

## Blank Bottle B.I.G.

# ROBU<sup>2</sup>ST

W I J N I M P O R T

**Producent:** The Blank Bottle Winery

**Druivenras(sen):** Cabernet Sauvignon 75%, Petit Verdot 15%, Syrah 5%, Cabernet Franc 5%

**Streek & Land:** West Kaap, Swartland, Tulbagh, Stellenbosch, Summerset-West, Zuid Afrika

**Karakter:** Rijke volle rode wijn met een krachtige neus van zwarte bessen, tabak, cederhout en vanille.

Volle rijke smaak met een rijke fruitstructuur, goede vulling en een lange droge afdronk met rijpe tannines.

Een wijn vol energie, deze wijn kan je zeker nog wel 10 jaar bewaren.

**Wijnbereiding:** De druiven worden geplukt op optimale rijpheid en 's nachts gekoeld tot 4 graden Celsius.

De volgende ochtend worden de druiven ontsteelt en in open fermentatievaten geplaatst. Het sap ondergaat een spontane fermentatie en blijft zo lang mogelijk op de schillen. Daarna wordt het geperst in oudere Franse eikenhouten vaten, waar het 18 maanden rijpt. Na het blenden wordt de wijn gebotteld.

**Producent & gebied:** The Blank Bottle Winery van de iconische wijnmaker Pieter Walsler 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:** Bij rood vlees, kalfs- lamsvlees, wild, stoofgerechten, pittige, harde en blauwschimmelkazen

**Overige informatie:** The Story: De naam B.I.G. verwijst niet naar de stijl van de wijn, maar naar de omvang van de blend. Deze wijn vertegenwoordigt Bordeaux uit Zuid-Afrika. De eerste oogst van deze wijn was in 2015 en bestond uit zes wijngaarden in de uiteindelijke blend, allemaal Cabernet Sauvignons van verschillende hoogtes boven zeeniveau. De samenstelling van de blend varieert elk jaar – de 2019 bestaat uit 9 wijngaarden: 5 Cabernet Sauvignon, 2 Cabernet Franc, 1 Merlot en 1 Petit Verdot. Elk jaar pas ik het etiket aan op basis van de gebruikte wijngaarden. Het etiket toont een landschap en identificeert alle wijngaarden die in de uiteindelijke wijn zijn verwerkt. De dichtstbijzijnde wijngaard ligt op 3 km van de oceaan, en de verste op 3 uur rijden.

De Swartland Revolution was precies dat: een revolutie geïnitieerd door boeren uit Swartland die de markt voor premiumwijnen volledig op zijn kop zette. Plotseling moesten premium Bordeaux-stijl wijnen uit Stellenbosch, die doorgaans hoger geprijsd zijn, het podium delen met premium Rhone-stijl blends uit Swartland. Hierdoor verdween Cabernet Sauvignon de afgelopen acht jaar naar de achtergrond – niet meer "cool" genoeg volgens de media.

Zoals sommigen van jullie misschien weten, werk ik momenteel met 24 verschillende druivenrassen. Ik vond het een goed idee om iets te doen voor de verwaarloosde, in ongenade gevallen Cabernet Sauvignon. Daarom selecteerde ik 8 wijngaarden met Cabernet Sauvignon, 2 met Cabernet Franc en 1 met Petit Verdot, verspreid over wijngaarden op verschillende hoogtes: 7 in de buurt van Somerset West (op 32 tot 391 m), 2 aan de rand van Tulbagh (beide op 310 m) en 2 in de Koue Bokkeveld van de Witzenberg (op 734 en 755 m).

Toen ik begon te praten met de meesters van Cabernet hier aan de zuidelijkste punt van Afrika, was het eerste dat vaak genoemd werd de gevreesde "greenness" in Cabernet Sauvignon – een ongewenst kruidig of vegetatief karakter. Dit ontstaat door hoge niveaus van pyrazines in de wijn, iets dat wordt bepaald door het rijpheidsniveau van de druiven. Hoe langer de druiventrossen tijdens de groeiperiode aan zonlicht worden

blootgesteld, hoe lager de pyrazines – wat resulteert in minder 'greenness' en meer fruitigheid in de uiteindelijke wijn.

In Zuid-Afrika hebben we een unieke situatie: hoewel we veel zon hebben, is het klimaat ook heet en droog. In de meeste gevallen hebben de druiven bij de oogst niet genoeg zonlicht gehad om de pyrazineniveaus tot een acceptabel niveau te verlagen. Als je de druiven langer aan de wijnstok laat hangen, stijgen de suikerniveaus echter te veel. Deze suikers worden tijdens de fermentatie omgezet in alcohol, wat leidt tot wijnen met een hoog alcoholgehalte.

In het algemeen worden makers van Cabernet Sauvignon dus achtervolgd door het groene monster. Sommigen verdedigen het, de meesten vrezen het. Wat me verwart, is dat je zou kunnen stellen dat deze 'greenness' een stilistische eigenschap is van wijnen die dicht bij de oceaan worden gemaakt, waardoor het acceptabel zou zijn. Of toch niet? Waar precies de grens ligt tussen kruidigheid en onacceptabele greenness weet ik niet.

Daarom besloot ik een blend te maken met Cabernet Sauvignon als basis, waarbij ik 9 wijngaarden selecteerde op verschillende hoogtes boven zeeniveau. De dichtstbijzijnde wijngaard ligt op slechts 3 km van de oceaan, terwijl de verste op 3 uur rijden ligt.

We vinifieerden alle wijngaarden afzonderlijk en lieten de wijnen anderhalf jaar rijpen in Franse eikenhouten vaten. De druiven werden voornamelijk geoogst wanneer we vonden dat ze het best smaakten. Interessant genoeg was de eerste wijngaard op de Helderberg eind februari rijp, terwijl de laatste wijngaard op het Ceres Plateau (ongeveer 3 uur rijden verderop) pas op 22 april optimale rijpheid bereikte – 100 dagen na het begin van de oogst en ook de laatste druiven die de kelder binnenkwamen.