

Piekenierskloof Tannat

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Piekenierskloof

Druivenras(sen): Tannat

Streek & Land: Olifantsrivier, Citrusdal Mountain, Piekenierskloof (plateau), Zuid Arika

Karakter: De wijn is zeer geurig met tonen van bramen, pruimen, specerijen, peperkoek en eiken. Hoewel dit druivenras zich doorgaand kenmerkt met zeer drogende tannines is deze wijn aangenaam vol en rijp met en lange kruidige afdronk.

Wijnbereiding: De druiven worden met de hand geplukt en 24 uur koud geweekt. De fermentatie wordt gestart met geselecteerde giststammen en wordt gehouden onder de 26°C. Tijdens de fermentatie wordt de druivenhoed 3 keer per dag ondergedompeld voor maximale extractie. Het wordt droog gefermenteerd op de schillen en vervolgens geperst om malolactische fermentatie op vat te ondergaan. Vervolgens wordt de wijn overgebracht naar 30% nieuwe en 70% tweede vulling en oudere 225L Franse eiken vaten, waar hij 14 maanden rijpt.

Producent & gebied: Verscholen in de Citrusdal Mountains, ongeveer 50 kilometer ten noorden van Swartland, ligt het prachtige Piekenierskloofplateau, dat de perfecte natuurlijke omgeving biedt voor wijngaarden om te gedijen. Op 750 meter boven zeeniveau wordt het klimaat van het plateau gekenmerkt door hete (warme) dagen en koele nachten, waardoor druiven langzaam kunnen rijpen en complexe fruitige smaken kunnen ontwikkelen.

Honderden jaren geleden zette de Verenigde Oostindische Compagnie (VOC) Piekeniers (Nederlandse soldaten) vanuit Kaap de Goede Hoop in om de vlakten te verkennen van het huidige Olifantsrivierengebied. De geschiedenis leert ons dat de Piekeniers oorspronkelijk belast waren met de bescherming van reizigers die de Piekenierskloof-bergrug overstaken, maar dat ze zo genoten van hun onafhankelijkheid in de weelderige vallei, dat ze besloten zich permanent in de regio te vestigen. Ze begonnen het land te bewerken en ontwikkelden een kleine boerengemeenschap, en hier begint het verhaal.

Een van de vijf zonen, Johan Abraham van Zyl en zijn vrouw Wilhelmina, vestigden zich in 1923 in de onontwikkelde, ruige bergrug van de Piekenierskloof. In 1957 ontstond de behoefte aan een wijnmakerij en Citrusdal Winery, of beter gezegd 'Goue Vallei Wyne' zoals het uiteindelijk bekend was, kwam tot stand. In 1959 vestigde de zoon van Johan Abraham, Carel van Zyl, zich op de boerderij Bergendal waar hij in 1962 de eerste wijngaarden plantte. Tegenwoordig zijn de zonen van Carel en de kleinzonen van Johan Abraham, Oubaas en Potgieter van Zyl, de trotse en gepassioneerde beheerders van enkele hectaren opmerkelijke wijngaarden aangeplant op de boerderijen Bergendal en Heidedal, waar ze toegewijd in de voetsporen treden van een van de pionierende boeren van de Piekenierskloof.

In 2017 veranderde de naam van het wijnhuis in Piekenierskloof Wines en het eigendom berust nu bij Oubaas, Potgieter en hun zus Mientjie Mouton (oprichter van Carmiën Tea). Het dynamische trio is sindsdien begonnen aan een missie om het immense potentieel van het Piekenierskloof-gebied en zijn wijnstokken te ontwikkelen.

Vandaag viert de vierde generatie van de van Zyl's hun erfgoed met unieke wijnen gemaakt van zorgvuldig gekweekte en liefdevol beheerde wijnstokken die echt, zoals Carel placht te zeggen, 'dankbare wingerdstokke' zijn, die een overvloedige oogst dragen voor hun altijd dankbare ontvangers

Wijn & Spijs: Een perfecte begeleider voor charcuterie, geroosterd rood vlees, wild, gerechten met paddenstoelen, risotto, rijke pastasauzen, harde kazen.

Overige informatie: Op het etiket staan Piekeniers afgebeeld. De van oorsprong soldaten vestigde zich in deze regio en begonnen het land te bewerken. Er zijn acht verschillende afbeeldingen.

