

Blank Bottle Aasvoël

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: The Blank Bottle Winery

Druivenras(sen): Verdelho 100%

Streek & Land: Westkaap, Stellenbosch (Helderberg), Zuid Afrika

Karakter: Fruitige wijn met tonen van rijp steenfruit en een hintje kruiden. De inzet is fruitig met veel concentratie en sap. Rijke smaak met minerale toets en verfrissende zuurgraad. Van deze wijn zijn in 2023 maar 1139 flessen gemaakt.

Wijnbereiding: De druiven worden geplukt op optimale rijpheid en 's nachts gekoeld tot 4 graden Celsius. De volgende ochtend worden de druiven als gehele trossen geperst. Het sap ondergaat een spontane fermentatie in betonnen eivormige tanks en oudere Franse eiken vaten. Diep in de winter wordt eenmalig zwavel toegevoegd. Na 10 maanden rijping op de lie wordt de wijn geblend en gebotteld.

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 heerlijk aperitief, en goede begeleider bij lichte visgerecht, salades, asperges, milde en harde kazen.

Overige informatie: The Story: "Aasvoël is een wijn die door wijnkenners en critici zeer goed wordt ontvangen. Het is een wijn gemaakt van 100% Verdelho, een druivenras dat het goed doet in het warme klimaat van Zuid Afrika. In Zuid-Afrika rijpt dit ras zeer vroeg en ontwikkelt het een hoog suikergehalte én een goede zuurgraad. Deze combinatie maakt Verdelho interessant voor wijnmakers, omdat de druif een fantastische frisheid heeft en vaak wordt gebruikt in blends om extra fraîcheur toe te voegen. In de warmere delen van Zuid-Afrika, zoals het Swartland, kan de zuurgraad in de wijn soms wat aan de lage kant zijn. Het blenden met vroeg geplukte Verdelho biedt voor veel wijnmakers een oplossing voor dit probleem. Je ziet niet vaak monocépages van dit druivenras omdat het nog geen grote bekendheid heeft. Aasvoël is een 100% verdelho afkomstig van de Helderberg in Stellenbosch, met een knisperende zuurgraad en enorm veel lengte die het toffe karakter van dit druivenras zeer goed weergeeft. Ik maakte deze wijn voor het eerst in 2014, toen ontving ik een telefoontje van een collega-wijnmaker. "Heb je Verdelho nodig?" vroeg hij. Ik ben altijd op zoek naar iets interessants en Stellenbosch Verdelho pastte perfect in dat plaatje. Hij is de koper voor deze kleine wijngaard, maar de oogst van 2014 was enorm en zijn tanks zaten vol. Ik kocht wat druiven hij nog overhad en de wijn bleek fantastisch te zijn! Dus uiteraard wilde ik elk jaar wel wat kopen, maar de productie in een normaal jaar is niet hoog genoeg om een extra koper te bedienen. Dus werd ik een Aasvoël – een Afrikaans woord voor een "gier" – zittend op een paal, kijkend naar de wijngaard. Als er iets van de truck valt, raap ik het op (figuurlijk gesproken natuurlijk!). Met andere woorden, als het een hoog productiejaar is, krijg ik wat druiven. In 2015 kreeg ik niets, 2016 en 2017 gingen voorbij en ik zat nog steeds op de paal – vol verwachting. En toen kwam het in de oogst van 2018: het telefoontje "wil je weer een Aasvoël maken?" Jaaaa natuurlijk wil ik dat! Vanaf 2018 is het me bijna ieder jaar gelukt om het fruit voor deze wijn te bemachtigen.

En ieder jaar zit ik daar weer, op de paal – wachtend...."

