen) op elk van de 21 componenten moesten worden gemeten en vastgelegd – een camera die me in de ogen keek (voor oogreacties), iets aan mijn vinger (voor zuurstofgehalte in het bloed), een hartslagmeter op mijn borst, iets op mijn arm (voor opwindingsniveaus, bijvoorbeeld hitte/zweet) en een mobiel EEG-apparaat op mijn hoofd (voor het monitoren van mijn hersengolven). Het was de tijd van het jaar waarin ik de laatste melanges moest maken en ik zat met 21 verschillende witte wijncomponenten in vat, die klaar waren om te blenden en te bottelen. Het waren allemaal verschillende variëteiten uit verschillende gebieden en wijngaarden. Dus mijn assistent-wijnmaker, Julia, nam monsters van alle vaten en deed ze in glazen, die mijn vrouw markeerde van 1 tot 21. Voor elke wijn sloot ik eerst mijn ogen, dan opende ze en ze begonnen met opnemen met de camera, geef me wijn en spoor me aan om te ruiken, proeven en spugen – constant mijn hartslag, bloedspullen en activiteit in mijn onderbewustzijn controleren en registreren.

Natuurlijk heb ik geen controle over mijn onderbewustzijn – voordat ik eraan denk om te reageren, had ik het al gedaan. We hebben alle 21 wijnen geproefd. Ik spuugde uiteraard, waste tussendoor mijn mond met water en we deden zelfs een paar met schoon water in mijn mond en gebruikten dat als controle of basale reactie. Dit proces nam een hele dag in beslag. Ik noem het graag werk. Hun taak was nu om de gegevens te analyseren. De manier waarop ik het begrijp, is dat ze naar alle delen van mijn hersenen kijken die reageerden, het vergelijken met alle andere bloed- en hartmonitors en vervolgens met een wiskundig algoritme uitrekenen wat ik wel en niet leuk vond. De analyse van de gegevens nam maanden in beslag, dus in de tussentijd besloten Julia en ik een controle te mengen – de best mogelijke witte blend uit dezelfde 21 pakjes – gebruikmakend van onze bewuste geest; de ORBITOFRONTAL CORTEX. Toen de resultaten kwamen, waren de twee wijnen zo verschillend! We hebben beide gemengd en de 2 wijnen gebotteld. Let op – we proberen NIET iets te bewijzen met dit experiment. We probeerden gewoon plezier te hebben. En dat deden we..."