

Piekenierskloof Heirloom Blanc

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Piekenierskloof

Druivenras(sen): Chenin Blanc 45%, Grenache Blanc 40%, Viognier 15%

Streek & Land: Olifantsrivier, Citrusdal Mountain, Piekenierskloof, Zuid Afrika

Karakter: Complexe neus met tonen van perzik, abrikoos, witte peer en een hintje citrus. Fruitige volle smaak met een elegante houttoets en lange frisse afdrank.

Wijnbereiding: De druiven komen van oude bush vines van zand en leemgrond. Deze wijn wordt gemaakt van het eerste afloopsap, dit is het sap wat uit de druiven loopt vóór dat er geperst wordt (vin de goutte). Eerst vindt er een schilweking plaatst van 6 tot 8 uur waarna de natuurlijke fermentatie begint, later voegt men nog geselecteerde gisten toe. Het sap vergist in Franse houten vaten van 300liter waarvan 15% jaarlijkst vernieuwd wordt.

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: Heerlijk glas om zo te drinken en om te combineren met Aziatische gerechten met soja/miso, rijke visgerechten, schaal&schelpdieren, salades en gerechten met wit vlees.

Overige informatie: Het woord Heirloom verwijst naar iets van speciale waarde dat door een familie wordt overgedragen op de volgende generatie, een erfstuk. De familie van Zyl draagt deze speciale wijn al vier generaties over.

