Oude stokken chenin blanc in Zuid-Afrika: koesteren of rooien?

Scriptie in het kader van de studie Magister Vini

Udo Göebel

Koog aan de Zaan, december 2011

Oude stokken chenin blanc in Zuid-Afrika: koesteren of rooien?

Scriptie ter verkrijging van de titel Magister Vini

In het openbaar te verdedigen op
donderdag 26 januari 2012

door

Udo Göebel

Scriptiebegeleider
Frank Jacobs (wijnschrijver, wijnspreker, wijndocent en wijntaxateur)

Examencommissie Magister Vini
R.H.M. Zey, voorzitter
G. Crum
G. Horstink
R. Andes *MV*
M. van der Rijst
W.F. de Graaf, secretaris

Voorwoord

Zaterdag 4 februari 2006, dat is de dag dat mijn liefde voor Chenin Blanc is begonnen. Op de dag nauwkeurig weet ik het, net zoals ik uit de boeken weet dat de eerste wijn in Zuid-Afrika op zondag 2 februari 1659 is gemaakt. Op die warme zomerdag in 2006 kwam ik 's middags op bezoek bij twee 'Hollanders in die Kaap', Eric Verhaak en Mariëtte Ras van Groot Parys in Paarl.

Ik was werkzaam als assistent-assistent-wijnmaker bij Boland Kelder als onderdeel van mijn *sabbatical*. Eric en Mariëtte waren druk bezig met de oogst die in volle gang was. Buiten op de *stoep* ging de eerste fles Groot Parys Chenin Blanc open en in plaats van naar huis te gaan om een uur of vijf werd het 01:30 en was er een flink gat geslagen in de wijnvoorraad.

Wat een zuiverheid en diversiteit had ik geproefd en wat een passie over de druif straalden Eric en Mariëtte uit. In de tijd die volgde besloot ik voor mezelf te beginnen, na twaalf jaar voor Gall & Gall gewerkt te hebben. Zelfstandig wijnhandelaar in Zuid-Afrikaanse wijnen zou ik worden. Het bedrijfsplan werd in Zuid-Afrika geschreven en honderden flessen wijn heb ik geproefd om het assortiment samen te stellen. Veelal samen met Eric en Mariëtte en de Chenins Blancs vielen bij de witte wijnen altijd gunstig op.

Sinds 2006 ben ik tien keer teruggeweest naar het land van melk en honing, van gastvrijheid en gastronomie, van Chenin Blanc en Pinotage. Tijdens elke reis heb ik wel een Chenin Blanc proeverij georganiseerd en elke keer verbaas ik me weer over de stijlen en smaken die gemaakt worden. Van simpel en saai tot complex en krachtig. Ik had de indruk dat de mooiste wijnen, naar mijn smaak, van oude stokken gemaakt werden. Tegelijk hoorde ik verhalen van boeren in Swartland die zagen dat er stokken van 20 of 30 jaar gerooid werden, die in hun ogen net kwaliteit begonnen te leveren. Gerooid door boeren die leven van kwantiteit en geen oog hebben voor kwaliteit.

Het kiezen van mijn scriptieonderwerp was daarom niet zo moeilijk. De zoektocht naar de achtergronden van de druif en dan met name de invloed van de leeftijd van de stokken heb ik als zeer leerzaam ervaren. Ik hoop dat meer mensen mijn voorliefde voor goede (Zuid-Afrikaanse) Chenin Blanc gaan delen, de kennis over de druif en het wijnland Zuid-Afrika toeneemt, meer mensen snappen dat een Dröe Steen van € 1,99 heel wat anders is dan een Chenin Blanc van € 12,95 én als ultieme droom dat er zoveel mogelijk oude stokken chenin blanc bewaard blijven.

Het leukste onderdeel van het wijnvak is de praktijk en dat gold ook voor het schrijven van deze scriptie. De wijnreizen voor de scriptie naar de Loire en Zuid-Afrika en de Chenin Blanc proeverij waren geweldige ervaringen.
Schenk een glas Chenin Blanc in, lees mijn scriptie en deel mijn passie voor de druif!

"ek het chenin blanc lief"

(Willie de Waal over zijn favoriete druif)

Dankwoord

Het schrijven van een scriptie is geen eenvoudige taak. Het heeft me een aantal weken stug doorschrijven, een paar maanden hard nadenken en een paar jaar boeken lezen gekost. Die inspanningen had ik niet kunnen verrichten zonder steun van een aantal familieleden en vrienden. Mijn dankwoord is niet volledig, dus bij voorbaat: iedereen die op welke manier dan ook heeft bijgedragen aan mijn scriptie bedank ik van harte.

Om toch wat namen te noemen: Christine en Ruud, mijn ouders, hebben me enorm gesteund bij het schrijven van de scriptie. Niet alleen mocht ik lenen wat ik wilde uit de enorme wijnboekenbibliotheek van mijn vader, ook wisten ze precies op het juiste moment te vragen naar de voortgang en – nog belangrijker – op het juiste moment daarover te zwijgen. Mijn moeder heeft met veel geduld meer dan 30.000 woorden over wijn gelezen en gecorrigeerd waar nodig, terwijl wijn niet echt haar hobby is. Het schrijven van de scriptie had invloed op het werk voor mijn eigen bedrijf WineMatters, gelukkig heeft mijn vader tijd gevonden om werkzaamheden van me over te nemen, zodat ik meer tijd had om te schrijven.

Sabina, mijn lieve vriendin, heeft me gestimuleerd om de Magister Vini studie te volgen en bij voorbaat hulp aangeboden voor het schrijven. Ik, zonder enige ervaring in het schrijven van een scriptie, keek er enorm tegenop. Sabina, met overvloed aan ervaring in schrijven, zag het punt niet zo en overtuigde me dat ik het kon. Dankzij haar tips, stimulans en aardige woorden is het gelukt.

Mijn scriptiebegeleider Frank Jacobs is niet alleen een strenge schoolmeester, maar ook een vriendelijke wijnliefhebber waar ik gezellig mee kon lunchen, waarbij een lunchwijn nooit ontbrak. Daardoor zag ik niet tegen onze besprekingen op, maar keek er juist naar uit. Welke fles zal ik je de volgende keer blind laten proeven? Frank, bedankt voor je inspiratie, goede raad en al je geduld met de correcties.

Kort voor de deadline van het inleveren van de scriptie organiseerde ik een wijnproeverij om een groot aantal Chenins Blancs door te proeven. Die proeverij had niet plaats kunnen vinden zonder de deelnemers, stuk voor stuk druk bezette wijnprofessionals die ruimte in hun agenda wisten te vinden voor de proeverij, die een aantal vragen over Chenin Blanc van oude stokken beantwoordde. Ontzettend bedankt voor jullie tijd, energie, interessante en soms onleesbare proefnotities.

Mijn Zuid-Afrikaanse/Nederlandse vrienden Eric Verhaak en Mariëtte Ras blijven me verbazen: vanaf het begin hebben ze mijn plannen voor een eigen bedrijf gesteund en ook bij het maken van deze scriptie gaven ze geweldig waardevolle (vloeibare) input. Op de eerste wijnavond van de studiereis die ik samen met Arjen Pleij maakte, werden we direct vergast op heerlijke wijn, geweldige gesprekken, goed eten en welja, nog meer heerlijke wijn. Op de laatste dag kregen we de kans om zelf Magister Vini wijn te maken. Een fantastisch begin van een leerzame studiereis, bedankt!

Voorbereidingen voor de examens van Magister Vini deed ik gezamenlijk met Arjen Pleij, Jan Vegter en later ook Bastiaan Möllers. Dat waren verrijkende proeverijen. Dat ik samen met Arjen op reis ging om meer over Zuid-Afrika en chenin blanc te weten te komen, was een bijzondere ervaring. Zo'n tien kilo zwaarder en enkele honderden wijnen verder keek ik terug op een gezellige en unieke reis. Ik hoop dat ik hem bij het schrijven van zijn scriptie kan helpen.

Inhoudsopgave

Voorwoord **3**
Dankwoord **4**

Inhoudsopgave **5**

1. Inleiding **8**

1.1 Methode / werkwijze 9

2. Theoretisch kader **10**

2.1 Zuid-Afrika 10

2.1.1 Geschiedenis van wijnland Zuid-Afrika 10
2.1.1.1 Periode Jan Van Riebeeck 10
2.1.1.2 Periode Simon van der Stel 12
2.1.1.3 Periode Willem Adriaan van der Stel 14
2.1.1.4 Periode na van der Stel 15
2.1.1.5 Periode coöperaties en KWV 16

2.1.2 Huidige stand van zaken 19
2.1.2.1 Periode 2000-2005 19
2.1.2.2 Periode 2005-2010 20
2.1.2.3 Samenwerking 21

2.2 Chenin blanc 22

2.2.1 Geschiedenis van chenin blanc 22
2.2.2 Chenin blanc in de Loire 24
2.2.2.1 Vouvray 24
2.2.2.2 Montlouis 25
2.2.2.3 Savennières 25
2.2.2.4 Coteaux du Layon 25
2.2.3 Aanplant chenin blanc 26
2.2.4 Chenin blanc in de wijngaard 29
2.2.4.1 Chenin blanc en het klimaat 29
2.2.4.2 Chenin blanc en geologie, topografie en het bodemtype 30
2.2.4.3 Chenin blanc klonen 31
2.2.4.4 Chenin blanc snoeiwijze en plantdichtheid 33
2.2.4.5 Chenin blanc uiterlijk en eigenschappen 33
2.2.5 Vinificatie van chenin blanc 34
2.2.6 Smaak(stijlen) 36
2.2.7 Chenin blanc en gastronomie 39

2.3 Oude stokken chenin blanc 41

2.3.1 Vanaf welke leeftijd is een wijngaard oud? 41
2.3.2 Aantal oude stokken chenin blanc in Zuid-Afrika 42
2.3.3 Kwaliteit van oude stokken 44
2.3.4 Economie van oude stokken 45
2.3.5 Reputatie oude stokken 46

3. Onderzoek 47

3.1 Interviews Zuid-Afrikaanse wijnmakers 48

3.1.1 Mullineux Family Wines 49
3.1.2 Lammershoek Winery 51
3.1.3 Scali 52
3.1.4 Groot Parys 53
3.1.4.1 Zelf Chenin Blanc maken bij Groot Parys 54
3.1.5 Spier 55
3.1.6 Raats Family Wines 56
3.1.7 Teddy Hall Wines 57
3.1.8 De Trafford 59
3.1.9 De Toren Private Cellar 60
3.1.10 Elgin Vintners 61
3.1.11 Ken Forrester Wines 62
3.1.12 Overige bezoeken 63

3.2 Interviews met wijnmakers uit de Loire 65

3.2.1 Domaine de Bellivière 65
3.2.2 Domaine Vincent Carême 66
3.2.3 Domaine Huet 67
3.2.4 Domaine du Closel / Château des Vaults 69
3.2.5 Domaine des Baumard 70
3.2.6 Domaine Mosse 71

4. Proeverij **72**

4.1 Opzet proeverij 72

4.1.1 Deelnemers *73*
4.1.2 Wijnen *74*

4.2 Beperkende factoren 75

4.3 Resultaten van de proeverij 76

4.3.1 Leeftijd wijnstokken *76*
4.3.2 Kwaliteits-score *77*

4.4 Samenvatting en resultaten proeverij 78

5. Conclusie **79**

6. Samenvatting **80**

Begrippenlijst **81**

Overzicht tabellen en grafieken **82**

Literatuurlijst en bronvermeldingen **83**

Bijlage I **85**
Bijlage II **86**
Bijlage III **87**
Bijlage IV **88**
Bijlage V **90**
Bijlage VI **93**
Bijlage VII **94**
Bijlage VIII **95**
Bijlage IX **96**
Bijlage X **97**

1 Inleiding

Dat wijn gemaakt van oude stokken beter is dan van jonge stokken, is een in de wijnwereld algemeen aanvaarde conclusie. Maar er zijn andere aspecten die meespelen bij de keuze om een stok oud te laten worden en dat is aanleiding voor nader onderzoek.

De hoofdvraagstelling van deze scriptie is:
oude stokken chenin blanc in Zuid-Afrika: koesteren of rooien?

De doelstelling van deze scriptie is om antwoord te geven op de vraagstelling vanuit een economisch en een kwalitatief oogpunt.

Belangrijke onderzoeksvragen om de vraagstelling te kunnen beantwoorden zijn:
- Vanaf welke leeftijd is een wijngaard oud?
- Hoeveel oude stokken zijn er in Zuid-Afrika?
- Wat zijn de economische aspecten van het koesteren of rooien van oude stokken?

Om de opinies van wijnmakers over oude stokken te onderzoeken, zijn wijnmakers in Zuid-Afrika en de Loire bezocht. De zes onderzoeksvragen aan hen waren:
Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Vraag 6: Heb u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?

Voor de Chenin Blanc proeverij zijn drie onderzoeksvragen geformuleerd:
Vraag 1: Kunnen ervaren proevers uitsluitend op basis van het proeven van een wijn de leeftijd van de wijnstokken bepalen?
Vraag 2: Geven ervaren proevers een hogere kwaliteitsscore aan wijn van oude stokken in vergelijking met wijn van jonge stokken?
Vraag 3: Is er een verband te ontdekken tussen de steekwoorden die de proevers hebben opgeschreven en de leeftijd van de stokken?

Voor deze scriptie is Zuid-Afrika het belangrijkste onderzoeksgebied geweest, maar de Loire kan niet worden weggelaten. Daar komt de druif vandaan en worden er wereldberoemde wijnen van gemaakt.

Uiteindelijk bevat de scriptie de volgende onderdelen:
- een beschrijving van wijnland Zuid-Afrika, van het eerste begin tot het heden
- een beschrijving van de druif chenin blanc
- een beschrijving van oude stokken chenin blanc in Zuid-Afrika
- een weergave van de belangrijkste gesprekken tijdens de twee scriptiereizen
- de resultaten van de Chenin Blanc proeverij
- de beantwoording van de vraagstelling en een conclusie

1.1 Methode / werkwijze

De keuze voor het scriptieonderwerp is gemaakt in mei 2010. Onder begeleiding van mentor Frank Jacobs is een opzet gemaakt die in juli 2010 is goedgekeurd door de examencommissie. Tot eind 2010 is literatuuronderzoek gedaan, vooral naar de onderwerpen chenin blanc en wijnland Zuid-Afrika. In de loop der tijd werd de invulling van de scriptie steeds duidelijker. Het moest niet alleen een scriptie worden over chenin blanc. Informatie over de geschiedenis van wijnland Zuid-Afrika en een beknopte beschrijving van de belangrijkste Chenin Blanc gebieden in de Loire werden toegevoegd.

In de zomer van 2010 besloten Arjen Pleij en Udo Göebel om speciaal voor hun scripties een wijnreis naar Zuid-Afrika te maken. Deze vond na zes maanden voorbereiding plaats van 5 tot en met 13 februari 2011. Gedurende de reis is er met 26 verschillende wijnmakers en wijngaarddeskundigen gesproken. Daarnaast waren er nog drie afspraken met vertegenwoordigers van andere organisaties.

In maart 2011 begonnen Frank Jacobs en Udo Göebel voorbereidingen te treffen voor een wijnreis naar de Loire-streek, de geboortegrond van chenin blanc. Deze tweede scriptiereis was van 4 tot en met 7 april 2011 en is er met zes verschillende wijnmakers gesproken.

Het doel van beide reizen was om navraag te doen bij toonaangevende producenten. Door specifieke onderzoeksvragen te stellen werd hun mening duidelijk over rooien of koesteren van oude stokken, inclusief de economische aspecten van de vraag.

Een belangrijk onderdeel van de scriptie was een proeverij van Chenins Blancs in relatie tot de leeftijd van de stokken. Dertig representatieve wijnen uit Zuid-Afrika en de Loire werden gekozen in samenspraak met mentor Frank Jacobs. De proeverij vond plaats op woensdagavond 27 juli 2011.

Van begin juni tot half augustus 2011 is er elk beschikbaar uur besteed aan het schrijven, controleren en corrigeren van de scriptie.

Voor het schrijven is gebruik gemaakt van 14 wijnboeken, 2 wijntijdschriften, 37 website´s en 6 overige bronnen. Google is gebruikt om ter zake doende citaten te zoeken.

2 Theoretisch Kader

2.1 Wijnland Zuid-Afrika

2.1.1 Geschiedenis van wijnland Zuid-Afrika

De Nederlanders zijn verantwoordelijk voor de start van de wijnbouw in Zuid-Afrika. Dat is niet logisch, Nederland was en is geen land dat bekend staat om zijn wijnbouw. Toch zit er enige logica in als je de geschiedenis erop naslaat.

2.1.1.1 Periode Jan Van Riebeeck

Zoals bij de meeste mensen bekend, is Johan Anthoniszoon (Jan) van Riebeeck verantwoordelijk voor het planten van de eerste stokken op de Kaap namens de VOC (*Vereenigde Oostindische Compagnie*). De VOC was een Nederlandse handelsonderneming opgericht op 20 maart 1602 te Middelburg.[1] Een samenwerkingsverband tussen kleinere compagnieën om de onderlinge concurrentie te verkleinen en de winsten te maximaliseren. Zes verschillende voorcompagnieën (Amsterdam, Zeeland (Middelburg), Enkhuizen, Delft, Hoorn en Rotterdam[2]) namen een aandeel en samen leverden zij het bestuur van 17 bewindhebbers, de Heren XVII.[3]

Secretaris van de VOC Pieter van Dam gaf Van Riebeeck in 1650 opdracht om een verversingspost op te richten ongeveer halverwege de reis naar Indië.[4] Tot dan toe werd er vooral ververst op het eiland St. Helena, maar daar raakte de voorraad vee, groente en fruit op. De Kaap werd tot die tijd niet heel actief bezocht, alhoewel al in 1595 de eerste Hollander (Jan de Molenaar) de Kaap aandeed. In 1601 gaf Joris van Spilbergen namen aan de bergen en baaien en in 1606 liet Cornelis Matelief de Jonge 3 rammen en 17 ooien achter op Robbeneiland en plantte hij groente aan de voet van de Tafelberg.[5]

Van Riebeeck was scheepsarts en koopman en hij was eerder al 18 dagen in de Kaap geweest om de bemanning van het schip *De Haerlem* te verzorgen. Dat was in maart 1647 vergaan voor de kust van *The Cape of Storms* en de bemanning had weten te overleven door het kopen van vee van de lokale bevolking (*khoikoi*), te jagen op wild, het vangen van vis en door het eten van aangeplante groenten.[6]

Daarom werd er door de Heren XVII besloten tot het stichten van een verversingspost met de naam Kaap de Goede Hoop (*Cabo de Bona Esperance*) en kozen zij de onervaren Van Riebeeck uit als commandant, omdat hij er al geweest was. Jan van Riebeeck vertrok met 75 man op 23 december 1651 vanuit Texel en kwam op 06 april 1652 aan met drie schepen, de *Dromedaris*, de *Reijger* en *De Goede Hoop*. Twee schepen waren door slecht weer 10 dagen later vertrokken en kwamen een maand nadien aan: de *Walvis* en *Oliphant*. Al in de eerste week begon hij met de bouw van versterkingen (*Fort Duijnhoop en Kyckuit*), alhoewel de lokale bevolking (*Ottentoos*, later *Hottentotten* genoemd) uit slechts 60 mensen bestond[7]. Van Riebeeck observeerde dat zij onder andere leefden van wilde bessen

[1] www.voc-kenniscentrum.nl
[2] nl.wikipedia.org/wiki/Vereenigde_Oostindische_Compagnie
[3] www.voc-kenniscentrum.nl
[4] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 11
[5] De worstelstrijd der Transvalers, Frans Lion Cachet via www.dbnl.org
[6] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 12
[7] Jan van Riebeeck, Daghregister, Deel 1 1651-1655 via www.dbnl.org

van de plant *Rhoicissus Capensis*, nu bekend als de *cape grape*. Zo besloot hij al binnen een maand tot het aanplanten van wijnstokken, mede op advies van zijn hovenier Hendri(c)k Boom.[8]

De nieuwe verversingspost moest zorgen voor vers water, brandhout, groente, fruit en graan. Vlees moest komen van de lokale bevolking, gekocht of geruild. Het was niet de bedoeling om de Kaap te koloniseren of om wijn te gaan verbouwen. Jan van Riebeeck verzocht begin 1654 toch om wijnstokken en gaf als reden dat wijn goed zou zijn tegen scheurbuik. De wijn zelf zou zijn voor de kleine lokale gemeenschap van VOC werknemers, voor de bemanning van passerende schepen (in de beginjaren ging dat om gemiddeld 33 schepen per jaar) en zelfs als handelswaar naar Indië. De benodigde grond werd gekocht van de lokale bevolking, wat aangeeft dat er geen kwade bedoelingen waren.

De eerste stokken kwamen aan in juli 1655, 18 maanden na zijn verzoek. Deze lading stokken was verrot en kon niet worden gebruikt. De tweede lading die een paar maanden later arriveerde was wel correct vervoerd en goed van kwaliteit. Deze stokken uit Frankrijk en wellicht ook uit Duitsland (Rhein) en Spanje. Ze werden aangeplant in de *Kompanjies Tuinen*. Vanaf 1656 werden er regelmatig nieuwe ladingen aangevoerd, een flinke hoeveelheid met twee schepen *Dordrecht* en *Parel*. Welke rassen dat precies waren, is moeilijk vast te stellen, zeker muscadel (muscat blanc à petit grains) en hoogstwaarschijnlijk al steen (chenin blanc). Professor C.J. Orffer noemt de volgende rassen "*fransdruif*, *groendruif*, *hanepoot*, *muskadel*, *steen*, *riesling* and *pontac*".[9] Jan van Riebeeck noemt in zijn dagregister de druif 'ronde witte druif' of *groendruif*. De aanplant en verzorging van de stokken werd overgelaten aan Hendrik Boom en Jacob Cloete van Kempen, die allebei geen verstand van wijnstokken hadden.[10]

De hoeveelheid werk nam snel toe, niet alleen om wijnstokken te verbouwen, ook voor alle andere benodigdheden. Passerende schepen verbleven meestal een paar weken in de Kaap en zo ontstond er handel. Om al het werk aan te kunnen en de productie te verhogen werden er VOC werknemers vrijgesteld van VOC-dienst. De eerste vijf Vrijburgers (*vrije luyden*) werden op 1 februari 1657 vrijgesteld. Dat waren: Harman Ramajenne en Bosser Jan Maartens, beiden uit Keulen, dus Duitsers, soldaten in dienst der Compagnie; Jan van Passelt, ook soldaat, afkomstig uit Geel in Brabant, 'een goed brouwer en brandewijnbrander'; Roelof Jan van Dalen, soldaat en Wamar Cornelisz, een bootsgezel uit Nunspeet. Zij hielden zich bezig met het planten van graan en tabak. Het aantal Vrijburgers groeide en een deel hiervan ging ook druiven verbouwen.[11]

In augustus 1658 werd de eerste serieus grote wijngaard aangeplant met 1200 stokken bij de Liesbeek Rivier (toendertijd *Amstel* genoemd) en die kreeg de naam *Wynbergen* later *Boschheuvel*. Voor dit en ander landwerk werden slaven aangevoerd, 200 in het jaar 1658. Er waren nog steeds weinig Vrijburgers in die tijd, in 1662 waren er nog maar 200 'blanke Hollanders' permanent in de Kaap gevestigd. De wijngaarden deden het redelijk goed. Alles werd met de hand bewerkt en er werd geen irrigatie toegepast. De plantdichtheid was hoog, tot aan 10.000 stokken per hectare.[12]

[8] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 12
[9] geschreven aantekeningen van Professor C.J. Orffer via CBA
[10] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 13
[11] De worstelstrijd der Transvalers, Frans Lion Cachet via www.dbnl.org
[12] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 14

Ondertussen organiseerde Jan van Riebeeck expedities naar het binnenland:
1657: tot aan Hottentots-Holland
1658: via Paarl tot Tulbagh (waar toen nog zebra's, nijlpaarden en leeuwen voorkwamen)
1659: tot aan Piketberg[13]

Op de warme zomerdag zondag 2 februari 1659 was het dan zover, de allereerste wijn werd gemaakt van stokken uit de *Kompanjies Tuinen*. Een bescheiden 15 liter (12 mengelen) van muscadel en 'andere witte ronde druiven'. Opvallend is dat de druiven van slechts drie stokken afkomstig zijn. De volledige tekst uit het *daghregister* van die dag:
Heeden is Gode loff van de Caepse druyven d'eerste mael wijn geparst ende van die nieuwe most soo versch uyt de cuyp de proef genomen, sijnde meest muscadel ende andere witte, ronde druyfen van seer goede geur ende smaeck, weesende de Spaense druyfen noch gants onrijp, daer verscheyden wijnstocken mede fray ende redelijck vol van hangen ende te hoopen staet oocq treffelijcq geven sullen, gelijcq deese druyven van 3 kleyne, jonge stocken van 2 jaeren hier geweest, wel omtrent 12 mengelen most afgecoomen is, ende hoe se vorder in 't legghen haer sal aenstellen, sal mede haest ondervonden worden, ende alsoo de retourvloot jaerlijx op de nieuwe most ende goedt oudt bier voortaen al haest fray te pas hier ancomen, dat oocq allerhande vruchten op haer best ende volcomen rijpheyt sijn, daer dan met eenen de herffst-ende kars<s>chepen omtrent die tijt mede comende, oocq treffelijcq haer recreatie ende gewenschte verversinghe van comen te genieten, dat seer fray compt ende alsoo alle des Compagnie's meeste scheepen op de beste en volle tijt hier aencomen en de minste, namentlijck de Lent<e>scheepen, in de winter, als wanner 't niet minn abondant is van veelderley overgelaten aertvruchten ende melcq, die in de somer (vermits de dorre weyden) weder niet te crijgen is, als oock allerhande salade, etc [14]

Van welk ras de 'Spaense druyfen' zijn blijft onduidelijk. Wellicht was het de palomino die verwarrend genoeg later in Zuid-Afrika als *fransdruif* bekend werd.[15]

Het wijnmaakproces was vrij simpel. Druiven werden gekneusd en geperst met handen en voeten in manden. De hygiënische omstandigheden waren niet best en de kwaliteit matig. Er was wel wat export naar Batavia maar de kritieken waren slecht.[16]

2.1.1.2 Periode Simon van der Stel

Jan van Riebeeck bleef tot 6 mei 1662 commandeur en in de volgende 17 jaar volgden de commandeurs elkaar snel op. Geen van hen had een goede invloed op de wijnbouw. Dit veranderde op 12 oktober 1679 met de komst van Simon (Symon) van der Stel (14 oktober 1639 – 24 juni 1712). Zijn dochter was getrouwd met de boekhouder van de VOC en zo kreeg hij deze mooie baan toegewezen.[17]

Al binnen enkele weken na zijn komst op de Kaap leverde hij een belangrijke bijdrage aan de wijnbouw van het huidige Zuid-Afrika. Na een expeditie week hij af van de normale route en onderzocht op 6 november 1679 een vruchtbare vallei met de naam *Wildebosch*. Daar droomde hij van een nieuwe

[13] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 15
[14] Jan van Riebeeck, Daghregister, Deel 3 1659-1662 via www.dbnl.org
[15] www.chenin.co.za
[16] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 15
[17] Nieuw Nederlandsch biografisch woordenboek, deel 9, P.C. Molhuysen en P.J. Blok via www.dbnl.org

nederzetting, bedoeld voor Vrijburgers, waar wijn vanaf het allereerste begin een belangrijke rol moest spelen. De naam voor dit nieuwe dorpje is door hemzelf bedacht: Stellenbosch.[18]

De organisatie van de VOC in de Kaap was tot zijn tijd niet zo goed en de kwaliteit van de wijn belabberd. Simon was een energiek man, die meteen orde op zaken stelde. De *Kompanjies Tuinen* werden uitgebreid, de organisatie verbeterd, eikenbomen werden geïntroduceerd (de bijnaam van Stellenbosch is nog steeds Eikestad), wijngaarden werden verbeterd en uitgebreid met name door de aanplant van muscat de Frontignan en pontac. Hij had zelf verstand van wijn, omdat hij twee wijngaarden bezat in Holland bij Muiderberg en daar wijn en brandy had gemaakt.[19]

Hij benadrukte het belang van het oogsten van druiven op het moment dat die volledig rijp waren. Tot die tijd werden ze te vroeg geoogst, omdat de vogels ze anders opaten. Hij ging zelfs zo ver dat hij een speciaal comité benoemde dat controleerde op de rijpheid en kwaliteit van de druiven. Een boete van 60 rijksdaalders werd opgelegd als je onrijp plukte.[20]

In 1684, bij het bezoek van den commissaris-generaal Hendrik Adriaan van Rheede tot Drakenstein[21], stichtte Simon van der Stel het dorp Drakenstein in de vallei Olifantshoek. Dit werd het dorp waar de meeste protestantse Hugenoten zich omheen vestigden. Door hen werd het dorp *La Petite Rochelle* genoemd, de huidige naam is Franschhoek. Tussen 1688 en 1690 emigreerden er 200 Hugenoten vanuit Frankrijk, via Nederland, naar de Kaap. Wanneer men bedenkt dat er toen hooguit 600 Vrijburgers waren, begrijpt men dat dit een grote impact op de gemeenschap had. De Hugenoten waren ook vrijwel allemaal intelligente mensen van hogere stand. Voor de ontwikkeling van de Kaapse wijn was het van groot belang dat ze verstand van wijnbouw hadden. De meesten van hen kwamen uit Zuid-Frankrijk en enkelen waren zelfs wijnbouwer van beroep. Zo waren er de wijnfamilies 'de Villiers' en 'du Toit' die rond mei 1689 arriveerden, namen die je nu nog steeds veelvuldig tegenkomt bij Zuid-Afrikaanse wijnmakerijen.[22]

Vanaf 1691 kreeg Simon van der Stel de hogere titel *Gouverneur* van de VOC-bewindhebbers in Nederland. Een bewijs dat hij het goed heeft gedaan in de Kaap.[23]

De liefde van Simon van der Stel voor wijnbouw blijkt het meest uit het wijngoed Constantia. Daaraan spendeerde hij veel tijd en hij is er ook gestorven. In oktober 1684 bezocht Rijckloff van Goens junior (voormalig gouverneur van Ceylon) de Kaap om te herstellen van een ziekte. Hij was het die de Heren XVII adviseerde om Simon land toe te kennen. Op 13 juli 1685 kreeg hij het officieel toegewezen, 891 morgen land (een morgen is een stuk land wat op één morgen bewerkt kan worden, in die tijd ongeveer 0,85 ha.) achter de Tafelberg, naast de farm *Steenberg*. Simon noemde de farm *Constantia*, waarom is niet helemaal bekend. Het kan zijn dat het een eerbewijs was aan Rijckloff van Goens, wiens dochter Constantia heette. Of de boerderij is genoemd naar het VOC-schip Constantia en zo zijn er nog wat theorieën.[24]

[18] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 16
[19] nl.wikipedia.org/wiki/Simon_van_der_Stel
[20] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 16
[21] nl.wikipedia.org/wiki/Hendrik_van_Rheede
[22] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 16-17
[23] www.vocsite.nl/geschiedenis/handelsposten/kaap.html
[24] www.grootconstantia.co.za

Van der Stel ging voortvarend te werk, hij leende 10.000 gulden van zijn zoon om gebouwen neer te zetten en landerijen te beginnen. In de jaren erna werden er verschillende landerijen toegevoegd aan de oorspronkelijke farm. In 1709 waren er 70.000 wijnstokken geplant. Vele druivenrassen stonden aangeplant, vele uit Duitsland maar ook muscadel en steen. De bekendste wijn werd simpelweg *Constantia* genoemd. Hoogstwaarschijnlijk een natuurlijk zoete wijn van voornamelijk muscat de Frontignan. Uiteindelijk stonden er ongeveer 100.000 stokken op het landgoed.[25]

Tussen 5 april 1699, toen Simon aftrad als gouverneur en zijn dood op 24 juni 1712 bleef Simon van der Stel op zijn landgoed. Door opdeling van het wijngoed via een veiling na zijn dood, werd er de volgende 70 jaar weinig meer van de wijn van Constantia vernomen.[26]

2.1.1.3 Periode Willem Adriaan van der Stel

De zoon van Simon was al op jonge leeftijd (15) met zijn vader naar de Kaap gekomen. Willem Adriaan van der Stel (24 augustus 1664 – 11 november 1733) trad in dienst van de VOC, eerst als kassier. In 1684 ging hij terug naar Holland om pas in januari 1699 terug te keren om zijn vader op te volgen.[27]

Hij had nog meer interesse in landbouw en met name wijnbouw dan zijn vader. Maar nog groter was zijn interesse in het vergaren van een fortuin. Dit was gebruikelijk in die tijd, maar de hebzucht van Willem Adriaan was wel erg groot. Hij verkreeg in 1700 een groot stuk land (het eerste stuk was 400 *morgen* groot) vlakbij Hottentots-Holland en spoedig erna nog eens een tweede stuk van 213 *morgen* door dat stuk land eerst toe te kennen aan een onderdaan (Jan Hartog) en het voor weinig geld terug te kopen. De naam voor zijn landgoed werd *Vergelegen*, zo genoemd omdat het drie dagen per ossenwagen duurde om er te komen.[28]

Met hulp van 300 slaven (eigendom van hemzelf en de VOC) en 60 blanken in dienst van de VOC bouwde hij een landhuis, plantte een wijngaard (binnen zes jaar stonden er ongeveer 550.000 stokken op 61,379 morgen), kwam er een fruitboomgaard plus graanvelden en hield hij er 1000 koeien en 18.000 schapen op tienduizenden hectares weidegrond (in de omgeving van wat nu Caledon is). Een grove schatting van de wijnopbrengst is 346.245 liter (615 *legger*). Een eigen landgoed was door de VOC uitdrukkelijk verboden, zij schreven al in 1668 dat geen ambtenaren *'haer eygen thuynen en bestiael sullen hebben, meer als hij off sij tot hun eygen gesin sullen van noden hebben.'*[29]

Er werden nog wel expedities ondernomen en nieuw land werd ontgonnen (zoals in 1700 het *Land van Waveren*, nu Tulbagh)[30], maar zelfverrijking stond hoog op de prioriteitenlijst. Er ontstond afgunst bij Vrijburgers omdat van der Stel zoveel winst maakte. Alle handel werd gecontroleerd door de Gouverneur en geen enkele Vrijburger kon vrij handelen. Eerst verkocht van der Stel zijn eigen productie, dan de productie van zijn vader en broer en zijn ambtenaren en dan waren eventueel de Vrijburgers aan de beurt. Vader Simon van der Stel had al het land van Constantia tot aan de Kaappunt onder controle en broer Frans van der Stel bezat veel land in het huidige Paarl en Swartland. In augustus 1705 stelde Willem Adriaan van der Stel de lucratieve wijnhandel veilig door aan één

[25] www.grootconstantia.co.za
[26] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 19
[27] nl.wikipedia.org/wiki/Willem_Adriaan_van_der_Stel
[28] www.vergelegen.co.za/van+der+Stel+era.html
[29] Adam Tas Dagboek, Brief van de XVII aan Commandeur Borghorst en Raad, 26 April 1668. via www.dbnl.org
[30] newhistory.co.za/part-1-chapter-2-across-the-sandy-plain-three-momentous-decisions/

persoon (Johannes Phijffer) het recht te verlenen wijn te mogen verkopen. Hij was een veroordeeld smokkelaar en handlanger van de Gouverneur.[31]

Van der Stel onderschatte de kracht en organisatiegraad van de Vrijburgers, die niet in dienst waren van de VOC. Het 'wijnpacht' incident was de druppel die de emmer deed overlopen en enkele Vrijburgers onder leiding van Henning Huysing stuurden een klacht naar Batavia. Korte tijd later ondertekenden 63 Vrijburgers een petitie met daarin een aanklacht tegen van der Stel die naar de Heren XVII werd gestuurd. Van der Stel reageerde door een positief getuigschrift op te stellen en een aantal tegenstribbelende Vrijburgers te arresteren. De tijd erna gaan er brieven, klachtschriften, deducties en contra deducties heen en weer. Beroemd is de tekening van Vergelegen die van der Stel opstuurde aan de Heren XVII als verweer. Zijn versie liet alleen de voorkant van het huis zien, de versie van de Vrijburgers was van boven en liet veel meer zien.[32]

Uiteindelijk besloten de Heren XVII dat hij schuldig was en terug moest naar Nederland. Van der Stel wilde op Vergelegen blijven maar dat mocht niet en hij werd op 23 april 1707 naar Holland teruggestuurd. Vergelegen werd een paar jaar later opgedeeld in vier delen (Vergelegen, Lourensford, Morgenster en Cloetenburg) en verkocht.[33]

2.1.1.4 Periode na van der Stel

Gemis aan kennis van wijnbouw was het gevolg van de 'opstand' tegen van der Stel. De Vrijburgers namen de controle van de Kaap steeds meer over van de VOC en de VOC zelf kreeg het moeilijk. Nederland verzwakte door oorlogen na 1700. De inwoners van de Kaap werden rijk tussen 1707 en 1800. De toevoer van Franse wijn naar Engeland en de 'Lage Landen' was afgesneden en de vraag naar wijn uit de Kaap nam toe. Vooral de Engelsen vroegen om meer wijn en hadden een voorkeur voor zoet en de type's Port en Sherry.[34]

De handelaren uit de stad Londen waren goed in handel en marketing van wijn. De kwaliteit deed er niet veel toe, als er maar geleverd kon worden. Er ontstond voorspoed in de Kaap en veel van de chique grote huizen die nu nog te bewonderen zijn, stammen uit deze tijd. Op het eind van de 18e eeuw tekenden de eerste problemen zich af. De Kaap was een tijd beschermd door een Franse vloot maar in 1795 bezetten de Engelsen de Kaap tot 1802. Tussen 1802 en 1806 was de Kaap even onafhankelijk onder leiding van generaal Janssens. Weinig veranderde en de wijnbouw kon gewoon doorgaan. In 1806 kwamen de Engelsen terug en wonnen de *Slag bij Blaauwberg*. In 1811 werd er eindelijk werk gemaakt van kwaliteitsverbetering, omdat de reputatie van Kaapse wijnen nog altijd slecht en de export dramatisch gedaald was door de vrede tussen Frankrijk en Engeland.[35]

Ene W. Caldwell werd benoemd tot officiële proever en hij gaf adviezen aan de wijnboeren hoe de kwaliteit te verbeteren. In 1825 ontstonden er nieuwe mogelijkheden doordat de Britse regering zeer hoge importtarieven instelde voor Franse wijnen. De verkopen schoten omhoog, ondanks de weerstand van wijnimporteurs uit Londen. De kwaliteit was niet hetzelfde als de Franse wijnen, mede door de lange zeereis.[36]

---

[31] Adam Tas Dagboek, Brief van de XVII aan Commandeur Borghorst en Raad, 26 April 1668. via www.dbnl.org
[32] newhistory.co.za/history-of-south-africa-2/page/106/
[33] www.vergelegen.co.za/van+der+Stel+era.html
[34] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 18
[35] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 19
[36] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 21

Een volgende belangrijke gebeurtenis was een wet tegen slavernij uit 1828. De liberale tijdgeest in Europa was aan de Vrijburgers voorbij gegaan en ze waren geschokt door deze ontwikkeling. Slaven werkten van oudsher op het land en zonder hen zou de situatie compleet anders worden. De *Grote Trek* kwam op gang, de *Voortrekkers* gingen op zoek naar vrijheid en gingen boeren in gebieden buiten de Kaap. Een flink deel van de blanken bleef trouwens gewoon achter in de Kaap en de wijnbouw ging gewoon door. Er waren zo'n 55 miljoen wijnstokken in deze tijd. De wijnboeren hadden wel last van de economische omstandigheden en de eerste wijnziektes speelden op.[37]

Rond 1860 staken de eerste problemen met oïdium/meeldauw de kop op in de Kaap, maar gelukkig waren er in Frankrijk al oplossingen bedacht en kon de schimmelziekte onder controle worden gebracht. De beslissing van de Engelsen in 1861 en 1862 om de importtarieven van Franse wijnen drastisch te verlagen had een veel grotere impact. De export implodeerde van 577.000 liter in 1861 tot 139.000 liter in 1864.[38]

Vanaf ongeveer 1861 verspreidde zich de grootste ramp ooit in de wijnbouw: *phylloxera*. Vanuit Zuidwest Frankrijk verspreidde de druifluis zich over heel Europa en uiteindelijk werd zo'n 75% van alle wijngaarden vernietigd. De boeren in de Kaap waanden zich veilig, er mochten geen stokken uit Europa geïmporteerd worden. Maar de eerste problemen deden zich in 1885 toch voor in een wijngaard vlakbij de originele *Kompanjies Tuinen* en vlak erna in Constantia aan de andere kant van de Tafelberg en niet veel later ook op de Helderberg. Gelukkig was de oplossing in die tijd al bekend en werd er een begin gemaakt met het enten van stokken op Amerikaanse onderstammen.[39]

2.1.1.5 Periode coöperaties en KWV

De vergoeding voor getroffen wijnboeren was laag, zodat vele boeren failliet gingen. In 1904 waren zo'n beetje alle stokken (78 miljoen) geënt, maar de export was inmiddels minimaal. In de jaren ervoor was de politieke situatie ook drastisch veranderd. De Boeren Republieken (Natalia, Transvaal en Oranje Vrijstaat) hadden in 1899 de oorlog verklaard aan de Engelsen en verloren die. Dat maakte de weg vrij voor één Zuid-Afrika: de Unie van Zuid-Afrika in 1910. In deze omstandigheden was het logisch dat er weinig werd geëxporteerd. Daarom werd er in 1905 een commissie ingesteld om een oplossing te bedenken voor de gigantische overschotten.[40]

De oplossing kwam in de vorm van coöperaties, opgericht met hulp van overheidsgeld (50.000 pond). De eerste was *Drostdy* in Tulbagh in 1906 en er volgden nog 8 andere verspreid over alle wijngebieden. Het mocht voorlopig niet baten, de prijzen zakten tot recorddiepte: 1 pond 17 voor 577 liter wijn. Voor een aantal boeren kwam er tijdelijke verlichting door de struisvogelveren gekte tussen 1906 en 1913. Die waren in de mode in Europa en er werd grif voor betaald. Vooral de boeren in de Kleine Karoo trokken wijnstokken uit (10 miljoen!) en gingen in de struisvogelhandel. Tot die als een kaartenhuis in elkaar stortte en er geen enkele handel meer in was. Boeren plantten weer massaal stokken aan zodat er in 1918 ongeveer 87 miljoen stokken waren met een opbrengst van 56 miljoen liter. Een flink deel hiervan bleek onverkoopbaar en moest vernietigd worden.

[37] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 21
[38] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 21
[39] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 22-23
[40] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 23

In deze omstandigheden was het logisch dat er een grote overkoepelende organisatie kwam, met als doel alle wijnboeren lid te maken en dan de productie van druiven te sturen, te controleren en te reguleren. De oprichting kwam tot stand onder leiding van Charles W.H. Kohler op 8-1-1918 en kreeg als naam: *Ko-operatieve Wijnbouwers Vereniging van Zuid-Afrika beperkt* oftewel de KWV.[41]
Het is nooit helemaal gelukt om alle boeren lid te maken maar tot 95% is de KWV wel gekomen. Een belangrijke stap was het recht dat de KWV in 1924 van de overheid kreeg om de minimum prijs vast te mogen stellen van de overtollige wijn die gedestilleerd moest worden. Op die manier werd er macht ontnomen aan handelaren die de prijs drukten omdat er een groot overschot was.[42]

De gedachte was dat de prijs van *goede wijn* vanzelf omhoog zou gaan, maar dit werkte niet naar tevredenheid. Daarom kreeg de KWV in 1940 nog meer macht van de overheid.[43] De KWV werd verantwoordelijk voor de minimum prijs van goede wijn. Alle transacties tussen boeren en handelaren moesten de goedkeuring krijgen van de KWV en alle betalingen moesten via hen verlopen. Geen wijnboer mocht zelf wijn maken zonder de toestemming van de KWV en die vergunning kwam er alleen als men er van overtuigd was dat de wijnboer in staat zou zijn goede wijn te maken. Tenslotte stelde de KWV vast welk deel van de oogst op de lokale markt verkocht kon worden. De rest moest zonder betaling aan de KWV geleverd worden.[44]

In de jaren ´50 dreigde er weer gevaar van overproductie en de KWV kreeg nieuwe machtsmiddelen in handen. Vanaf 1957[45] kregen boeren quota's voor het aantal stokken dat zij mochten hebben staan en besliste de KWV waar er geplant mocht worden en alle strikte regels werden van toepassing op alle boeren, lid van de KWV of niet. Het quota systeem heeft tot 1992 bestaan en het systeem van minimum prijzen tot 1994.[46]

Samengevat had de KWV alle macht over de boeren: waar, wat en hoeveel mag je planten, hoeveel wijn mag je maken en wat is de minimum prijs die je krijgt voor je goede wijn en je overschot. Voor de meeste boeren was dit een goed systeem, men had een gegarandeerd inkomen. Maar het was minder goed voor de wijndrinker, er was te weinig innovatie en te weinig stimulering van kwaliteit.

Gelukkig waren er al die tijd nog wel onafhankelijke kwaliteitswijnbedrijven die hun wijn rechtstreeks aan de wijndrinker konden verkopen. Verdere distributie was lastig omdat de KWV (ook via *joint-ventures*) het grootste deel van de distributiefirma's bezat. Een ander alternatief was samen te werken met *De Bergkelder*. Deze firma was begin jaren ´70 opgericht door Anton Rupert (van *Distillers*) en verzorgde de marketing en verkoop van Estate wijn. En voor de meeste bedrijven ook het maken, opslaan en bottelen van de wijn. De Bergkelder verkocht dan de kwaliteitswijn onder de Estate naam of onder eigen merken als *Stellenryck* of *Fleur du Cap*. Een groot nadeel hiervan was dat De Bergkelder de voorraad aanhield en daar ook eigenaar van was. Uit het systeem stappen was daardoor vrijwel onmogelijk, omdat men dan een aantal jaren geen wijn had om zelf te verkopen.[47]

[41] www.wosa.co.za/download/0341_0001.pdf
[42] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 24
[43] www.kwv.co.za/about
[44] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 24
[45] www.kwv.co.za/about
[46] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 27
[47] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 28-29

De KWV zelf verkocht geen wijn rechtstreeks aan winkels of consumenten, maar had wel een aandeel in de twee grootste spelers: SFW (*Stellenbosch Farmers Winery*) en *Distillers Corporation*. Daarnaast waren er twee kleinere spelers op de distributiemarkt: *WA Gilbey* en *Douglas Green Bellingham* en nog 6 zeer kleine distributeurs.[48] Begin jaren ´90 kon je spreken van een oligopolie op de wijnmarkt.

Een groot deel van de druivenproductie kwam tijdens de Apartheidsjaren helemaal niet als wijn op de markt, maar werd gedestilleerd tot brandy of werd als fruitsap verkocht. Export kwam begin jaren ´90 weer langzaam op gang, door de sancties vanwege de apartheid was export lange tijd nauwelijks mogelijk geweest. In 1994 werd er zo'n 30 miljoen liter wijn geëxporteerd waarvan 1/3 in bulk, slechts 7% van de wijnproductie.[49] De vrijlating van Nelson Mandela in 1990, zijn toost op het winnen van de Nobelprijs voor de Vrede met Kaapse wijn (Rust & Vrede) in 1993 en de eerste democratische verkiezingen in 1994 gaven veel positieve aandacht aan wijnland Zuid-Afrika. De export kwam nu snel op gang (100 miljoen liter in 1996[50]) maar wel in de lage prijscategorie en van bulkwijnen. Er waren in die tijd nauwelijks topwijnen. In 1997 veranderde de structuur van de KWV van een coöperatie naar een beursgenoteerd bedrijf. De wetgevende en controlerende invloed van de KWV was daarmee grotendeels verdwenen.[51]

Met het opheffen van het quotasysteem werd het voor boeren goedkoper en makkelijker om wijngaarden aan te planten in nieuwe gebieden. Over het algemeen zijn dat wijngaarden in koelere gebieden geweest zoals Cape Agulhas, Walker Bay en Elgin.

Walker Bay

[48] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 32
[49] John Platter's South African Wine Guide 1995, John & Erica Platter
[50] www.sawis.co.za
[51] www.kwv.co.za/about

2.1.2 Huidige stand van zaken

De geschiedenis van wijnland Zuid-Afrika loopt in principe tot 1990, het jaar van de vrijlating van Nelson Mandela, of tot 1994 het jaar van de eerste democratische verkiezingen. Maar de jaren erna zijn nog een overgangsperiode waarin de situatie voor de wijnboeren chaotisch en ongestructureerd is. Voor deze scriptie is het jaar 2000 de start van het huidige wijnland Zuid-Afrika, omdat de wijnindustrie vanaf dat moment mfeer vooruit kijkt en minder naar het verleden. Enkele belangrijke gebeurtenissen uit deze tijd geven deze veranderde houding aan:[52]

- Publicatie in 1999 van de toekomstvisie *Vision 2020* door Winetech (*Wine Industry Network for Expertise and Technology*)
- Oprichting SAWIT (*South African Wine Industry Trust*) in 1999
- Omvorming van SAWSEA (*SA Wines & Spirits Export Association*) tot WOSA (*Wines of South Africa*) in 2000
- Eerste internationale wijnbeurs *Cape Wine* in 2000
- SFW (*Stellenbosch Farmers Winery*) en *Distillers Corporation* fuseren tot het grootste Zuid-Afrikaanse wijnbedrijf *Distell* in 2000

2.1.2.1 Periode 2000-2005

Tussen 2000 en 2005 zat wijnland Zuid-Afrika in een groeispurt. Veel nieuwe wijnhuizen werden gesticht, de kwaliteit van de wijn nam toe (mede door investeringen uit Europa), wijngaarden werden aangeplant met andere druiven dan voorheen of op andere plekken, het aantal toeristen groeide snel en de export van wijn groeide in een hoog tempo. Angela Lloyd schrijft in het voorwoord van de John Platter South African Wine Guide 2006: "*The pace is hectic; too hectic sometimes*".53

[52] www.wosa.co.za
[53] John Platter South African Wines 2006, John Platter SA Wine Guide Ltd

2.1.2.2 Periode 2005-2010

Tussen 2005 en 2010 is het relatief rustig in de wijnindustrie. Het aantal aangeplante hectares wijngaard is stabiel, de productie is vrij stabiel, er zijn geen grote overschotten en de verhouding tussen rode en witte druivenrassen in de aanplant is nu evenwichtiger.[54] Na een flinke groei van het aantal wijnhuizen tussen 1990 en 2005 is dat aantal stabiel gebleven.[55]

Opvallend is de lage binnenlandse wijnconsumptie, die is gedaald van 9,0 liter in 2000 tot 6,9 liter per hoofd van de bevolking in 2010. Dit is het laagste cijfer van alle belangrijke wijnproducerende landen en wereldwijd gezien staat Zuid-Afrika daarmee op de 62e plaats.[56] De Nederlandse wijnconsumptie per capita in 2010 is 21,8 liter.[57]

LAND	LITER	RANG
Luxemburg	63,2	1
Portugal	46,5	2
Italië	42,3	3
Frankrijk	39,1	4
Argentinië	25,4	19
Australië	19,7	21
Chili	14,4	37
Kroatië	12,0	43
Verenigde Staten	8,7	50
Zuid-Afrika	6,9	62

Tabel 1: Wijnconsumptie per hoofd van de bevolking
(Bron: www.sawis.co.za op basis van cijfers van OIV)

[54] www.sawis.co.za
[55] Platter's South African Wines 2011, John Platter SA Wine Guide Ltd
[56] www.sawis.co.za op basis van cijfers van OIV
[57] www.wijn.nl Bron: Productschap Wijn, CBS

Zuid-Afrika staat op plaats 12 op de wereldranglijst van wijngaardoppervlakte, dat is inclusief tafeldruiven. Op de lijst van wijnproductie, inclusief wijn voor brandy en distillatie, neemt het plaats 8 in.

LAND	WIJNGAARDOPPERVLAKTE (WIJN- EN TAFELDRUIVEN)			WIJNPRODUCTIE (liter)		
	HECTARE	% van wereldtotaal	RANG	WIJNPRODUCTIE	% van wereldtotaal	RANG
Italië	818 000	10,7%	3	4 769 900 000	17,9	1
Frankrijk	840 000	11,0%	2	4 555 800 000	17,1	2
Spanje	1 113 000	14,6%	1	3 250 600 000	12,2	3
Verenigde Staten	398 000	5,2%	6	2 062 000 000	7,8	4
Argentinië	228 000	3,0%	8	1 213 500 000	4,6	5
Australië	173 000	2,3%	11	1 160 000 000	4,4	6
Chili	200 000	2,6%	10	986 900 000	3,7	7
Zuid-Afrika	132 000	1,7%	12	978 800 000	3,7	8

Tabel 2: Wijngaardoppervlakte en wijnproductie in 2010 (Bron: www.sawis.co.za)

2.1.2.3 Samenwerking

Zuid-Afrikaanse wijnhuizen werken samen in verschillende verbanden. Een aantal samenwerkingsorganisaties is gebaseerd op druiven, zoals de CBA (*Chenin Blanc Association)* en de *Pinotage Association* en de *Shiraz South Africa*. De CBA heeft ten doel om Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc zijn rechtmatige plek te geven tussen de grote witte wijnen in de wereld.[58]

Kleinschalige wijnbedrijven zijn verenigd in de *Garagiste Movement.* De CWG (*Cape Winemakers Guild)* is in 1982 opgericht door acht onafhankelijke wijnmakers: Peter Finlayson, Walter Finlayson, Jan Coetzee, Etienne le Riche, Kevin Arnold, Braam van Velden, Billy Hofmeyr en Achim von Arnim. Zij waren niet aangesloten of betrokken bij de grote bedrijven van die tijd (KWV, Distillers en Stellenbosch Farmers Winery). Sinds 1985 organiseert de CWG een jaarlijkse wijnveiling waar de beste wijnen van de huidige 43 leden te koop zijn.[59]

Ethiek, natuur en duurzaamheid zijn de laatste tien jaar erg belangrijk geworden. Die belangen worden vertegenwoordigd door organisaties als WIETA (*Wine & Agricultural Ethical Trade Initiative of SA*), BWI (*Biodiversity & Wine Initiative*) en *Fairtrade Label South Africa*. Ten slotte zijn er organisaties die zich bezighouden met de economische ontwikkeling van de 'voormalig achtergestelde' (*historically disadvantaged*) bevolkingsgroepen. Dit zijn bijvoorbeeld de *South African Black Vintners Alliance* en de WIDA (*Wine Industry Development Association*).[60]

Een overzicht van enkele overkoepelende organisaties, een samenvatting van het boekje DNA SA en enkele statistieken over de periode 2000-2010 staan in bijlages III, IV en V .

[58] www.chenin.co.za
[59] www.capewinemakersguild.com
[60] Platter's South African Wines 2011, John Platter SA Wine Guide Ltd

2.2 Chenin blanc

Chenin blanc behoort tot de klassieke druivenrassen, net als cabernet sauvignon, pinot noir, syrah, merlot, riesling, chardonnay, sémillon en sauvignon blanc. Belangrijke synoniemen voor chenin blanc zijn: pineau de la Loire (in Frankrijk) en steen (in Zuid-Afrika), maar ook namen als pineau d'Anjou, blanc d'Aunis, franche en franc-blanc.[61] In totaal zijn er 69 synoniemen bekend, waarvan enkele zeer verwarrend zijn, zoals gamay blanc of white pinot.[62]

Hubrecht Duijker geeft in het boek Ontdek de Wereld van Wijn een prachtige samenvatting van de druif:
"Veelzijdigheid is het kenmerk van de chenin blanc, want van geen andere witte druif wordt zo'n variatie aan wijnen gemaakt. Niet alleen loopt de kwaliteit daarvan uiteen van simpel tot subliem, maar bovendien verschijnen ze in allerlei stijlen. De chenin blanc geeft zowel extreem droge - soms zelfs bijtend zure - wijnen als weldadig zoete, plus heel wat soorten die halfdroog smaken. Voorts is het de basisdruif voor heel wat mousserende wijnen, voor parelende wijnen en zelfs voor versterkte wijnen. Deze vele gedaanten zijn vooral te danken aan twee eigenschappen van de chenin blanc. Enerzijds bevat de druif van huis uit een hoog zuurgehalte, en anderzijds een flinke dosis natuurlijke suiker. Zijn geboortegrond is de Franse Loirevallei."[63]

2.2.1 Geschiedenis van chenin blanc

De oorsprong van chenin blanc gaat ver terug. De ouders van de plant zijn volgens DNA onderzoek in 2010 de sauvignon x traminer rot (savagnin rosé).[64] Waarschijnlijk stond het ras al in het jaar 845 aangeplant in de Anjou bij de Abbaye de Glanfeuil. In 1445 stond de druif in ieder geval aangeplant bij Mont-Chenin vlakbij het kasteel Chenonceau. De huidige naam chenin blanc is afkomstig van Mont-Chenin,[65] de oude naam was 'plant d'Anjou':
*"This variety is native to the Loire Valley, where it was first named the '*plant d'Anjou' *(Anjou plant) sometime around the 10th century. Its current name was made popular by Rabelais in the 16th century."*[66]

François Rabelais (1494–1553) schreef in zijn tijd al over de druif, zoals aangehaald door
Lars Daniels MV in Perswijn:
"Door de manier waarop François Rabelais in zijn La vie de Gargantua et de Pantagruel schrijft over chenin, kunnen we aannemen dat de druif toen al, in de zestiende eeuw, dé belangrijkste druif van de Loire was."[67]

[61] Vines Grapes & Wines, Jancis Robinson
[62] www.vivc.de
[63] Ontdek de Wereld van Wijn, Hubrecht Duijker
[64] www.appliedgenomics.org
[65] Vines Grapes & Wines, Jancis Robinson
[66] www.vinsvaldeloire.fr
[67] Perswijn Wijnmagazine, juli/augustus 2011

Wanneer chenin blanc in Zuid-Afrika is geïntroduceerd, blijft onbekend. Veel bronnen zeggen dat Jan van Riebeeck de druif heeft aangeplant in 1655 maar dat valt niet te bewijzen. De eerste wijn werd gemaakt van *muscadel en witte, ronde druyfen* en Jan van Riebeeck schrijft verder dat de *Spaense druyf* nog onrijp is.[68] Geen woord over het ras chenin blanc of steen. Of het nu wel of niet bij de allereerste planten zat, maakt niet zoveel uit, het ras staat zeer lang in Zuid-Afrika.

Tot aan begin jaren zestig werd de naam chenin blanc niet gebruikt in Zuid-Afrika, het druivenras stond bekend als steen. Professor C.J. Orffer, hoofd van de *Viticulture University of Stellenbosch*, vergeleek tussen 1963 en 1965 de druivenbladeren van steen en chenin blanc. Hij deed dit door originele chenin blanc enten uit Frankrijk te halen en die onder dezelfde condities te laten groeien. Daarna vergeleek hij ze met enten van de lokale steen. De bladeren waren exact hetzelfde en hij bewees daarmee dat het dezelfde druif was.[69]

De naam 'steen' is verwarrend, want de oorsprong daarvan is de druif *listan*: van listan, naar la stan, naar de steen, naar steen. De verwarring werd veroorzaakt door een slecht begrip van de Franse taal door de Nederlanders ten tijde van Van Riebeeck. De druivenrassen listan en steen hebben niets met elkaar te maken, listan is gelijk aan palomino en die druif stond in de Kaap bekend als *fransdruif*.[70]

De naam 'Stein' is ook verwarrend, dit is een halfdroge witte wijn, meestal gemaakt van het ras steen.[71] In de zestiger jaren was *Lieberstein* een zeer populair wijnmerk, heel even zelfs het meest verkochte wijnmerk ter wereld met 31 miljoen liter in het jaar 1964.[72]

Op dit moment is chenin blanc nog steeds het meest aangeplante druivenras in Zuid-Afrika. De boeren verbeteren de kwaliteit en de wijnmakers weten er een groot aantal soorten wijnen van te maken, variërend van droog tot zoet, sherry-achtig, mousserend en basiswijn voor het maken van brandy.[73]

[68] Jan van Riebeeck, Daghregister, Deel 3 1659-1662 via www.dbnl.org
[69] handgeschreven aantekeningen van Prof. J.C. Orffer, via CBA
[70] www.chenin.co.za
[71] Vines Grapes & Wines, Jancis Robinson
[72] www.wosa.co.za
[73] www.wosa.co.za

2.2.2 Chenin blanc in de Loire

De focus van deze scriptie is chenin blanc in Zuid-Afrika, maar een globale schets van chenin blanc in de Loire mag natuurlijk niet ontbreken. Om het verschil en de overeenkomsten tussen chenin blanc in Zuid-Afrika en de Loire beter te begrijpen zijn de bekendste gebieden Vouvray, Montlouis, Savennières en Coteaux du Layon kort beschreven. De beschrijving is niet volledig, er zou een aparte scriptie geschreven kunnen worden over chenin blanc in de Loire.

Het wijngebied Loire (*Val de Loire*) is een van de grootste wijngebieden van Frankrijk (derde in productie en vierde in oppervlakte) en telt 69 verschillende AOC's. De eerste wijngaarden werden al in de vijfde eeuw aangeplant, dus het wijngebied kent een zeer lange historie.[74]

De Loire is grofweg op te delen in drie grote gebieden. In het oostelijke deel (ook wel Boven-Loire genoemd) heerst de sauvignon blanc en zijn Sancerre en Pouilly-Fumé de belangrijkste AOC's. Het westelijke deel , rond de stad Nantes, is het terrein van de muscadet en daar is Muscadet de Sèvre et Maine de belangrijkste AOC. In het middengedeelte, grofweg tussen de steden Angers en Tours, is chenin blanc de koning. Alleen rond de stad Saumur staat veel cabernet franc aangeplant.[75]

De belangrijkste AOC's voor droge Chenin Blanc zijn Anjou Blanc, Coteaux du Loir/Jasnières, Montlouis(-sur-Loire), Saumur Blanc, Savennières en Vouvray. De belangrijkste AOC's voor zoete Chenin Blanc zijn Bonnezaux, Coteaux de l'Aubance, Coteaux du Layon en Quarts de Chaume, waarbij aangetekend moet worden dat er bijvoorbeeld in Vouvray en Montlouis ook zoete en mousserende wijnen gemaakt worden.[76]

2.2.2.1 Vouvray

Wellicht de bekendste en belangrijkste appellation voor chenin blanc in de Loire. De wijngaarden liggen rondom het stadje Vouvray ten noorden van de rivier de Loire vlakbij de grote stad Tours. Van 2.000 hectare komt gemiddeld 115.000 hl. witte wijn, verdeeld over 60% mousserende wijn en 40% stille wijn. Chenin blanc is de enige toegestane druif en deze groeit op een bodem waarvan *tuffeau* (tufsteen/zachte kalksteen) het belangrijkste deel is. Deze kalksteen is aangevuld met klei, vuursteen en zand.[77]

De belangrijkste soorten die in Vouvray gemaakt worden:[78]
- mousserend (*pétillant* of *mousseux*)
- *sec*, tussen 3 en 5 gram restsuiker
- *sec-tendre*, tussen 4 en 15 gram restsuiker
- *demi-sec*, tussen 10 en 20 gram restsuiker
- *moelleux*, tussen 45 en 100 gram restsuiker

De bekendste producenten uit dit gebied zijn Domaine Huet, Philippe Foreau, Marc Brédif, François Chidaine en Prince Poniatowski.

[74] www.vinsvaldeloire.fr
[75] The World Atlas of Wine
[76] www.vinsvaldeloire.fr
[77] www.vinsvaldeloire.fr
[78] www.thewinedoctor.com

2.2.2.2 Montlouis

De wijngaarden van Montlouis (officieel Montlouis-sur-Loire) liggen recht tegenover het stadje Vouvray ten zuiden van de rivier de Loire. Van 370 hectare komt gemiddeld 15.000 hl. witte wijn, verdeeld over 55% mousserende wijn en 45% stille wijn. Chenin blanc is ook hier de enige toegestane druif en deze groeit op een bodem waarvan klei en zand het belangrijkste deel is. De zachte kalksteen die zo typerend is voor Vouvray is er wel, maar minder aanwezig. De soorten wijn die gemaakt worden zijn gelijk aan Vouvray.[79]

De bekendste producenten uit dit gebied zijn Domaine de la Taille aux Loups van Jacky Blot en François Chidaine.[80]

2.2.2.3 Savennières

De wijngaarden liggen ten westen van de stad Angers aan de noordkant van de rivier de Loire. Van 145 hectare komt gemiddeld 4.500 hl. witte wijn, verdeeld over 90% droge wijn (< 8 gram restsuiker) en 10% lichtzoet tot zoet (*demi-sec* 8-18 gram restsuiker, *moelleux* 18-45 gram restsuiker, *doux* > 45 gram restsuiker).[81] Chenin blanc is de enige toegestane druif en deze groeit op een bodem waarvan graniet, schist en kwarts de belangrijkste delen zijn.[82]

Binnen het gebied liggen twee enclaves die hun eigen AC hebben: Savennières-Roche-aux-Moines en Savennières-Coulée-de-Serrant. De bekendste *lieu-dit* is Clos du Papillon. De bekendste producenten uit dit gebied zijn Domaines des Baumard, Nicolas Joly, Jo Pithon en Domaine du Closel.[83]

2.2.2.4 Coteaux du Layon

De belangrijkste appellation voor zoete chenin blanc in de Loire. De wijngaarden liggen ten zuiden van de stad Angers aan de zuidkant van de rivier de Loire. Van 1.700 hectare (1.400 ha. Coteaux du Layon en 300 ha. Coteaux du Layon-Villages) komt gemiddeld 45.500 hl. zoete witte wijn. Chenin blanc is de enige toegestane druif en deze groeit op een bodem waarvan schist en zandsteen de belangrijkste delen zijn.[84]

De wijnen uit Coteaux du Layon moeten minimaal 34 gram restsuiker bevatten en vaak zijn de druiven in meer of mindere mate aangetast door *Botrytis cinerea*. Er zijn zes dorpen binnen de Coteaux du Layon-Villages die hun dorpsnaam op het etiket mogen zetten: Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, St-Aubin-de-Luigné, St-Lambert-du-Lattay en Rochefort-sur-Loire. Eén dorp heeft een aparte status (onofficieel *premier cru*) en een eigen AC: Coteaux du Layon-Chaume (70 ha.). Ten slotte zijn er twee enclaves die hun eigen AC hebben en onofficieel als *grand cru* bekend staan: Bonnezeaux (90 ha.) en Quarts de Chaume (50 ha.).

De bekendste producenten uit dit gebied zijn Château Pierre-Bise, Domaines des Baumard, Jo Pithon en Château de Fesles.[85]

---

[79] www.vinsvaldeloire.fr
[80] www.thewinedoctor.com
[81] www.richardkelley.co.uk
[82] www.vinsvaldeloire.fr
[83] www.thewinedoctor.com
[84] www.vinsvaldeloire.fr
[85] www.thewinedoctor.com

2.2.3 Aanplant chenin blanc

De totale aanplant van chenin blanc in de wereld is ongeveer 35 duizend hectare, hiervan neemt Zuid-Afrika 53% voor zijn rekening. Wereldwijd neemt de aanplant van chenin blanc vrijwel overal af. Een overzicht van de belangrijkste aanplant volgt hieronder. Naast Zuid-Afrika en Frankrijk staat er her en der in de wereld chenin blanc aangeplant, zoals in Brazilië, Canada, China, India, Israel, Malta, Mexico, Oostenrijk, Peru, Thailand, Turkije, Venezuela, Zimbabwe en Zwitserland.[86]

De aanplant in Zuid-Afrika is afgenomen van 22.565 ha. in 2000 naar 18.515 ha. in 2010.[87]
In Frankrijk is het aantal hectare stabiel.[88]
De aanplant in Californië is afgenomen van 19.127 acre (7.740 ha.) in 2000 naar 7.628 acre (3.087 ha.) in 2009.[89]
De aanplant in Argentinië is afgenomen van 3.591 ha. in 2000 naar 2857 ha. in 2009.[90]
In Australië is de aanplant afgenomen van 710 ha. in 2006 naar 549 in 2010.[91]
In Chili is de aanplant afgenomen van 104 ha. in 1998 naar 76 in 2010.[92]
In Nieuw Zeeland is de aanplant afgenomen van 108 ha. in 2003 naar 47 in 2010.[93]

Land	**Aanplant in hectare**	**Bron**
Zuid-Afrika	18.515 ha. 2010	SAWIS 2011
Frankrijk	9.825 ha. in 2009	Onivins 2010
Californië	3.087 ha. 2010	NASS/USDA 2011
Argentinië	2.857 ha. in 2009	Instituto Nacional de Vitivinicultura 2011
Australië	549 ha. in 2010	Winebiz 2011
Spanje	104 ha. in 2010	www.vines.org 2011
Chili	76 ha. in 2010	www.winesofchile.org 2011
Nieuw Zeeland	47 ha. in 2010	NZwine 2011

Tabel 3: aanplant van chenin blanc in de wereld

De betekenis van chenin blanc is in Zuid-Afrika met 18% van de aanplant[94] veel groter dan in Frankrijk waar chenin blanc ongeveer 1% van de aanplant uitmaakt. Binnen Frankrijk is de Loire verreweg de belangrijkste streek met 85% van de totale aanplant.[95]

[86] www.cellartracker.com
[87] www.sawis.co.za
[88] Onivins 2010
[89] www.usda.gov
[90] www.inv.gov.ar
[91] www.winebiz.com.au
[92] www.winesofchile.org
[93] wineinf.nzwine.com
[94] www.wosa.co.za
[95] www.onivins.fr

Een gedetailleerde analyse van gegevens van SAWIS over de aanplant van chenin blanc Zuid-Afrika levert een aantal trends en conclusies op. Deze gegevens zijn speciaal voor deze scriptie door SAWIS verstrekt en hebben betrekking op de periode 1997 tot 2010.

De totale aanplant van chenin blanc is in Zuid-Afrika afgenomen van 26.294 hectare in 1997 naar 18.515 hectare in 2010, een afname van bijna 30%. De sterkste afname is te zien tussen 1997 en 2002, daarna vlakt de afname duidelijk af. Op de 18.515 hectare van 2010 staan bijna 55 miljoen stokken, in 1997 waren er dat er nog 82,5 miljoen. Dat wil uiteraard niet zeggen dat er niet is herplant in de tussentijd. In die 14 jaar zijn er 20,5 miljoen stokken oftewel 7.281 hectare aangeplant. De opbrengst in kilo's is minder hard afgenomen dan het aantal hectare, in de specifieke jaren 1997 en 2010 was dat -/- 16%. De opbrengst per hectare is duidelijk toegenomen en zo kan het verlies van het aantal hectares gedeeltelijk worden gecompenseerd. Uiteraard spelen oogstomstandigheden hierin een rol. In de specifieke jaren 1997 en 2010 was de opbrengst per hectare 12,2 ton om 14,6 ton. Het gemiddelde over 5 jaar is toegenomen van 12,7 ton (1997-2001) naar 14,3 ton (2006-2010).[96]

Voor statistiek doeleinden hanteert SAWIS een andere gebiedsindeling dan de normale Wine of Origin indeling. Enkele opvallende verschillen zijn te zien in het gebied Robertson (bij SAWIS valt Walker Bay hieronder), Stellenbosch (bij SAWIS valt Constantia hieronder) en Worcester (bij SAWIS valt Elgin hieronder). Zie bijlage I en bijlage II voor kaarten van de gebiedsindelingen.

In Zuid-Afrika zijn de volgende trends in de aanplant van chenin blanc tussen 1997 en 2010 in de door SAWIS gehanteerde gebiedsindeling.

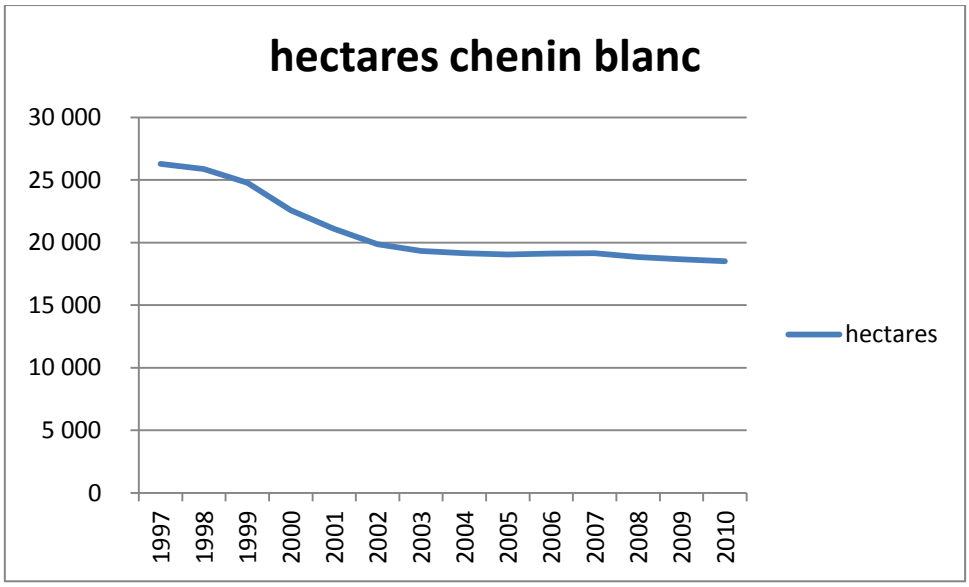
Orangeriver: toename van 713 ha (+/+ 147%), 11,4% van de nationale productie
Olifantsriver: toename van 407 ha (+/+ 18%), 22,9% van de nationale productie
Malmesbury: afname van 1906 ha (-/- 39%), 9,1% van de nationale productie
Little Karoo: afname van 713 ha (-/- 32%), 2,9% van de nationale productie
Paarl: afname van 2644 ha (-/- 45%), 9,2% van de nationale productie
Robertson: afname van 984 ha(-/- 37%), 9,3% van de nationale productie
Stellenbosch: afname van 2770 ha (-/- 66%), 3,6% van de nationale productie
Worcester: afname van 3153 ha (-/- 62%), 12,0% van de nationale productie
Breedekloof (sinds oogst 2008 apart opgenomen): 19,5% van de nationale productie

Opvallend is het kleine aandeel van Stellenbosch in de chenin blanc productie en de grote afname van de aanplant. Dit valt des te meer op omdat een flink aantal van de meest bekende chenin blanc wijnmakers in Stellenbosch gevestigd zijn, zoals Ken Forrester, Bruwer Raats, David de Trafford en Teddy Hall.

[96] SAWIS

Aantal hectare chenin blanc

1997	**2010**
26.294 hectare	18.515 hectare

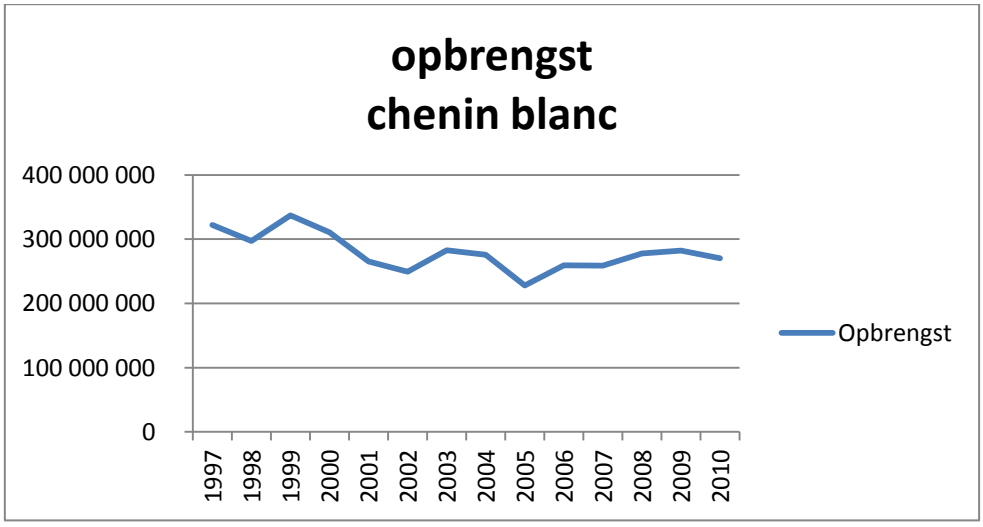


Grafiek 5: hectares chenin blanc in Zuid-Afrika (Bron: SAWIS)

De totale aanplant van chenin blanc is in Zuid-Afrika afgenomen van 26.294 hectare in 1997 naar 18.515 hectare in 2010, een afname van bijna 30%.

Opbrengst in kilo's chenin blanc

1997	**2010**
321,9 miljoen kilo	270,5 miljoen kilo



Grafiek 6: opbrengst chenin blanc in Zuid-Afrika (Bron: SAWIS)

De opbrengst per hectare is duidelijk toegenomen en zo kan het verlies van het aantal hectares gedeeltelijk worden gecompenseerd.

2.2.4 Chenin blanc in de wijngaard

"De chenin blanc is de magische kameleon onder de druiven, ..." Met dit citaat begint het hoofdstuk over de klassieke variëteit chenin blanc in het boek *Wijnen, druiven en wijngaarden* van Jancis Robinson. Dat klinkt zeer positief, maar er is gelijk ook kritiek: "... hoewel opmerkelijk weinig van de duizenden wijnbouwers die hem jaarlijks oogsten zich rekenschap geven van deze magie." En even verder valt te lezen: "Het is echter moeilijk te geloven dat de neutrale, alledaagse witte wijnen die in de hetere klimaten worden gemaakt en ongeveer net zoveel geur hebben als een gekoelde suikermeloen, ook maar enigszins verwant zijn aan de sterk geurende, brandend zure Franse prototypes, die in appellations als Vouvray en Coteaux du Layon worden gemaakt."[97]

Chenin blanc is enorm veelzijdig, geeft betrekkelijk hoge opbrengsten, heeft een goede weerstand tegen ziektes en wind en past zich goed aan de lokale omstandigheden aan. De stok kan verschillend worden gesnoeid en opgeleid, afhankelijk van de stijl wijn die gemaakt gaat worden.[98]
Deze eigenschappen maakten hem omstreeks 1965 in Zuid-Afrika tot de derde variëteit in populariteit. Daarna is de aanplant toegenomen zodat het de meest aangeplante druif werd.[99]

2.2.4.1 Chenin blanc en het klimaat

De meeste wijngaarden van Zuid-Afrika liggen tussen de 27e en 34e breedtegraad (op het zuidelijk halfrond) en er is een Mediterraans klimaat. Het is relatief koel, dit komt vooral door de koude Benguela-stroom langs de westkust en de wijngaarden liggen voor het grootste deel niet verder dan vijftig kilometer van de kust. De van zoveel achteretiketten bekende 'koele zeebries' zorgt voor afkoeling laat in de middag en avond. Deze afkoeling zorgt voor een langere rijpingsperiode wat ten goede komt aan de kleuropbouw in de schillen en een intensere fruitsmaak van de druif.[100]

Om de beste kwaliteit Chenin Blanc te maken is een relatief koel klimaat noodzakelijk, getuige het volgende citaat.
"In other areas like Swartland they really need to blend in some other grapes," says Bruwer Raats, "because the best Chenin grows in cool sunshine - not hot sunshine."[101]

Irrigatie speelt geen specifieke rol bij chenin blanc wijngaarden. Dit komt onder andere omdat de hoeveelheid neerslag in Zuid-Afrika grote verschillen kent per gebied (van meer dan 1.000 mm in Constantia tot minder dan 200 mm per jaar in de Kleine Karoo[102]), er veel verschillende ondergronden zijn en de gemiddelde temperatuur per gebied verschilt (gemiddelde februari temperatuur van 19,3 °C in Elgin tot 24,3 °C in Tulbagh[103]).

[97] Wijnen, druiven en wijngaarden, Jancis Robinson
[98] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 74
[99] Wijnen, druiven en wijngaarden, Jancis Robinson
[100] The Essential Guide to South African Wines
[101] www.wine-pages.com/features/south-africa-2010-2.htm
[102] The Essential Guide to South African Wines
[103] The Essential Guide to South African Wines

2.2.4.2 Chenin blanc en geologie, topografie en het bodemtype

De effecten van de geologie, topografie en het bodemtype op de kwaliteit en smaak van Chenin Blanc vallen buiten de vraagstelling van deze scriptie. Uiteraard is er wel invloed op de wijnstok en de druiven, daarom hieronder een korte algemene beschrijving van deze aspecten.

De geologie (letterlijk studie van de aardkorst) van Zuid-Afrika laat zien dat haar aardkorst tot de oudste ter wereld behoort. Dit gaat terug tot 1.000 miljoen jaar oud. Verschuivingen, verhogingen en erosie hebben ervoor gezorgd dat het landschap in de wijngebieden zeer divers zijn, van steile bergen tot platte vlaktes. De typerende plutonen (zoals de Paarlberg en de Tafelberg) hebben een granieten basis en zijn 600 miljoen jaar geleden ontstaan.

Topografie beschrijft de oppervlaktekenmerken van een stuk land. Belangrijke factoren zijn hoogteligging, hellingsgraad, hellingsrichting en de nabijheid van water (rivier, meer of zee). Omdat Zuid-Afrika op het zuidelijke halfrond ligt zijn de meeste effecten van topografie tegenovergesteld aan het noordelijk halfrond. Hellingen op het noorden en westen gericht zijn meestal wat warmer omdat ze meer zonlicht opvangen. Wijngaarden in de buurt van een hoge berg vangen in de zomermaanden relatief weinig zonlicht op door de schaduw van de berg. Chenin blanc staat niet specifiek aangeplant op koelere of juist warmere plekken, de wijnstok is in staat om met vele verschillende omstandigheden om te gaan.

De belangrijkste bodemtypes in de wijnbouwgebieden in Zuid-Afrika bestaan uit:
- Zandsteen
- Graniet
- Schalie (kleisteen)

Naast deze drie komen deze soorten ook voor:
- Klei
- Kalksteen
- Leem
- Kiezel
- Zand
- Alluviale afzettingen (ziltig zand)

Uiteraard kunnen er meerdere soorten ondergrond voorkomen in een bodem, binnen een gebied en zelfs binnen een wijngaard.

Heel in het algemeen kan je stellen dat dicht bij de kust van de Kaap er bergen zijn die als basis graniet hebben met zandsteen als bovenlaag en schalie aan de onderkant van de berg. Meer richting het binnenland bestaat de bodem uit alluviale afzettingen en schalie.

Er staat in Zuid-Afrika chenin blanc op elke mogelijke bodemtype aangeplant.[104]

[104] The Essential Guide to South African Wines

2.2.4.3 Chenin blanc klonen

De gebruikte kloon heeft een duidelijke invloed op de eigenschappen van de wijnstok en de daarvan afkomstige druiven. In de tijd dat de KWV zeggenschap had over de aanplant van wijnstokken werd er vooral gezocht naar klonen die een hoge opbrengst gaven.
"*In the glorious KWV-ruled past, clonal selection in South Africa was made for the same reasons that just about everything was done - to maximise crops, rather than to help raise wine quality*." Tim James.[105]

"*In fact, I recently asked that fine viticulturist, Francois Viljoen of Vinpro, about this matter, saying that I gathered that some people still insisted that there is, in fact, a difference between steen and chenin. His response, accompanied by a smile that I think was pretty wry, was to show me the list of chenin clones available. There are basically ten of them, whittled down from many more some years back, some having been rejected because they were incorrigibly virused. I gathered that these ten clones were essentially of two main kinds: those for high yields and lower quality, and those for lower yields and higher quality.*" Tim James.[106]

Er is dus geen verschil tussen steen en chenin blanc, maar er zijn wel verschillende klonen met eigen kenmerken.

dertig laar oude chenin blanc stok

[105] www.grape.co.za The Steen Challenge
[106] www.grape.co.za The Steen Challenge

Dit overzicht van beschikbare klonen in Zuid-Afrika is gekregen van Braham Oberholzer van Vinpro.[107] De druiventeler kan kiezen voor de kloon die voor hem het beste resultaat zal geven. Het valt op dat de meeste klonen een bovengemiddelde productie geven.

Kloon	Oorsprong	Sinds	Eigenschap wijnstok	Smaak druiven/wijn
SN 9	Californië	1982	Bovengemiddelde productie, grote druiven	Zeer fruitig, guave
SN 24 a SN 24 b SN 24 c	Navorsings-instituut vir Wingerd en Wyn	1982 1988 1988	Gemiddeld tot lage productie, losse trossen	Tropisch fruit
SN 220 a SN 220 c	Frankrijk (meest verbouwde kloon in Frankrijk)	1984	Bovengemiddelde productie en groeikracht, grote trossen	Guave
SN 293	Zuid-Afrika/ KWV/Back	1972	Bovengemiddelde productie, gemiddelde groeikracht, grote, dubbele trossen	Fruitig
SN 481 a	Zuid-Afrika/ KWV/Meerlust	1972	Bovengemiddelde productie, gemiddelde groeikracht	Fruitig, tropisch
SN 550 c SN 550 d	Frankrijk	1984	Bovengemiddelde productie, gemiddelde groeikracht, grote trossen	Fruitig, goede balans en vol
SN 624 SN 624 a	Frankrijk	1993	Bovengemiddelde productie, gevoelig voor schimmel	Bloemig, getypeerd
SN 737 c SN 737 r	Zuid-Afrika/ KWV/Morkel	1979	Bovengemiddelde productie, gemiddelde groeikracht	Fruitig
SN 1061 b SN 1061 i	Zuid-Afrika/ KWV/Mariendal	1964 1972	Gemiddelde productie, gemiddelde groeikracht, grote, dubbele trossen	Fruitig, zeer geurig
SN 1064 b SN 1064 k	Zuid-Afrika/ KWV/Mariendal	1972	Gemiddelde productie, gemiddelde groeikracht, grote, dubbele trossen	Gebalanceerd, lijkt op 1061
SN 1114 a	Zuid-Afrika/ KWV/Merwe	1979	Bovengemiddelde productie, gemiddelde groeikracht	Fruitig
SN 1143 f	Zuid-Afrika/ KWV/Merwe	1986	Gemiddelde productie, gemiddelde groeikracht	Geen specificatie

Tabel 4: Beschikbare klonen in Zuid-Afrika (bron: Braham Oberholzer van Vinpro)

De topvier van meest aangeplante klonen in Zuid-Afrika is:[108]
SN 24
SN 1061
SN 550
SN 220

Deze klonen staan vooral aangeplant omdat ze een gemiddelde tot bovengemiddelde productie geven, fruitige wijnen opleveren en een bovengemiddeld gehalte aan zuren geven. [109]

[107] KWV VITITEC KLONE TANS BESKIKBAAR (2002) kopie via Braham Oberholzer van Vinpro
[108] Charles Visser Vititec 2009 via www.dotstoc.com
[109] Charles Visser Vititec 2009 via www.dotstoc.com

2.2.4.4 Chenin blanc snoeiwijze en plantdichtheid

Wat betreft de snoeiwijze geeft de *gobelet* (*bush vine* in het Engels en *bosstok* in Afrikaans) de beste resultaten, getuige de volgende twee citaten:
"*Bush Vine Chenin produces wine with great structure, body and a typical honeyed character. The smaller berries produce concentration and complexity - and newer clones contribute exciting new flavours*." Jaco Potgieter, Winemaker Douglas Green [110]

"*Old bush vines play a key role in the renaissance of Chenin. Two Chenins won five stars in Platter's SA Wines 2011 - Botanica Chenin Blanc 2009, the only wine made at a new wine farm in Devon Valley (from fifty year-old dryland bush vines in Clanwilliam); and Stellenrust's "45" Barrel Fermented Chenin Blanc 2009 (named after the age of the single vineyard in Bottelary).*"[111]

In Zuid-Afrika stonden op 30 november 2010 precies 54.908.940 stokken chenin blanc, dat is een plantdichtheid van gemiddeld bijna 3.000 stokken per hectare. Er is variatie per gebied, de laagste plantdichtheid is in Oranjerivier met ongeveer 2.000 stokken per hectare en de hoogste in Robertson met bijna 3.500 per hectare.[112]

2.2.4.5 Chenin blanc uiterlijk en eigenschappen

Een normale tros chenin blanc is gemiddeld van grootte, compact, wijd aan de bovenkant en heeft een kleine stevige stengel. De druifjes zijn klein, geelgroen, ovaal, hebben een dunne schil met weinig glans, een zachte textuur en zijn zeer sappig.[113] De plant is redelijk goed bestand tegen wind, gevoelig voor echte meeldauw, niet zo gevoelig voor valse meeldauw, maar zeer gevoelig voor botrytis.[114]

Een chenin blanc wijnstok heeft een grote groeikracht en neigt ertoe vroeg knoppen te vormen en laat te rijpen.[115] Hij bot in Zuid-Afrika begin september uit en bloeit eind oktober, begin november. De rijping vindt meestal in de tweede helft van februari plaats en de oogst eind februari tot begin maart.[116] Als voorbeeld de data van een chenin blanc wijngaard in Stellenbosch en een in Robertson.[117]

	Stellenbosch	Robertson
- botten:	tussen 2 en 13 september	tussen 29 augustus en 10 september
- bloei:	tussen 30 oktober en 14 november	tussen 25 oktober en 1 november
- oogst:	tussen 21 februari en 6 maart	tussen 14 februari en 2 maart

Voor de kwaliteit is het vooral van belang de grote groeikracht te beperken. Anders zijn de zuren in de wijn hard, smaakt hij groen en is hij aromatisch volkomen neutraal. De groeikracht hangt af van de bodem, de kloon en gebruikte onderstok.[118]

---

[110] www.wine.co.za, Talking to the Chenin Kings
[111] www.wine.co.za, Talking to the Chenin Kings
[112] www.sawis.co.za
[113] South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, blz 74
[114] Wines and Brandies of the Cape of Good Hope
[115] The Oxford Companion to Wine
[116] Wines and Brandies of the Cape of Good Hope
[117] Wines and Brandies of the Cape of Good Hope
[118] Perswijn Wijnmagazine, juli/augustus 2011

2.2.5 Vinificatie van chenin blanc

Alle mogelijke soorten wijn worden in Zuid-Afrika van chenin blanc gemaakt.
In Zuid-Afrika kan je de volgende Chenins Blancs vinden:
- droge stille wijn zonder houtlagering
- droge stille wijn met houtlagering
- lichtzoete stille wijn zonder houtlagering
- lichtzoete stille wijn met houtlagering
- zoete stille wijn zonder houtlagering (met en zonder botrytis of van ingedroogde druiven)
- zoete stille wijn met houtlagering (met en zonder botrytis of van ingedroogde druiven)
- versterkte wijn (sherry-achtig of port-achtig)
- mousserende wijn (van droog naar zoet)

De categorie mousserend kan gemaakt zijn door koolzuurinspuiting, door de *charmat*-methode (tweede gisting op tank) of door de *méthode traditionnelle*, in Zuid-Afrika *Méthode Cap Classique* genoemd.[119]

Brandy, wijndestillaten en druivensap vallen buiten het onderwerp van deze scriptie, maar het is vermeldenswaardig dat een deel van de druivenoogst in Zuid-Afrika gebruikt wordt voor brandy (4%), wijndestillaten (11,5%) en (geconcentreerd) druivensap (5%).[120] Welk deel van de druivenoogst 'voor andere doeleinden' chenin blanc is, wordt niet in de statistieken van SAWIS bijgehouden.

Van oudsher werd chenin blanc gebruikt voor lichte, simpele, iets zoete wijnen. Met een hoge opbrengst per hectare werd er op zijn best een neutrale, wat saaie wijn van gemaakt. Die stijl bestaat nog steeds, voornamelijk afkomstig uit relatief warme gebieden zoals de Kleine Karoo, Olifants Rivier, Swartland, Paarl, Worcester en Robertson. Door nieuwe vinificatietechnieken toe te passen zoals koude vergisting, schilinweking en het gebruik van specifieke fabrieksgisten worden er tegenwoordig wel hele drinkbare 'fris en fruitige' wijnen van gemaakt.

"*Chenin Blanc is a versatile variety that over-delivers. We're experimenting with different styles of winemaking. The newer vintages express the pure, clean fruit consumers like - Chenin made in the modern style*." Johan Joubert, *cellarmaster* Klein Zalze[121]

In 1995 kwam er door de initiatieven van Irina von Holdt van Old Vines Cellars aandacht voor een serieuzere stijl. Gemaakt van rijpere druiven van oude *bushvine* stokken met een lagere opbrengst en gisting en rijping op gebruikte eiken vaten.
"*While most South African Chenin Blanc wines are still made in a fresh and fruity style, that is changing. More and more producers are focusing on mature bushvines. They prune these dramatically to cut down on yields, pick the grapes riper and often introduce oak fermentation and maturation. Chenin Blanc is a very responsive variety - it will give back in the bottle what the winemaker has put into the vineyard and in the cellar*."[122]

[119] Platter's South African Wines 2011, John Platter SA Wine Guide Ltd
[120] www.sawis.co.za
[121] www.wine.co.za, Talking to the Chenin Kings
[122] www.chenin.co.za

De volgende stap was de introductie van nieuwe vaten voor gisting en rijping en om voor een deel druiven te gebruiken die geïnfecteerd zijn door botrytis.
"*They (David Trafford, Teddy Hall, Ken Forrester and Jean Daneel) weren't shy to allow a little botrytis to give the wine dimension, they were willing to invest in wood – and not frightened to include its butterscotch vanilla notes in the flavour profile of what they were producing.*" Michael Fridjhon[123]

De laatste vijf jaar zijn er nog twee trends. De eerste is om de wijn in meer of mindere mate oxidatief te vinifiëren.
"*More recently another group (of mainly Swartland independents) has been ready to take the concept of oxidation to levels which might even given fino producers in Jerez de la Frontera an anxiety attack.*" Michael Fridjhon[124]

De tweede trend is om een blend te maken waarbij chenin blanc de basis vormt en wordt aangevuld met voor Zuid-Afrika vrij onbekende druiven als clairette (blanche), grenache blanc , marsanne en roussanne.
"*I see bottlings in SA which carry labels like clairette blanche and see traditional (and largely discredited) grapes like these rehabilitated and teamed up with chenin in new and awesome blends is incredibly exciting to me personally and, I hope, to SA wine fans around the world. The youngsters (and older-sters) like Adi Badenhorst, Chris & Andrea Mullineux and others who are using the grape variety in blends to international acclaim suggests that we need to go forward and build on the successes to date.*" Philip van Zyl[125]

Deze trends spelen zich vooral af in Swartland en wordt vooral toegepast door de jonge generatie wijnmakers waarvan de bekendste zijn: Eben Sadie, Adi Badenhorst, Chris Mullineux en Callie Louw.

[123] www.winemag.co.za No shrinking violet
[124] www.winemag.co.za No shrinking violet
[125] Philip van Zyl (Editor Platter's) per email

2.2.6 Smaak(stijlen)

De smaak van Chenin Blanc is niet te beschrijven in een paar steekwoorden, daarvoor zijn er teveel verschillende stijlen. De smaak van de wijn is afhankelijk van het terroir en de vinificatie. Woorden die regelmatig terugkomen in proefnotities zijn:
guave, groene appel, kweepeer, peer, perendrups, meloen, perzik, abrikoos, ananas, gember, bloemen, honing, specerijen, amandelen, hazelnoten, marsepein, mout, (natte) wol.[126]

De druif chenin blanc levert een enorme diversiteit aan wijnen op. De CBA, *Chenin Blanc Association,* heeft zes smaakstijlen vastgelegd.[127]

Fresh & fruity	(minder dan 9 g/ℓ restsuiker)
Rich & ripe unwooded	(minder dan 9 g/ℓ restsuiker)
Rich & ripe wooded	(minder dan 9 g/ℓ restsuiker)
Rich & ripe slightly sweet	(tussen 9 en 30 g/ℓ restsuiker)
Sweet	(meer dan 30 g/ℓ restsuiker)
Sparkling	Vergist in tank of *Méthode Cap Classique*

De smaakstijlen *rich & ripe slightly sweet* en *sparkling* worden door de CBA niet actief gebruikt, zodat er eigenlijk maar vier stijlen overblijven.

De diversiteit van chenin blanc biedt voordelen aan de consument, iedereen heeft zijn eigen smaak en kan altijd kiezen voor de stijl die de voorkeur geniet. De diversiteit is tegelijk een nadeel als het voor consumenten niet duidelijk is welke stijl ze kopen. Dit pleit ervoor goede informatie te geven op het (achter)etiket zodat er geen verwarring kan ontstaan over de smaak van de wijn.

"*The issue seemed to be that there are so many different styles of Chenin that we seem to be confusing the customer and also don't tell them what is in the bottle - we don't use the back labels effectively*."[128]

"*However, the different styles (versatility) is one of chenin's strength's, but at the same time confusing to the consumer as no detail is mentioned at present by producers regarding the style on their labels, or on the fact sheets of the wines*."[129]

[126] Gebaseerd op proefnotities uit Platter's South African Wines 2011, John Platter SA Wine Guide Ltd
[127] www.chenin.co.za
[128] www.wine.co.za Chenin - are we confusing the consumer?
[129] Ina Smith van de *Chenin Blanc Association* per email 29-07-2011

In de Platter's gids[130] worden er drie categorieën 100% Chenin Blanc onderscheiden:
- Chenin Blanc off-dry/semi-sweet (wooded and unwooded)
- Chenin Blanc unwooded dry
- Chenin Blanc wooded dry

Daarnaast bestaat er twee categorieën waar chenin blanc een onderdeel kan vormen van de blend:
- White blend unwooded dry
- White blend wooded dry

En ten slotte nog negen categorieën waar chenin blanc in gebruikt kan/mag worden:
- Late Harvest
- Noble Late Harvest
- Special Late Harvest
- Vin de Paille
- Natural Sweet White
- Port White
- Méthode Cap Classique
- Sparkling
- Light & low-alcohol

Met zoveel categorieën, veertien, is het lastig kiezen door de consumenten en is er gebrek aan herkenbaarheid. Tegelijkertijd streven wijnmakers die diversiteit juist na, getuige de volgende twee uitspraken van bekende wijnmakers:
"*We believe Chenin Blanc is a great variety - and try to express its diversity. The most successful Chenins seduce with a light touch of oak - and avoid the danger of making another Chardonnay*" - Razvan Macici, *cellarmaster* Nederburg.[131]

"*Chenin Blanc is all about versatility with different price-points for different styles. It has great value at the entry-level - while overseas buyers like to go for the cheaper categories, South African consumers will spend more on a serious style of Chenin. Sometimes you want a fresh and fruity Chenin, at others a rich, ripe, wooded Chenin*." Jeff Grier of Villiera[132]

Het belangrijkste wijncours voor Zuid-Afrikaanse Chenins Blancs heeft ervoor gekozen om alleen wijnen toe te laten die voor 100% van chenin blanc gemaakt zijn:

"1996 startte Wine Magazine met de eerste editie van de Chenin Blanc Challenge, een wijnconcours voorbehouden aan Zuid-Afrikaanse - Kaapse - witte wijn, gemaakt van uitsluitend witte Chenin Blanc druiven. Een probleem bij de beoordeling is dat de Chenin Blanc zeer gevarieerd is: van droog, elegant, zoet, rijk, vol. Voor de koper maakt het dit niet gemakkelijk: wie een Sauvignon Blanc koopt is zeker dat het een droge witte wijn is, maar bij Chenin Blanc is het uitkijken. En dat bemoeilijkt uiteraard de getrouwheid aan de druif an sich. Wine Magazine wilde geen afbraak doen aan de kwaliteiten van de Chenin Blanc als drinkwijn, maar vooral de verscheidenheid belonen."[133]

[130] Platter's South African Wines 2011, John Platter SA Wine Guide Ltd
[131] www.wine.co.za, Talking to the Chenin Kings
[132] www.wine.co.za, Talking to the Chenin Kings
[133] infozuidafrika.be - 22 januari 2011

Om het nog wat ingewikkelder te maken is chenin blanc vaak de basis voor blends of onderdeel van een blend. Zo'n beetje alle combinaties zijn mogelijk. Vrij gangbaar is een blend met chardonnay, colombard, viognier, sauvignon blanc of semillon. De laatste jaren komen er ook blends met bijvoorbeeld roussanne, marsanne, clairette (blanche) en grenache blanc. Een van de wijnen die in de Platter's 2011 de hoogste score van vijf sterren kreeg is de Nederburg Ingenuity White Blend 2009, de wijn is een blend van acht druivenrassen waaronder, naast chenin blanc, nouvelle (semillon x crouchen blanc) en verdelho. Beyerskloof maakt een blend van 75% chenin blanc en 25% pinotage.[134]

chenin blanc voor Groot Parys Vin de Paille

[134] Platter's South African Wines 2011, John Platter SA Wine Guide Ltd

2.2.7 Chenin blanc en gastronomie

Chenin blanc heeft veel verschillende stijlen. Door die diversiteit is het gastronomisch een interessante wijn. Arjen Pleij is de *food and beverage manager* van Kasteel Engelenburg, het restaurant met de meeste soorten Zuid-Afrikaanse wijnen van Europa in de kelder. “We zetten Chenin Blanc veel in, door de diversiteit in stijlen. De gasten van het restaurant staan ervoor open om Chenin Blanc te proberen, ondanks dat het een wat minder bekende druif is. De keuken van Kasteel Engelenburg sluit goed aan bij de smaak van Chenin Blanc. Vaak is de combinatie beter dan met een Chardonnay, ook door het relatief hoge zuurgehalte en de complexiteit van Chenin Blanc van oude stokken.”

Het kenmerkende zuurgehalte van Chenin Blanc wordt uitstekend beschreven door Irina von Holdt op haar website:
"*A vital component when considering food matching is the racy acidity, a clean rapier-like acidity that cuts through the wine adding its special excitement and tension to the palate. This acid makes it an ideal partner for rich dishes such as roast duck or pork, fish or pasta with creamy sauces as well as a great accompaniment to vibrant fresh fruits and vegetables combined with meat, pasta or fish*."[135]

Hubrecht Duijker geeft in het boek Ontdek de Wereld van Wijn een aantal mogelijke combinaties.[136]
Bij droge, fris-fruitige Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc:
- Salades met een mildzure dressing
- Vis: alle mogelijke soorten zee- en zoetwatervis
- Gevogelte: kip

Bij echt droge Loirewijnen:
- Charcuterie: *rilettes*
- Vis: gerookte zalm, zalm met zuringsaus
- Vlees: gegrilde worst

Bij halfzoete wijnen:
- Vlees: kalfsvlees, liefst met een milde en/of romige saus
- Kaas: een pittige schimmelkaas als *Fourme d'Ambert*

Bij zoete wijnen:
- Vis: zoetwatervis met een milde saus
- Vlees: zwezerik met een licht zoete saus
- Desserts: vers fruit, appelgebak, nagerechten met amandelen of hazelnoten

De CBA beschrijft de mogelijke combinaties als volgt:
Chenin Blanc's versatility extends to the range of food dishes with which it can be paired.
- Dry styles will perk up full flavoured fish and chicken, Malay curries and other Pacific Rim cuisine, and will add zest to vegetarian dishes like stuffed marrows and aubergine bakes.
- Sweeter styles match well with warm fruit desserts or tarts.
- Quality bottle-matured Chenin Blanc is a perfect partner for ripe Brie and Camembert. Of course, on its own, it's as good a companion as any![137]

---

[135] www.oldvines.co.za
[136] Ontdek de Wereld van Wijn, Hubrecht Duijker
[137] www.chenin.co.za

De Zuid-Afrikaanse keuken is enorm divers, naast de invloed van de autochtone bevolking (Khoisan) is er de invloed van vele immigranten uit Europa en Azië. In de Kaap is de keuken sterk beïnvloed door Maleisiërs. Pittige en kruidige gerechten zoals samosa, curry en breyani , zijn daardoor populair. Chenin Blanc is door de diversiteit in stijlen de wijn bij uitstek bij de Zuid-Afrikaanse keuken.

"*All of the Chenin Blanc tastings have proven that Chenin is a versatile food wine. Van Zyl believes that Chenin is a great match for spicy South African fare*." Van Zyl du Toit[138]

"*Chenin has a unique character that almost defies classification. It remains a superb wine that combines the best of Chardonnay and Sauvignon Blanc with an elegance inherent to this varietal. That makes it ideally suited to be drunk on its own or with a wide variety of seafood, Thai and Malay dishes*" Bruwer Raats[139]

[138] www.wine.co.za, Talking to the Chenin Kings
[139] www.wine.co.za Heavenly Chenin

2.3 Oude stokken chenin blanc

De onderzoeksvraag van deze scriptie gaat over oude stokken. Daarom is het van belang vast te stellen wat oud is en hoeveel oude stokken er zijn in Zuid-Afrika. Waar staan de oude stokken en ten slotte komen de economische aspecten aan de orde.

2.3.1 Vanaf welke leeftijd is een wijngaard oud?

In Zuid-Afrika gaat een gemiddelde wijnstok ongeveer 20 jaar mee: "*A life span of 20 years serves as guideline*" maar er wordt minder dan 5% per jaar herplant en daardoor gaat de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken omhoog: "*a great concern is that since 2005 the industry has not been able to replace an annual 5%, about 5 000 ha, of existing vineyards*".[140]

Er is geen wetgeving waar aangegeven staat wanneer een wijnstok oud is. Uit de interviews met Zuid-Afrikaanse wijnmakers komt een wisselend antwoord. Uit de gesprekken werd duidelijk dat een stok een aantal levensfases heeft:
onvolwassen: ongeveer jonger dan 10 jaar
volwassen: ongeveer 10-25 jaar
oud: ouder dan 25 jaar
De jongste leeftijd genoemd voor een oude stok is 15 jaar (Carl Schultz van Hartenberg) en de oudste leeftijd is 40 jaar (Paul & Carla Kretzel van Lammershoek).[141]

Rosa Kruger is de wijngaarddeskundige van L'Ormarins en expert op het gebied van oude wijngaarden. Zij heeft een lijst aangelegd van Zuid-Afrikaanse wijngaarden van 40 jaar en ouder.
"It's an arbitrary number," she says, "but I had to pick a cut-off point."[142]

De lijst bevat in juli 2011 maar liefst 103 wijngaarden waarvan de oudste 109 jaar oud is, beplant met hanepoot. De oudste chenin blanc stokken zijn 101 jaar oud en staan in een blok samen met semillon, palomino en hanepoot. Het oudste blok met louter chenin blanc staat in Stellenbosch en stamt uit 1942.[143]

SAWIS (*SA Wine Industry Information & Systems*) hanteert als hoogste leeftijd van wijnstokken voor statistiekdoeleinden > 20 jaar. Voor alle statistische cijfers in deze scriptie is > 20 jaar de maatstaf voor oud.

[140] www.sawis.co.za
[141] bezoek ZA feb. 2011 Udo Göebel
[142] www.winemag.co.za/article/age-does-matter-2011-01-03
[143] www.rupertwines.com/oldvines

2.3.2 Aantal oude stokken chenin blanc in Zuid-Afrika

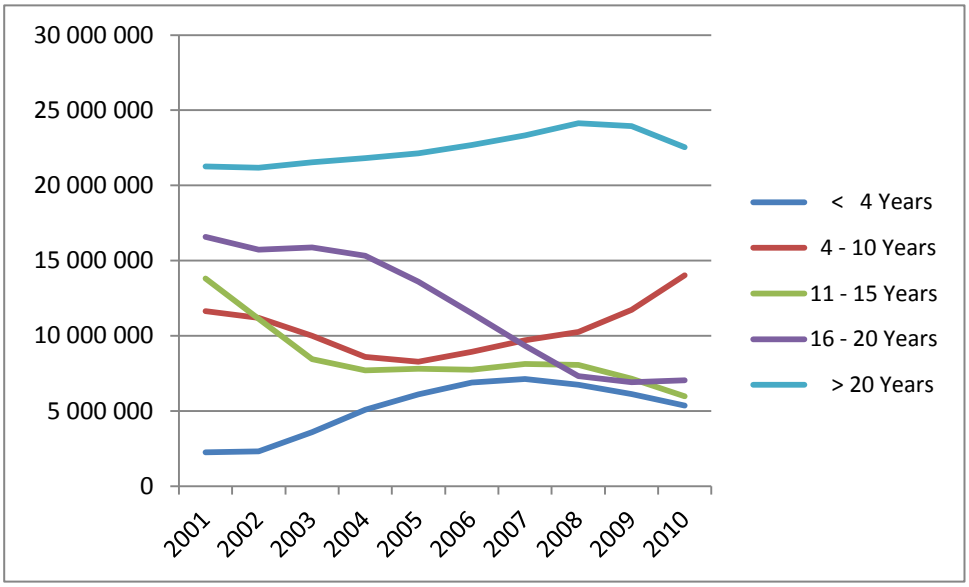
Er staan in de door SAWIS gehanteerde gebieden (zie 2.2.2) de volgende aantallen hectares ouder dan 20 jaar in 2010, de verandering t.o.v. 2001 en het percentage van het totaal in het betreffende gebied:

Orangeriver: 116 hectare, toename van 75 ha. (+/+ 184%), 10% van het totaal
Olifantsriver: 703 hectare, toename van 338 ha. (+/+ 92%), 27% van het totaal
Malmesbury: 1616 hectare, afname van 196 ha. (-/- 11%), 53% van het totaal
Little Karoo: 140 hectare, afname van 27 ha. (-/- 16%), 25% van het totaal
Paarl: 1671 hectare, afname van 246 ha. (-/- 13%), 52% van het totaal
Robertson: 475 hectare, afname van 67 ha. (-/- 16%), 28% van het totaal
Stellenbosch: 1126 hectare, afname van 255 ha. (-/- 18%), 78% van het totaal
Worcester: 503 hectare, afname van 456 ha. (-/- 48%), 26% van het totaal
Breedekloof (sinds oogst 2008 apart opgenomen): 850 ha., 30% van het totaal

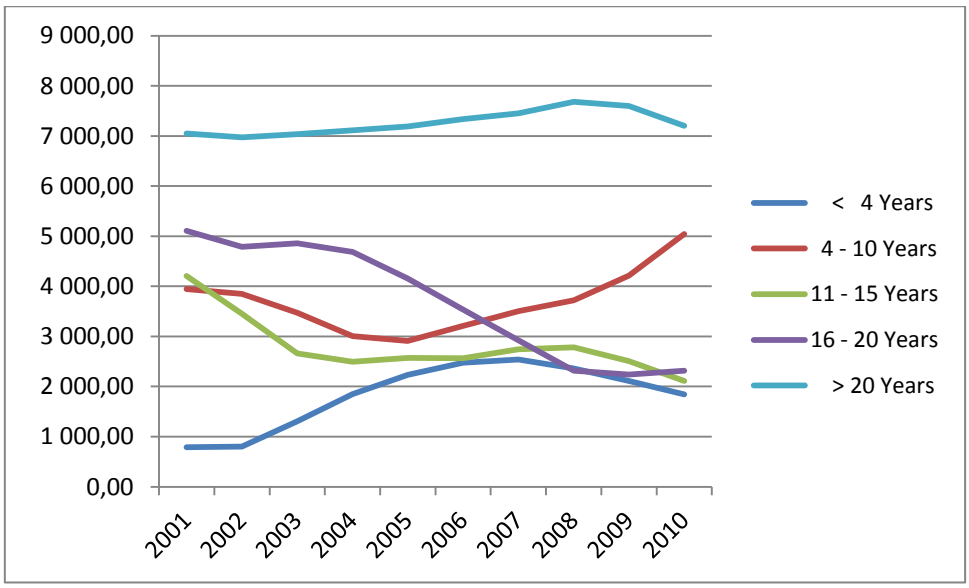
Totaal alle gebieden: 7202 hectare, toename van 151ha. (+/+ 2%), 39% van het totaal (18.515 ha.)

Wil je als wijnmaker druiven gebruiken van wijngaarden ouder dan 20 jaar, dan kan je het best terecht in Stellenbosch, Malmesbury (Swartland) en Paarl. In deze drie gebieden staan 61% van alle oude chenin blanc wijnstokken.

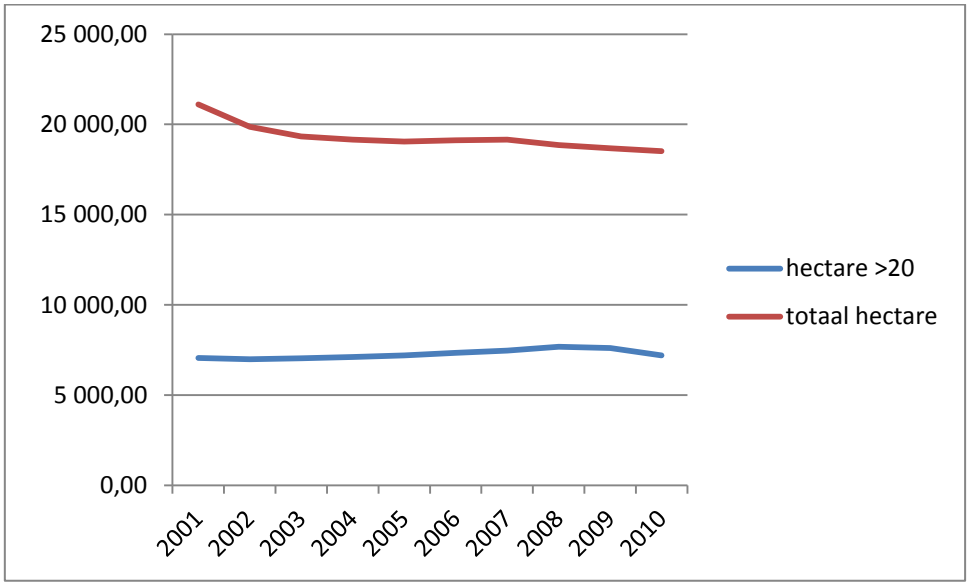
Het reservoir van oude stokken chenin blanc is enorm, in 2010 stonden er 22,5 miljoen stokken van 20 jaar en ouder, 41% van het totaal aantal stokken.



Grafiek 7: aantal wijnstokken chenin blanc per ouderdomscategorie (Bron: SAWIS)



Grafiek 8: aantal hectare chenin blanc per ouderdomscategorie (Bron: SAWIS)



Grafiek 9: aantal hectare wijnstokken chenin blanc > 20 jaar t.o.v. totaal chenin blanc (Bron: SAWIS)

2.3.3 Kwaliteit van oude stokken

Wijnmakers en deskundigen zijn enthousiast over oude chenin blanc wijngaarden, getuige de volgende serie uitspraken.

"Het idee dat heerst, en daar geloof ik wel in, is dat een oude wijnstok, mits goed verbouwd en aangeplant op de juiste bodem, zijn wortels diep in de bodem wroet. Door dit te doen kan hij meer en meer verschillende voedingsstoffen naar boven halen." Hubrecht Duijker[144]

"... older vines are prized for balanced growth and low yields, resulting in wines with fruit concentration and exceptional maturation potential."[145]

"*Yet, one fact is unassailable: the most intensely flavoured Chenin Blanc wines come from older vines that have been carefully managed for balanced yields*." CBA[146]

"*Fruit concentration, complexity and balance are all hallmarks of the wines, but there is another dimension, which Rosa dubs togetherness, which she says stands out like a beacon in the wilderness, so much so that even in a blind tasting, such wines will be identifiable. They are more seamless, but not in the modern sense. The acidity and sugar seems to be more in harmony, and they have a depth and structure that you do not get as easily in wines from younger vines*." Rosa Kruger[147]

"*The wines (Ouwingerdreeks UG) have a presence that is absent from wines made from younger vines. The natural acidity in all of them, for example, is substantial. It gives each and every one a remarkable freshness and liveliness, helps to avoid premature oxidation and aids longevity*."[148]

"*The old vines we are celebrating today were able to speak to the soil and the sun for the past 80 to 100 years, they had no choice but to choose to survive or die*." Professor Alain Deloire - Voorzitter van het *Department of Viticulture and Oenology Stellenbosch University*[149]

"*We are seeing less showy, more nuanced wines. A relatively vast resource of old Chenin vineyards means the category is far more dynamic than most others. Winemakers have a wider choice of Chenin sites, and a more extensive range of flavour profiles than in any other category in the Cape wine industry*." Michael Fridjhon, voorzitter van de *Wine's Chenin Challenge 2011*[150]

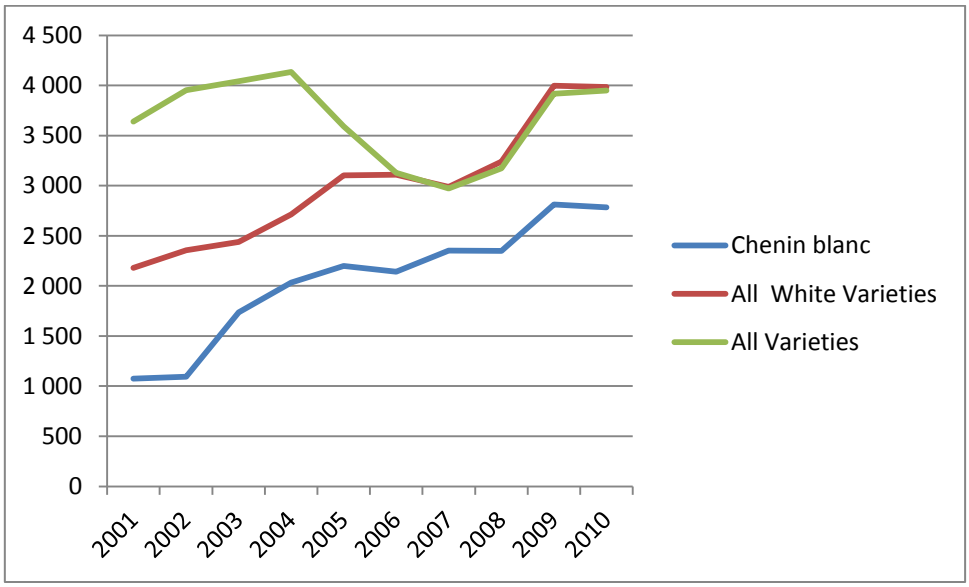
Uit deze uitspraken en de commentaren van de wijnmakers die weergeven worden in hoofdstuk 3 wordt duidelijk dat een wijn gemaakt van oude stokken in principe 'beter' van kwaliteit is dan een wijn gemaakt van jonge stokken. Uiteraard zijn er ook allerlei andere factoren (in de wijngaard en wijnmakerij) van invloed op de kwaliteit en smaak van de uiteindelijke wijn.

---

[144] Winelife februari-maart 2011
[145] The Essential Guide to South African Wines
[146] www.chenin.co.za
[147] www.winemag.co.za/article/age-does-matter-2011-01-03
[148] www.winemag.co.za/article/age-does-matter-2011-01-03
[149] www.wine.co.za/news/news.aspx?NEWSID=17668
[150] www.wine.co.za, Talking to the Chenin Kings

2.3.4 Economie van oude stokken

Gemiddeld (gemeten over 2001-2010) wordt er voor chenin blanc R 2.057 betaald, dat is 32% minder dan er gemiddeld voor witte druiven wordt betaald (R 3.011) en 44% minder dan er gemiddeld voor alle druiven wordt betaald (R 3.650). In 2010 is de situatie relatief verbeterd, voor chenin blanc is gemiddeld R 2.785 betaald, 30% minder dan voor witte druiven (R 3.984) en 29% minder dan voor alle druiven (R 3.949).



Grafiek 10: prijs in Rand per ton chenin blanc, alle witte rassen en alle rassen (Bron: SAWIS)

Als een wijngaard ouder wordt, daalt de opbrengst per hectare en dat zal alleen economisch zinvol zijn als de betaalde prijs per ton hoger wordt óf de betaalde prijs per fles hoger wordt.

"*If people were prepared to pay more for wines, then the economics of wine will allow for old vines to be spared and will allow us to supply the consumer with special wines*." Johann Rupert [151]

"*Quality Chenin Blanc mostly comes from older bush vines so we want to save these old vines from being pulled out. By doing this the primary producer will get paid more, the brand owner can produce better quality wines, and the consumer gets more choice of better quality Chenin Blanc wines*." Ken Forrester[152]

"To successfully and properly manage an old vineyard like this costs money. If you want to use the grapes from it, you must be prepared to pay the producer enough to justify keeping the vineyard." Eben Sadie[153]

[151] www.wine.co.za Cape of Good Hope terroir specific wines
[152] www.wine.co.za Chenin Blanc Association launches appeal to save old vines
[153] www.winemag.co.za/article/age-does-matter-2011-01-03

Het is met de statistieken van SAWIS niet mogelijk om de betaalde prijzen per ton exact te linken aan de leeftijd van de stokken. Hieronder een overzicht met de prijs per ton in 2010 in vergelijking met de hoeveelheid oude stokken.

Orangeriver: 116 hectare, 10% van het totaal	R 1.249
Olifantsriver: 703 hectare, 27% van het totaal	R 1.866
Malmesbury: 1616 hectare, 53% van het totaal	R 2.426
Little Karoo: 140 hectare, 25% van het totaal	R 2.075
Paarl: 1671 hectare, 52% van het totaal	R 3.666
Robertson: 475 hectare, 28% van het totaal	R 1.500
Stellenbosch: 1126 hectare, 78% van het totaal	R 3.288
Worcester: 503 hectare, 26% van het totaal	R 4.364
Breedekloof: 850 ha, 30% van het totaal	R 2.000
Totaal alle gebieden: 7202 hectare, 39% van het totaal	R 2.785

De betaalde prijs per ton is relatief hoog in de gebieden waar er veel oude stokken zijn: Malmesbury, Paarl en Stellenbosch. Worcester is een uitzondering omdat daar de aanplant sinds 2001 met 62% is afgenomen en er een tekort aan chenin blanc is.

2.3.5 Reputatie oude stokken

De aandacht voor de kwaliteit van oude stokken chenin blanc is er pas sinds 1995.
"*Then in 1995 Irina von Holdt of Old Vines Cellars and her revolutionary Blue White Chenin Blanc began focusing on chenin blanc and specifically old-vines Stellenbosch chenin, and started the whole re-focus on the variety.*" Philip van Zyl[154]

Na het initiatief van Irina von Holdt volgde al snel aandacht van journalisten (met name van Michael Fridjhon), van wijnbladen (Wine Magazine's Chenin Blanc Challenge), van wijnmakers (met name Teddy Hall en Ken Forrester) en de oprichting van de *Chenin Blanc Association.* Het gevolg was dat het aantal hectare met oude stokken chenin blanc niet meer afnam, maar sinds 2001 licht (2%) toeneemt.

De prijs die voor chenin blanc betaald wordt is sinds 2001 zeer fors (159%) toegenomen. De reputatie van de druif is veel beter geworden:
"*The so-called Chenin Blanc Renaissance has been in full flight for most of the past 15 years – during which time Chenin's reputation has gone from abject denial to pride of place.*"Michael Fridjhon[155]

[154] Philip van Zyl (Editor Platter's) per email
[155] www.winemag.co.za No shrinking violet

3. Onderzoek

Speciaal voor deze scriptie zijn twee wijnreizen ondernomen. De eerste reis was van vijf tot en met dertien februari 2011 naar de Kaap in Zuid-Afrika. Deze reis is samen met Arjen Pleij gemaakt, de *food en beverage manager* van Kasteel Engelenburg. Gedurende de reis is er met 26 verschillende wijnmakers en wijngaarddeskundigen gesproken. Daarnaast waren er nog drie afspraken met vertegenwoordigers van andere organisaties.[156]

De tweede reis was van vier tot en met zeven april 2011 naar de Loire in Frankrijk. Deze reis is samen met Frank Jacobs gemaakt. Gedurende de reis is er met zes verschillende wijnmakers gesproken.[157]

Udo Göebel en Willie de Waal

Udo Göebel en Frank Jacobs

[156] De volledige lijst met gesproken mensen in Zuid-Afrika staat in bijlage VI
[157] De volledige lijst met gesproken mensen in de Loire staat in bijlage VII

3.1 Interviews Zuid-Afrikaanse wijnmakers

Tijdens de reis in februari 2011 is er met 26 wijnmakers gesproken uit alle belangrijke wijngebieden. Dertien zijn er in Stellenbosch gevestigd, vijf in Paarl, twee in Swartland, vijf in Overberg en een in Constantia. De scriptie bevat een weergave van de meest informatieve gesprekken, niet elke gesproken wijnmaker maakt zelf Chenin Blanc. Elk weergegeven interview begint met een korte beschrijving van het bedrijf[158], de weergave van hun antwoorden op de onderzoeksvragen (vertaald in het Nederlands) en dan eventueel andere vermeldenswaardige informatie.

De zes onderzoeksvragen waren:

Question 1: What is your opinion about chenin blanc in South Africa?
Compared to other white varietals, what is the status of chenin blanc?
Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?

Question 2: At what age do you consider a (chenin blanc) vine as old?
Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?

Question 3: Is it economically wise/viable to keep old vines chenin blanc? Explain why or why not.
Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.

Question 4: Is chenin blanc wine (or wine in general) from old vines better than from younger vines? Explain what you consider 'better'.
Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.

Question 5: Which South African chenin blanc do you consider the best? Which style of wine is that?
Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?

Question 6: Do you have experience with Chenin Blanc from the Loire?
Which one or style is your favorite?
Vraag 6: Heb u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?

[158] Gebaseerd op informatie uit Platter's South African Wines 2011, John Platter SA Wine Guide Ltd

3.1.1 Mullineux Family Wines

Mullineux Family Wines is gevestigd in Riebeek-Kasteel in het gebied Swartland. Chris en Andrea Mullineux zijn de wijnmakers en wijngaarddeskundigen. Het bedrijf bestaat sinds 2007 en hun eerste oogstjaar was 2008. Ze bewerken 8 hectare wijngaard in een lease constructie. Ze verwerken 60 ton druiven, 60% rood en 40% wit.

Gesproken met Chris en Andrea Mullineux.

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: Chenin blanc is de meest veelzijdige druif, door vroeg te oogsten kan hij heel fris zijn (Babylon's Peak is een goed voorbeeld) en door laat te oogsten en nieuw hout te gebruiken wordt de wijn zwaar en krachtig (FMC is een goed voorbeeld).

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: Een chenin blanc stok is voor mij volwassen tussen 20-30 jaar. Vanaf 30-40 jaar vinden wij ‘m oud.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: Ja, maar het is alleen rendabel als de totaalopbrengst toeneemt. De opbrengst in tonnen per hectare neemt af en dat kan gecompenseerd worden door een hogere prijs per ton. Dit kan wel voor kwaliteitswijn, maar niet voor bulkwijn. De prijs die Mullineux betaalt is R6.000 tot R8.000 per ton voor topkwaliteit druiven.[159]

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Ja, de wijn van oude stokken krijgt meer complexiteit. Een chenin blanc wijnstok is niet gevoeliger voor ziektes als hij ouder wordt, dat is een gunstig aspect. Een langzame groei van de stok is in dit kader beter, want houtrot kan een probleem zijn.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: Goede Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc wordt gemaakt door Bruwer Raats, Ken Forrester en Keermont. Goede Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc heeft niet teveel hout, is gebalanceerd en heeft niet teveel *power*.

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: Ja, ik proef zoveel mogelijk wijnen uit de Loire. De beste Loire-producent is Huet, dat is voor ons de *benchmark*. Die stijl kan in Zuid-Afrika niet (na)gemaakt worden, omdat er geen kalkgronden zijn in koelere gebieden.

[159] Voor chenin blanc wordt gemiddeld R 2.785 betaald, zie hoofdstuk 2.3.4.

Andere vermeldenswaardige uitspraken/opmerkingen:
- In Swartland is een goede bodem het belangrijkste terroir-aspect. In Stellenbosch zijn meerdere aspecten van belang, zoals de bodem, hellingshoek, een maritieme invloed etcetera.
- *Leafroll-virus* (bladrolvirus) is nog steeds een groot probleem, ook in nieuwe aanplant. Dit zou de oorzaak kunnen zijn van de bekende verbrande rubber geur/smaak in Zuid-Afrikaanse wijn of andere foutjes zoals onrijpheid.
- Het importeren van wijnstokken uit Frankrijk duurt drie jaar door de quarantaine regeling.
- Voor een goede wijn moet je balans zoeken tussen de groeikracht van de wijnstok en de vruchtbaarheid van de ondergrond.

Chris Mullineux

3.1.2 Lammershoek Winery

Lammershoek Winery is gevestigd aan de voet van de Paardeberg nabij de stad Malmesbury in het gebied Swartland. Paul en Anna Kretzel zijn de eigenaars en wijngaarddeskundigen en hun dochter Carla Kretzel doet de marketing en verkoop, haar vriend Craig Hawkins is de wijnmaker. Het bedrijf bestaat sinds 1999 en hun eerste oogstjaar is ook 1999, ze hebben een bestaand bedrijf overgenomen. Ze bewerken 96 hectare wijngaard op een farm van 210 hectare. Vanaf de oogst 2010 is de farm gecertificeerd biologisch. Ze maken 120.000 flessen onder hun eigen naam (70% rood en 30% wit) en verkopen de rest van de druiven aan andere wijnbedrijven.

Gesproken met Paul Kretzel, Carla Kretzel en Craig Hawkins.

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: De druif is nog ondergewaardeerd. De prijs voor goede chenin blanc druiven gaat omhoog door een gebrek aan oude stokken, de prijs per ton was R6.000 en gaat naar R9.000 in de nabije toekomst.

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: Een chenin blanc is oud als de stok ouder dan 40 jaar is, een stok is nog niet oud als de opbrengst per stok omlaag gaat.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: Oude stokken hebben alleen zin als er toegevoegde waarde gerealiseerd wordt en dat kan alleen als je zelf de wijn maakt. De prijs van land in Swartland gaat langzaam omhoog door de toegenomen belangstelling voor dit gebied met een flink areaal aan oude stokken chenin blanc.

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Ja, oude stokken geven meer kracht en complexiteit, maar alleen van stokken die écht oud zijn, dus ouder dan 40 jaar.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: De beste stijl chenin blanc is een droge stijl, gemaakt zonder toegevoegde gist. Er mag iets restsuiker inzitten, maar maximaal 5 gr/ltr. Vroeger oogsten is een goede oplossing om een frissere, droge stijl te krijgen.
Paul Kretzel: de beste Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc is onze eigen Lammershoek, gemaakt in oude houten vaten, iets restsuiker en *terroir driven*.
Carla Kretzel: Swartland oude stijl (vol en krachtig) was mijn favoriet, nu meer de frisse elegante stijl.
Craig Hawkins: de beste Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc is Observatory en alle natuurlijke wijnen.
Bruwer Raats is een goede Chenin Blanc producent.

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: Ja, wij houden van Huet in alle stijlen.

3.1.3 Scali

Scali is gevestigd aan de voorkant van de Paardeberg (Voor Paardeberg) in het gebied Paarl. Willie en Tania de Waal zijn de eigenaars, wijngaarddeskundigen en de wijnmakers. Het bedrijf bestaat sinds 1999 en hun eerste oogstjaar is ook 1999. Ze bewerken 70 hectare wijngaard op een farm die in 1877 (vier generaties geleden) gekocht is met de opbrengst van een grote diamant. Vanaf de oogst 2011 is de farm gecertificeerd biologisch. Ze maken 16.800 flessen onder hun eigen naam (77% rood en 23% wit) en verkopen de rest van de druiven aan andere wijnbedrijven.

Gesproken met Willie en Tania de Waal.

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: Willie de Waal heeft een warm plekje in zijn hart voor chenin blanc: *"ek het chenin blanc lief"*. Die passie gaat zo ver dat ik een oude wijngaard met nog maar een opbrengst van twee ton per hectare niet zal rooien.

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: Een wijnstok gaat minimaal 30 jaar mee, daarna beschouw ik hem als oud. Bij Scali is de jongste stok chenin blanc uit 1972, de rest is ouder.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: Stokken oud laten worden heeft alleen zin als je waarde kan toevoegen. Biologisch telen voegt ook waarde toe. Mijn filosofie is om de wijngaard zo lang mogelijk te behouden als economisch mogelijk is. Normaal is dan een opbrengst van minimaal 6 ton per hectare nodig.

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Ja, maar belangrijk is het gebruik van de juiste onderstokken. Richter 110, Richter 99 en Richter 101-14 verzwakken de groei, wat beter is voor de levensduur van de wijnstok.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: Niet beantwoord

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: Niet beantwoord

Andere vermeldenswaardige uitspraken/opmerkingen:
- Willie en Tania oogsten op geur, niet op het gehalte suiker of zuur. Ze gaan de syrah pas oogsten als de juiste geur er is. Suikergehalte is ook belangrijk, zuurgehalte minder.
- *Parskoors* = oogstkoorts. Als de buurman begint, dan begin je ook, maar dat is niet goed.
- Na warme dagen verdampt er water uit de druif, om te koelen zuigt de wijnstok water uit de grond en het zoet gaat omlaag en niet omhoog!
- De bodem van Scali is *koffieklip*, een conglomeraat van verweerde graniet + klei + schalie.

3.1.4 Groot Parys

Groot Parys is gevestigd aan de voorkant van de Paarlberg in het gebied Paarl. Eric Verhaak en Mariëtte Ras zijn de eigenaars en wijngaarddeskundigen. De wijn wordt gemaakt bij Boland Kelder, een coöperatie waar ze lid van zijn. Het *Estate* bestaat al sinds 1699 en hun eerste oogstjaar is 2003. Ze bewerken 45 hectare wijngaard op een farm van 81 hectare. Vanaf de oogst 2010 is de farm gecertificeerd biologisch. Ze maken 7.800 flessen onder hun eigen naam (100% wit) en verkopen de rest van de druiven aan Boland Kelder.

Gesproken met Eric Verhaak en Mariëtte Ras.

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: Chenin blanc is nog steeds een ondergewaardeerde druif. Alhoewel er de laatste vijf jaar een duidelijk kentering is in het imago, blijft het een minder sexy druif dan bijvoorbeeld chardonnay of sauvignon blanc. De onderwaardering komt doordat er grote volumes worden verkocht voor relatief lage prijzen onder merken die in het algemeen niet gezien worden als hoog kwalitatief.

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: Vanaf 20 jaar wordt een stok in onze ogen oud.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: Het ligt er aan wat je voor je druiven krijgt. De kostprijs per hectare is op dit moment ongeveer R30.000. Tot 30 jaar is een opbrengst van vijf ton per hectare mogelijk. Dus bij inkomsten van meer dan R6.000 per ton werkt de rekensom. Bij stokken van meer dan dertig jaar zie je de opbrengst verder naar beneden gaan, naar 2 1/2 ton per hectare. Dan zou je minimaal R15.000 per ton moeten krijgen. Dit is mogelijk als je zelf wijn maakt en deze voor een topprijs kunt verkopen.

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Beter betekent voor ons meer complexiteit in de totale smaakbeleving. Behalve de ouderdom van de stokken speelt daar de gebruikte kloon en het terroir een misschien wel even belangrijke of belangrijkere rol. Zeker als een stok nog relatief jong is, jonger dan 15 jaar.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: Groot Parys Chenin Blanc 2006 wild yeast wooded. Een unieke wijn die we nooit meer opnieuw hebben kunnen maken, heel dik en krachtig, bijna stroperig. Enorm complex en een lange afdronk. Van andere wijnmakers Beaumont Hope Marguerite 2008.

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: Ja, maar beperkt. Wijnstijl: geen houtlagering, of houten vaten die alleen worden gebruikt als container, wilde gist en met name de bodem speelt een beslissende rol. Dit moet uitmonden in een Chenin Blanc die fris en daardoor doordrinkbaar is, maar toch met voldoende complexiteit waarin mineraliteit en elegantie een belangrijke rol spelen.
Clos de Rougemont van Vigneau-Chevreaux was een zeer interessante Chenin Blanc uit de Loire.

3.1.4.1 Zelf Chenin Blanc maken bij Groot Parys

Dit hoofdstuk is in de ik-vorm geschreven, omdat het een persoonlijk verhaal betreft.

Met de eigenaars van Groot Parys heb ik een speciale band. In 2006 heb ik tijdens een *sabbatical* een paar maanden bij hen thuis in Paarl gelogeerd. Daar is het idee voor het bedrijf ontstaan waarmee ik nu de kost verdien: WineMatters. Mijn persoonlijke voorkeur (liefde?) voor Chenin Blanc is bij hen ontstaan. Alle wijnen van Groot Parys hebben een bijzondere zuiverheid en elegantie die mij zeer aanspreekt. Hun Groot Parys Chenin Blanc 2006 wild yeast wooded is ook voor mij de mooiste Chenin Blanc ooit gedronken.

Begin 2011 is het idee ontstaan om speciaal voor deze scriptie een experimentele Chenin Blanc te maken met de hulp van Eric Verhaak en Mariëtte Ras. Tijdens de scriptiereis in februari 2011 heb ik samen met reisgenoot Arjen Pleij, vriend Joseph Lombardt, Eric en Mariëtte en de *plaaswerkers* (medewerkers) van Groot Parys wijn gemaakt.

De benodigde chenin blanc druiven zijn op vrijdag 11 februari geplukt in de biologische wijngaard van Groot Parys en ter plekke in een opslagschuurtje ontsteeld en gekneusd. De gekneusde druiven zijn daarna gedurende 40 uur geweekt in een grote plastic kuip om zoveel mogelijk schilcontact te verkrijgen. De ruimte is geen wijnmakerij en er is geen koeling aanwezig. Om de most toch koel te houden zijn er tientallen met ijs gevulde limonadeflessen gebruikt. Het geheel is afgedekt met folie om oxidatie tegen te gaan en de fruitvliegjes tegen te houden.

Na deze koele inweking zijn de druiven op zondag 13 februari in een kleine houten pers gedaan om met mankracht geperst te worden. Niet te hard, om niet teveel tannine's eruit te persen. Het sap is rechtstreeks in twee houten fusten gelopen, een *barrique* en een kleiner vat van 55 liter.

Deze vaten zijn naar de wijnmakerij van Boland Kelder gebracht om te vergisten. Er is geen gist of andere hulpmiddelen toegevoegd, alles is 100% natuurlijk. De wijn zal naar schatting een jaar in de fusten blijven, om dan met een lichte filtering gebotteld te worden.

Een toast op de eerste Magister Vini wijn!

Udo Göebel, Joseph Lombardt, Mariëtte Ras, Eric Verhaak, Arjen Pleij

3.1.5 Spier

Spier is gevestigd in het gebied Stellenbosch, een paar kilometer buiten het stadje in de *Stellenbosch West Pocket*. De *cellarmaster* is Frans Smit, geassisteerd door vijf wijnmakers. De wijngaarddeskundige is Johann Smit en dan zijn er nog drie adviseurs op het gebied van wijnmaken en wijninkoop, Johan de Villiers is daarvan de *senior*. Het bedrijf bestaat sinds 1692. Ze verwerken 3.226 ton druiven en maken daar 18 miljoen flessen wijn van.

Gesproken met Johan de Villiers, Frans Smit en Johann Smit.

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: Niet chenin blanc is de belangrijkste druif van Zuid-Afrika, dat is de pinotage, alleen die is uniek. Chenin blanc heeft wel de potentie om de belangrijkste druif te worden, omdat Loire-wijn niet als Chenin Blanc wordt verkocht. De reputatie van Chenin Blanc is goed, die reputatie is groeiende sinds midden jaren '70. Spier heeft een goede reputatie voor Chenin Banc.

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: De stok wordt volwassen tussen de 15 en 20 jaar, oud is veel ouder dan 35 jaar.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: Nee, want de perceptie van de consument is dat Chenin Blanc goedkoper is dan Sauvignon Blanc en Chardonnay. De betaalde prijs voor kwaliteitsdruiven is R 6.000 tot R 7.000 per ton.

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Goede Chenin Blanc heeft meer concentratie in druif en wijn, heeft meer tropische smaken.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: Houtgelagerde Chenin Blanc

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: Nee

Andere vermeldenswaardige uitspraken/opmerkingen:
- Chenel en weldra zijn zeer productieve kruisingen op basis van chenin blanc.
- De onderstok is belangrijker dan de kloon.
- Een chenin blanc plant met *leafroll* virus kan geen 24 graden *Balling* halen omdat de druiven langzamer en niet voldoende rijpen.
- Het snoeien en het bladbeheer bepalen de kwaliteit.

3.1.6 Raats Family Wines

Raats is gevestigd in het gebied Stellenbosch, een paar kilometer buiten het stadje in de *Polkadraai Pocket*. Bruwer Raats is de eigenaar, wijngaarddeskundige en de wijnmaker. Het bedrijf bestaat sinds 2000 en het eerste oogstjaar is 2003. Hij bewerkt 25 hectare wijngaard op de farm, alleen chenin blanc en cabernet franc. Hij maakt 108.000 flessen onder eigen naam (85% wit en 15% rood).

Gesproken met Bruwer Raats.

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: Ik heb een enorme passie voor chenin blanc (en cabernet franc) en ik geloof dat er nog een gouden toekomst is voor Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc.

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: Oud is 30-35 jaar, mijn oudste stokken zijn 67 jaar oud.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: De onderstok is hier cruciaal, als alles goed is, heb je geen problemen met oude stokken en kan je geweldige wijnen maken en is het zinvol, mits je de juiste prijs kan krijgen voor je druiven of wijn.

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Hoe ouder de stok hoe beter, maar een chenin blanc stok laat *leafroll* virus niet zien en *leafroll* vertraagt de rijping en vermindert de opbrengst.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: *niet beantwoord*

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: Ja, ik ben er vele malen geweest, Huet en Baumard maken geweldige wijnen.

Andere vermeldenswaardige uitspraken/opmerkingen:
- Ik heb net een nieuw blok aangeplant met 8.000 stokken per ha, het duurde 7 jaar voordat de nieuwe kloon uit Loire kwam. Ik heb negen verschillende klonen gebruikt in de wijngaard om de beste kwaliteit te krijgen.
- *Sustainable* (duurzaam) boeren is het best, want tegen *downy mildew* is geen oplossing en de druiven vormen wel mijn inkomen.
- Verschillende bodems geven verschillende smaken aan de wijn:
zand geeft fruit en rijpheid
kalk geeft citrus en limoen
leisteen geeft bloemigheid

3.1.7 Teddy Hall Wines

Teddy Hall is gevestigd in het stadje Stellenbosch. Teddy Hall is de eigenaar en de wijnmaker. Hij heeft geen eigen wijngaarden, maar koopt druiven in op langdurige contractbasis. Het bedrijf bestaat sinds 2006, nadat hij door privéproblemen moest stoppen bij Rudera.

Gesproken met Teddy Hall

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: Er is nog veel te ontdekken, er staan nu nog veel druiven op de verkeerde plek. De stijl van wijnmaken is tot nu toe belangrijker geweest dan het terroir. Wijn van chenin blanc verkoopt zichzelf, er is veel meer competitie in wijnen van shiraz en cabernet sauvignon.

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: Een stok is volwassen na 12 jaar. Oud is meer dan 20 jaar. Oudere stokken geven minder druiven, maar betere kwaliteit. Een leeftijd van 50 jaar is mogelijk, als je de stok niet strest.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: Er worden nog steeds meer wijngaarden gerooid dan geplant. De prijzen voor druiven van oude stokken zijn nu nog goed, maar de prijzen zullen hoger worden in de toekomst. Goed voor de boeren, minder goed voor de wijnmakers. Over 5 à 10 jaar zullen er grote problemen met de beschikbaarheid van goede chenin blanc druiven zijn. Voor relatief weinig geld kan je nu nog goede chenin blanc krijgen, maar geen chardonnay. De prijs voor goede chenin blanc druiven is R7.500 per ton.

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Ja, oude stokken geven meer kracht en complexiteit, maar de prijs per ton mag niet te hoog zijn om de wijn niet te duur te maken.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: De beste Chenins Blancs zonder houtrijping zijn de Unwooded Perdeberg en Kleine Zalze. De beste met houtrijping zijn Jean Daneel en De Trafford.

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: Ik ben 14 keer in de Loire geweest en ik heb veel slechte wijn aangetroffen. Goede producenten zijn Huet, Foreau en Joly. Mijn favoriete gebieden zijn Vouvray en Quarts de Chaume. In de droge stijl is Zuid-Afrika minimaal net zo goed in Chenin Blanc als de Loire. Voordeel voor Zuid-Afrika is dat producenten in de Loire het druivenras chenin blanc niet op het vooretiket vermelden.

Andere vermeldenswaardige uitspraken/opmerkingen:
- Je kan beter de exacte locatie van je wijngaard geheim houden als je druiven koopt, anders gaat iemand anders ermee vandoor.
- Een goede onderstok is zeer belangrijk en goede zijn beschikbaar. Goede klonen zijn niet altijd beschikbaar.
- Veel boeren weten niet welke kloon ze hebben. Montpellier is een goede kloon.
- De Universiteit van Stellenbosch is top in de wereld, maar heeft gebrek aan geld. Ze hebben wel de goede mensen. Distell kocht vroeger de beste onderzoekers weg.
- De CWG geeft meer informatie door dan de Universiteit van Stellenbosch.
- Wijnstokken met *leafroll* virus geven gek genoeg meer balans in de wijngaard omdat er door het virus minder opbrengst is. Topkwaliteit kan dan niet bereikt worden.
- Er zijn zeven soorten *leafroll* virus en in chenin blanc is het vrijwel niet te zien. Als je het wel ziet in chenin blanc is de plant echt ziek.

Teddy Hall

3.1.8 De Trafford

De Trafford is gevestigd in het gebied Stellenbosch, hoog op de Helderberg. David de Trafford is de eigenaar en wijnmaker. Het bedrijf bestaat sinds 1992 en het eerste oogstjaar is ook 1992. De farm is 200 hectare groot met 5 hectare wijngaard. Hij koopt van 10 hectare druiven in. De Trafford maakt 42.000 flessen (75% rood en 25% wit).

Gesproken met David de Trafford

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: De markt is vrij traditioneel, het mag allemaal wat avontuurlijker. Veel producenten maken simpele Chenin Blanc omdat dat goed verkoopt. Het is niet erg dat er veel bulkwijn Chenin Blanc is, want daar is vraag naar. Chenin blanc heeft wel de potentie om de *signature grape* te worden, omdat er zoveel oude stokken beschikbaar zijn.

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: Volwassen is van 15 tot 25 jaar, oud is meer dan 30 jaar.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: Ja, er is een groot verschil tussen druiven van een volwassen wijnstok en een oude. De beste kwaliteit maak je van oude stokken. Door de economische omstandigheden wordt er te weinig aangeplant, dat gaat over 10 tot 15 jaar een groot probleem vormen. De prijs voor goede (oude) chenin blanc druiven zal hierdoor omhoog gaan.

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Ja, de wijngaard komt meer in balans, het fruit is beter van smaak.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: Raats, Rudera, Post House, Kleine Zalze, Springfonteyn. Houtgerijpte wijnen, maar dan wel minder nieuw hout dan vroeger.

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: *Niet beantwoord.*

Andere vermeldenswaardige uitspraken/opmerkingen:
- Ik oogst op smaak en niet op suiker of zuurgehalte.
- Mijn wijngaard ligt 400 meter hoog en dat is twee graden koeler. Dat geeft een langere rijpingsperiode wat de kwaliteit ten goede komt.
- Er moet meer chenin blanc worden aangeplant in koelere gebieden zoals Elgin of Elim, waar de druiven ook een langere rijpingsperiode krijgen.

3.1.9 De Toren Private Cellar

De Toren is gevestigd in het gebied Stellenbosch, een paar kilometer buiten het stadje in de *Polkadraai Pocket*. Emil den Dulk is de eigenaar, Albie Koch de *cellarmaster*. Het bedrijf bestaat sinds 1994 en het eerste oogstjaar is 1999. De farm is 25 hectare groot met 20 hectare wijngaard. De Toren maakt 132.000 flessen (100% rood).

Gesproken met Albie Koch.

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc is mijn persoonlijke favoriet. De verscheidenheid in smaken en stijlen spreekt me aan. Over het algemeen hebben Zuid-Afrikaners geen idee hoe goed Chenin Blanc kan zijn, alleen de kenners weten het.

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: Volwassen is tussen 7 jaar en 25 jaar, oud is meer dan 25 jaar.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: Het is alleen zinvol als je waarde kan toevoegen.

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Ja, de wijn is beter. Hoe ouder de stok, hoe meer concentratie in de wijn.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: Voor bij de *braai*/*easy drinking*: Kanu, Zondernaam, Mulderbosch Steen op Hout.
Voor een serieuze avond en bij de maaltijd: Jean Daneel, De Morgenzon, Teddy Hall Reserve, FMC, de Trafford.

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: *Niet beantwoord.*

Andere vermeldenswaardige uitspraken/opmerkingen:
- De kwaliteit van een wijn wordt voor 80% bepaald door het terroir en voor 20% door de wijnmaker.

3.1.10 Elgin Vintners

Elgin Vintners is gevestigd in het gebied Elgin, midden op de hoogvlakte. Het is een samenwerking tussen zes *farms*,waarbij voor elke wijn een gespecialiseerde wijnmaker wordt gevraagd de wijn te maken. Paul Wallace is de wijngaarddeskundige voor alle zes farms. Het bedrijf bestaat sinds 2003 en het eerste oogstjaar is 2004. De zes farms zijn bij elkaar 1379 hectare groot met 105,5 hectare wijngaard. Elgin Vintners maakt 120.000 flessen (rood, wit, rosé).

Gesproken met Paul Wallace.

Vraag 1: Wat is uw mening over chenin blanc in Zuid-Afrika?
Wat is de status van chenin blanc vergeleken met andere witte druiven?
Antwoord: De verscheidenheid van Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc is de grootste kracht. Er zijn goede toekomstmogelijkheden, zowel voor de simpele fruitige stijl wijn die je binnen een jaar moet drinken als voor de vollere, serieuze stijl.

Vraag 2: Vanaf welke leeftijd beschouwt u een (chenin blanc) wijnstok als oud?
Antwoord: Jong is minder dan 10 jaar oud, volwassen is tussen 10 jaar en 25 jaar, oud is meer dan 25 jaar.

Vraag 3: Is het economisch verstandig/zinvol om oude stokken chenin blanc te behouden?
Leg uit waarom wel of niet.
Antwoord: Ja, mits de prijs per ton juist is. Oude stokken zijn nodig voor de serieuze stijl Chenin Blanc.

Vraag 4: Is wijn van chenin blanc (of wijn in het algemeen) van oude stokken beter dan van jonge stokken? Leg uit wat u bedoelt met 'beter'.
Antwoord: Niet persé, het ligt aan de stijl wijn die je wil maken. Van jonge stokken kan je heel goede wijn maken, mits de opbrengst per stok in balans is met de groeikracht. Dat wil zeggen dat je van jonge of volwassen stokken een relatief hoge opbrengst kan halen, omdat deze stokken een hoge groeikracht hebben.

Vraag 5: Welke Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc beschouwt u als de beste? Welke wijnstijl is dat?
Antwoord: De serieuze stijl: Teddy Hall, FMC, Raats.

Vraag 6: Hebt u ervaring met Chenin Blanc uit de Loire?
Welke wijn of welke wijnstijl is uw favoriet?
Antwoord: *Weinig tot geen ervaring.*

Andere vermeldenswaardige uitspraken/opmerkingen:
- Paul verwacht geen tekort aan goede chenin blanc stokken

3.1.11 Ken Forrester Wines

Ken Forrester is gevestigd aan de voet van de Helderberg in het gebied Stellenbosch. Ken en Teresa Forrester zijn de eigenaars en Ken is de *cellarmaster*. Samen met Martin Meinert maakt hij de wijn. Het bedrijf bestaat sinds 1994 en hun eerste oogstjaar is ook 1994. Ze bewerken 20 hectare wijngaard op een farm van 33 hectare. Ze maken 780.000 flessen onder hun eigen naam (35% rood en 65% wit) en nog eens 500.000 liter wijn voor andere wijnbedrijven.

Gesproken met Ken Forrester.

Het gesprek met Ken Forrester ging anders dan tijdens de overige bezoeken, hij neemt graag de leiding en laat zich niet graag ondervragen. Liever praat hij zelf en daar kwam interessante informatie uit voort. Ken is voorzitter van de CBA en is van plan om in november 2011 een driedaags symposium te organiseren over chenin blanc. Na het gesprek in de wijngaard en wijnmakerij volgde een diner in restaurant *96 Winery Road,* waar we enkele prachtige wijnen dronken, waaronder de Ken Forrester Chenin Blanc 2000.

Vermeldenswaardige uitspraken/opmerkingen:
- De wijngaarden zijn 100% biologisch, maar certificering via bijvoorbeeld Ecocert is te duur.
- Ik heb dit jaar 27000 nieuwe stokken aangeplant, vooral chenin blanc. De kwaliteit van de stokken is beter dan de stokken die vroeger werden aangeplant. Er zijn betere klonen beschikbaar die virusvrij zijn. Voor herplanten laat ik de wijngaard twee jaar leeg staan. De aanplant van een hectare kost R150.000 met *trellis*, *bushvine* is goedkoper. Per jaar zijn de kosten nog R 30.000, dus voordat je kan oogsten zijn de kosten 4x R30.000 + R 150.000 = R270.000.
- Botrytis kan niet optreden bij > 22 graden, de sporen zijn er wel, maar door de hoge temperatuur kunnen die zich niet ontwikkelen.
- Gevaar voor meeldauw (*donsskimmel*) bij 10/10/24: 10 graden, 10 mm regen in 24 uur.
- Stress is slecht voor een wijnstok, de levensduur wordt korter.
- Door een infrarood foto te nemen vanuit de lucht, kun je per blokje aan *canopy management* doen en oogsten.
- Er zijn minimaal 17 bladeren per chenin blanc tros nodig om de tros rijp te laten worden.
- Over tien jaar is er een andere industrie, veel ouderwetse boeren zullen failliet gaan.

Ken Forrester

3.1.12 Overige bezoeken

Een verzameling vermeldenswaardige uitspraken genoteerd bij andere bezoeken:

* **De Morgenzon**, gesproken met Carl van der Merwe en David van Schalkwyk:
- Opbrengst van oude stokken chenin blanc is 3 ton/ha, net aan economisch zinvol.
- Vee in de wijngaard tegen gras en onkruid werkt prima, maar het vee kan worden gestolen door de lokale bevolking.
- De stelen van chenin blanc druiventrossen kunnen worden 'geknepen' (omgedraaid) aan de stok, na drie weken kan je een *natural sweet wine* maken.
- De beste chenin blanc komt van wijngaarden gericht op de ochtendzon en niet op de avondzon.
- Er zijn vier stijlen Chenins Blancs: Basis / Fruitig / Rijp / Zoet.

chenin blanc druiven proeven bestemd voor Natural Sweet bij de Morgenzon

* **Jordan Wine Estate**, gesproken met Gary Jordan:
- Een uniforme ondergrond geeft een uniforme rijping.
- Het belang van de onderstok wordt onderschat, R101-14 is een goede.
- Oude stokken voor chenin blanc is beter, het geeft meer kracht aan de wijn. Maar virus in onderstokken kan je niet zien of meten en virus geeft een onrijpe tomaatsmaak. De enige oplossing daarvoor is om deze stokken apart te plukken en er ook apart wijn van te maken, maar dat is in de praktijk lastig.
- Oude stokken zijn economisch alleen verstandig als je meerwaarde kan creëren.
- Oppassen met hout, geen nieuw hout voor Chenin Blanc gebruiken.
- De beste Loireproducent is Huet.

* **Hartenberg Estate**, gesproken met Carl Schultz:
- Een wijnstok is volwassen na tien jaar, oud is na vijftien jaar. Internationaal is dat ouder dan 35 jaar.
- De oudste stokken zijn niet altijd de beste omdat ze vaak ziek zijn. In de kracht van hun leven geven de stokken een betere kwaliteit.
- Het terroir is belangrijker dan de leeftijd van de wijnstok. De (vraag van) consument is belangrijker dan het terroir.

* **Boland Kelder**, gesproken met Jurie en Lelanie Germishuys:
- De verschillende stijlen Chenin Blanc kun je aflezen aan de prijs, goedkoop is simpel en fruitig. Duur is gehout en voor gevorderden.
- Het imago van Chenin Blanc is *cheap&cheerfull*, maar het imago wordt langzaam beter.
- Regulering voor bepaalde druiven in bepaalde gebieden in de vorm van sterke aanbeveling zou een goede zaak zijn. Er moet meer bewustzijn komen voor het feit welke druiven waar het beste groeien. De laatste 15 jaar is dat bewustzijn wel gegroeid. Door slechte economische omstandigheden duurt het langer voordat de kennis in praktijk wordt gebracht.
- *Bushvine* geeft serieuze wijnen, *trellis* geeft fruitige wijnen.
- Een oude stok is minimaal 30 jaar oud. Bij Boland Kelder worden stokken na 20-22 jaar gerooid als de productie omlaag gaat.

* **Ridgeback Wines**, gesproken met Wessel du Toit:
- De prijs/kwaliteitsverhouding van Chenin Blanc is goed.
- Er zijn drie stijlen te onderscheiden:
1 Guave fruitstijl, gemaakt met VIN7 gist in warme gebieden.
2 De vollere, rijpere, houtgerijpte stijl met iets botrytis.
3 De zoete Noble Late Harvest stijl, gemaakt met natuurlijke gist.

* **Vinpro** (adviesbureau voor wijnboeren), gesproken met Abraham Oberholzer:
- Het verkoelende effect van de oceaan is belangrijk voor de kwaliteit van de druiven, met name voor chenin blanc.
- Zuidelijke wijngaarden en hoger gelegen is het beste voor witte druiven, noordelijke wijngaarden in drogere gebieden is beter voor rode druiven.
- Persoonlijke favorieten voor chenin blanc zijn FMC en de Swartland stijl.

* **Universiteit van Stellenbosch**, gesproken met Albert Strever:
- Er zijn veel verschillende bodems en klonen, controle over de groeikracht is belangrijk.
- *Bushvine* stokken zijn minder populair geworden door de lagere opbrengst en ze zijn moeilijker te bewerken, maar deze stokken zijn wel het beste voor de kwaliteit.
- In zanderige grond kan je prima chenin blanc verbouwen, met voldoende irrigatie en controle over de groeikracht. Reflectie van zand geeft warmte, een bodem met meer stenen geeft meer mineraliteit en minder tropische geuren. Juist voor chenin blanc is de bodem een belangrijke factor.
- Er is meer mogelijk voor chenin blanc, er is teveel sauvignon blanc en chardonnay. Door sauvignon blanc te vervangen door chenin blanc op koele plekken kan er goede wijn gemaakt worden, ook omdat chenin blanc goed tegen sterke wind kan.
- Elk jaar moet een boer 7% herplanten omdat een wijngaard 15 tot 20 jaar meegaat.
- Een oude stok is ouder dan 25 jaar, het plantmateriaal is beter geworden, dus in de toekomst gaan stokken/wijngaarden beter worden.

3.2 Interviews met wijnmakers uit de Loire

Tijdens de reis in april 2011 hebben Frank Jacobs en Udo Göebel zes wijnmakers gesproken uit de belangrijkste chenin blanc wijngebieden in de Loire. Eén uit Coteaux du Loire/Jasnières, twee uit Vouvray en drie uit de Anjou. De producenten zijn uitgekozen op advies van Richard Kelly MW (internationaal erkend expert van Loire wijnen), Joost Boelaars (liefhebber en kenner van Loire wijnen) en David Bolomey (wijnhandelaar in onder andere Loire wijnen).

Dit is een weergave van de meest nuttige en bruikbare informatie uit de gesprekken, soms aangevuld met informatie van de website van het betreffende domaine.
Elk weergegeven interview begint met een korte beschrijving van het bedrijf.

3.2.1 Domaine de Bellivière

Domaine de Bellivière is gevestigd in het dorpje Lhomme in het gebied Coteaux du Loire/Jasnières. Eric en Christine Nicolas zijn de eigenaars en wijnmakers. Het bedrijf bestaat sinds 1995 en hun eerste oogstjaar is ook 1995. Ze bewerken 13 hectare wijngaard, 7 hectare Jasnières en 6 hectare Coteaux du Loire. Sinds de oogst 2008 is het hele domaine gecertificeerd biologisch-dynamisch.

Gesproken met Christine Nicolas.

Jasnières en Coteaux du Loire zijn relatief onbekende gebieden, zo'n 15 kilometer ten noorden van de Loire en Vouvray. De wijngaarden van Jasnières liggen op een helling of op de top van de heuvels. Eric en Christine Nicolas komen niet uit de wijnwereld en hebben daarom een verfrissende kijk op wijnmaken. Het vak is met vallen en opstaan geleerd. Zo hebben ze in 1996 hun eerste eigen wijngaard aangeplant met een in hun ogen bij nader inzien verkeerde kloon en onderstok. De planten werden te productief en zijn vervangen door andere stokken verkregen door *selection massale* (enten uit de eigen wijngaard). Ze experimenteren met de aanplant van chenin blanc zonder Amerikaanse onderstok en in een ander perceel met een extreem hoge plantdichtheid van 40.000 stokken per hectare.

Christine is zeer positief over oude stokken. Die geven volgens haar meer zuur, meer diepte en meer complexiteit in de druiven en wijn. Verder zijn oude stokken beter bestand tegen regen en ziekte, de schil van de druif is dikker en dat geeft minder snel rot. Voor haar is een stok pas oud na vijftig jaar, daarvoor is het jong. De oudste stokken die Domaine de Bellivière bezit zijn ouder dan zeventig jaar en de gemiddelde leeftijd van de wijngaarden is ouder dan vijftig jaar. De oude stokken geven maximaal 20 hl./ha. terwijl er 50 hl./ha. is toegestaan.

Een belangrijke kanttekening van Christine is dat stokken van 20 à 25 jaar oud, van de juiste kloon én biologisch verbouwd, ook goede wijn oplevert. De beste manier om een terroirexpressie aan wijn te geven is om de druiven biologisch of nog liever biologisch-dynamisch te verbouwen.

Er is geen aanbod van wijn uit Zuid-Afrika in hun omgeving, dus Eric en Christine hebben vrijwel geen ervaring met Zuid-Afrikaanse wijn. Wijn van Bruwer Raats is een keer geproefd maar daarvan was Christine niet erg onder de indruk, ze had het idee dat er nog gezocht moest worden naar de terroir expressie. Goede Chenin Blanc uit de Loire vindt ze Domaine François Chidaine uit Vouvray en Richard Leroy uit Anjou en dan met name de 'Les Noëls de Montbenault'.

3.2.2 Domaine Vincent Carême

Domaine Vincent Carême is gevestigd in het dorpje Vernou-sur-Brenne, in het gebied Vouvray. Vincent en Tania Carême zijn de eigenaars en wijnmakers. Het bedrijf bestaat sinds 1999 en hun eerste oogstjaar is 2001. Ze bewerken 14 hectare wijngaard, 7 hectare eigen grond en 7 hectare gehuurd. Sinds de oogst 2010 is het hele domaine gecertificeerd biologisch.

Gesproken met Tania Carême.

Dit domaine kwam al snel naar voren als een *must see*. Tania Carême heeft als meisjesnaam Van Zyl en is... Zuid-Afrikaanse! De familie van Vincent had vijf hectare wijngaard, maar teelde groente voordat hij wijnboer werd. In 1999 is hij samen met Tania begonnen en inmiddels hebben ze aan de vijf hectare van zijn ouders nog negen hectare toegevoegd, zeven daarvan in een lease constructie.

Alle wijnen worden zo natuurlijk mogelijk gemaakt, de druiven worden biologisch verbouwd en de malolactische gisting wordt niet tegengehouden als het spontaan gebeurt. De gisting vindt spontaan plaats, zonder toegevoegde gist. Er is geen *chaptalisatie* en het sulfietgehalte wordt zo laag mogelijk gehouden.

Tania heeft gemerkt dat oude stokken de mooiste en meest complexe wijnen opleveren, hun absolute topwijn 'les Clos' komt van de oudste wijngaard, de stokken zijn 60 jaar oud. Vincent beschouwt een stok als jong onder de 30 jaar en oud na 30 jaar.

Les Clos

Tania Carême

3.2.3 Domaine Huet (l'Echansonne)

Domaine Huet is gevestigd in het dorpje Vouvray, in het gebied Vouvray. Anthony Hwang en Noël Pinguet en Marie-Françoise Huet zijn de eigenaars, waarbij Noël zo ongeveer de rol van *cellarmaster* vervult en Benjamin Joliveau die van wijnmaker. Het bedrijf bestaat sinds 1928 en het eerste oogstjaar is 1929. Ze bewerken 35 hectare wijngaard, voornamelijk bestaand uit drie *lieu-dits*: *Le Haut Lieu*, *Le Clos du Bourg* en *Le Mont*. Sinds de oogst 1990 is het hele domaine gecertificeerd biologisch-dynamisch.

Gesproken met Benjamin Joliveau.

Domaine Huet is tijdens de Zuid-Afrika scriptiereis vaak genoemd als de *benchmark* van Chenin Blanc uit de Loire. Vraag een willekeurige wijnkenner naar een beroemde Chenin Blanc producent en grote kans dat Huet als eerste genoemd wordt. Genoeg redenen om het domaine te bezoeken.

Na twee generaties Huet, de stichter Victor en zijn zoon Gaston, werd het domein voor een groot gedeelte verkocht aan Anthony Hwang, een Amerikaan met een grote voorliefde voor goede wijn. Het overige deel is in handen van Marie-Françoise Huet die getrouwd is met Noël Pinguet. In de praktijk bemoeit Anthony Hwang zich niet met de dagelijkse zaken, die worden door Noël behartigd.

De wijnmaker is Benjamin Joliveau, tot 2015 kijkt Noël Pinguet nog over zijn schouders mee. Benjamin heeft een oogst in Zuid-Afrika meegemaakt, bij Hoopenburg.

Vouvray is voor hem het hart van Chenin Blanc land, het klimaat is hier buitengewoon geschikt voor de druif en in tweede instantie ook de bodem. Vroeger stond er ook in Chinon veel chenin blanc, maar daar is het klimaat en de bodem anders waardoor de meeste chenin daar nu gerooid is. Maar liefst 70% van de productie in Vouvray is mousserend, veel meer dan de meeste mensen denken. Bij Huet is het aandeel mousserend 'slechts' 25%, vooral gemaakt van de jonge stokken.

Jong is voor Benjamin < 15 jaar, volwassen tussen de 15 en 30 jaar en > 30 jaar is oud. De oude stokken geven een betere terroir expressie en zijn daardoor het meest geschikt voor de (stille) topwijnen. Tot 50 jaar, maximaal 60 jaar, worden de stokken gebruikt daarna wordt er gerooid. Een te lage opbrengst is niet goed, je krijgt dan teveel concentratie. Kwaliteit is het resultaat van balans tussen productie en bodem.

Chenin blanc is een lastige druif, de ene tros rijpt sneller dan de andere aan dezelfde stok en zelfs individuele druiven in een tros tonen grote verschillen.

Vanaf 1986 is er geëxperimenteerd met biologisch-dynamisch werken in de wijngaard (daarvoor al biologisch) en dat beviel zo goed dat daarna alle wijngaarden gecertificeerd zijn. Volgens Benjamin krijg je door deze manier van werken ook een betere terroir expressie. Vooral in 'slechte' jaren tonen wijnen van biologisch-dynamisch verbouwde wijngaarden zich beter.

Voor de droge wijnen van Domaine Huet gebruikt Benjamin een klein deel van de druiven van oude stokken, de rest wordt gebruikt voor de zoete(re) wijnen. Dit kan omdat er geplukt wordt in wel vijf plukgangen. Eind september gaat hij beslissen welke stijl wijn hij gaat maken van welke druiven. Ze beginnen met plukken als het potentiële alcohol zo'n 13% is, vroeger was dat 12%. Er moet daarom snel geplukt worden om het suikergehalte niet te snel te laten oplopen. Hoeveel van welke wijn wordt gemaakt hangt sterk samen van de marktvraag, niet zozeer de natuurlijke omstandigheden van het specifieke jaar.

Typerend voor de vinificatie van Chenin Blanc bij Huet is: geen ontsteling van de druiven, natuurlijke gisting, malolactische gisting treedt niet op of wordt zelfs tegengehouden (met koeling en sulfiet), gisting vindt plaats in zeer oude 600 liter houten vaten. De wijn blijft één, twee of drie maanden op de grove *lie*, dan gaat de wijn in RVS-tank. De botteling volgt relatief snel, meestal in de maand mei volgend op de oogst. De wijn wordt vrij sterk gefilterd en er wordt geen risico genomen met het toevoegen van te weinig sulfiet, van 100 mg voor de droge wijnen tot 150 mg voor de zoete.

Chenin blanc druiven hebben van nature een enorm hoog appelzuur gehalte, meer dan andere bekende druiven. Voor Benjamin is het zuurgehalte het grootste verschil tussen Zuid-Afrikaanse Chenin Blanc en die uit de Loire, de zon "brandt de zuren weg in Zuid-Afrika".

zeer oude 600 liter vaten bij domaine Huet

3.2.4 Domaine du Closel /Château des Vaults

Château des Vaults is gevestigd in het dorpje Savennières, in het gebied Savennières. De wijnen worden verkocht als Domaine du Closel. De familie de Jessey is de eigenaar, waarbij Evelyne de Jessey-Pontbriand verantwoordelijk is voor het hele *domaine*. De wijngaarden bestaan sinds 1495, het eerste oogstjaar als Domaine du Closel is 1961. Ze bewerken 16,9 hectare wijngaard, waarvan hun aandeel van 6 hectare in *Le Clos du Papillon* het belangrijkst is. Sinds de oogst 1999 is het hele domaine gecertificeerd biologisch.

Gesproken met Evelyne de Jessey-Pontbriand.

Evelyne is een statige chique dame die perfect Engels spreekt. Ze past helemaal in de omgeving van het château en de prachtige landelijke omgeving. Ze is een goede ambassadrice voor chenin blanc en is voorzitster van het Syndicat de Savennières. Ze is sinds 2001 verantwoordelijk voor het wijnmaken en de wijngaarden.

Chenin blanc is een relatief onbekende druif, zeker in Frankrijk. Fransen vragen volgens Evelyne niet om 'een Chenin Blanc', maar naar een Savennières, een Vouvray of om een specifiek château. De naam van de druif wordt wel steeds belangrijker.

Chenin blanc laat als druif, net als riesling, heel goed het terroir zien. Het heeft geen duidelijk eigen smaak. Evelyne vindt daardoor dat Zuid-Afrika niet geschikt is voor chenin blanc, het klimaat is te warm en daardoor toont de druif het terroir niet. Ze is drie keer in Zuid-Afrika geweest en beschouwt Bruwer Raats als de beste producent.

De leeftijd van de stok heeft een duidelijke invloed op de smaak, hoe ouder hoe beter. De eerste vijf jaar kan je de druiven niet gebruiken en tot vijftien jaar alleen voor simpele of mousserende wijnen. Daarna wordt de wijn van oude stokken complexer van smaak en geeft het meer mogelijkheden tot langdurige rijping. Het voordeel van jonge stokken is dat die beter bestand zijn tegen meeldauw en esca (een schimmelziekte).

Als stokken ouder worden daalt de opbrengst per hectare, het is economisch dus alleen zinvol om oude stokken aan te houden als je er een heel goede wijn van kan maken die je tegen een goede prijs kan verkopen. In Savennières is dat lastig omdat de reputatie van de streek nog niet goed genoeg is en de prijzen te laag zijn.

zeer oude chenin blanc wijnstok bij Château des Vaults

3.2.5 Domaine des Baumard

Domaine des Baumard is gevestigd in het dorpje Rochefort sur Loire, in het gebied Coteaux du Layon. De familie Baumard is de eigenaar, Florent Baumard de wijnmaker sinds 1987. Het domein is in 1959 aangekocht, het eerste oogstjaar is 1968. Ze bewerken 29 hectare wijngaard, waarvan hun aandeel van 7 hectare in *Le Clos du Papillon* belangrijk is.

Gesproken met Florent Baumard.

De ontvangst op het domein *Le Logis de la Giraudière* van Florent Baumard is hartelijk en gastvrij. Hij is duidelijk gepassioneerd over wijn in het algemeen en over chenin blanc in het bijzonder. Dat zou je misschien niet zeggen nadat Florent tijdens een wandeling door de wijngaard de volgende uitspraak deed: *"chenin blanc is an awfull variety"*.

Zijn uitleg daarover is duidelijk: chenin blanc druiven rijpen ongelijkmatig, zijn gevoelig voor rot, alles moet met de hand gebeuren en er zijn meerdere plukgangen nodig om de druif te oogsten. Maar daar staat tegenover dat de plant sterk is, snel groeit en de opbrengst goed is te managen.

De Coteaux du Layon is anders dan Savennières, Baumard heeft wijngaarden in beide appellations. De bodem is wel grotendeels hetzelfde, schist overheerst, maar in Coteaux du Layon zit er wat meer zand en verweerde graniet in de grond. De temperatuur is gemiddeld een stuk hoger in Coteaux du Layon, dat scheelt wel twee graden Celsius. In Savennières kan het in het voorjaar vriezen op de heuvel, dat zal in Coteaux du Layon niet snel gebeuren.

Typerend voor de wijngaarden van Baumard is de hoge *canopy* (loofwand), dat is al gedaan sinds de aankoop van het domein. Indertijd was de bodem bijna uitgeput en waren er niet genoeg voedingsstoffen om de druiven goed te laten rijpen. Dat werd gecompenseerd door een groter bladoppervlakte wat een betere rijping tot gevolg had. Florent gelooft niet erg in hoge plantdichtheid, althans niet in de Loire. "Geen mens of dier of plant houdt er van om te worstelen om te overleven".

Dit is ook de reden dat oude stokken voor hem niet altijd beter zijn, als een plant ouder wordt krijgt hij meer stress en dat is niet goed. Kwaliteit komt na tien jaar, dan is de stok volwassen.

In de wijnmakerij werkt Florent zo natuurlijk mogelijk en houdt hij zoveel mogelijk percelen en persingen apart om daar later zijn blends mee te maken. De malolactische gisting wordt niet tegengehouden en treedt veelvuldig op. Geen enkele wijn gist of rijpt op hout, dat voegt niets toe en het duurt volgens hem tien tot vijftien jaar voordat een wijn hersteld is van de houtinvloed.

Florent Baumard

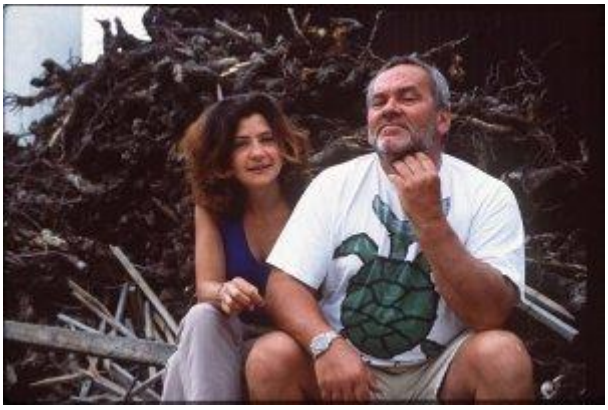
3.2.6 Domaine Mosse

Domaine Mosse is gevestigd in het dorpje St. Lambert du Lattay, in het gebied Coteaux du Layon Villages. René en Agnès Mosse zijn de eigenaars en wijnmakers. Het domein is in 1999 aangekocht, het eerste oogstjaar als Domaine Mosse is 2007. Ze bewerken 16 hectare wijngaard, gecertificeerd biologisch-dynamisch.

Gesproken met Agnès Mosse.

De wijnmakerij voldoet helemaal aan het stereotiep van een biologisch-dynamisch bedrijf. Het is een beetje rommelig en de hygiëne in de kelder zou beter kunnen. Agnès Mosse praat met passie over de wijngaarden en de wijnen als ze ons meeneemt voor een ritje door de wijngaarden in de oude auto.

Ze hebben wijngaarden die vallen onder Anjou Villages, Coteaux du Layon Villages en een perceel van een halve hectare in Savennières. De meeste stokken zijn jong, minder dan 10 jaar oud. Agnès heeft gemerkt dat oude stokken meer complexiteit, meer structuur en meer soorten geur geven.



Agnès en René Mosse

4. Proeverij

Een belangrijk en zeker een aangenaam onderdeel van deze scriptie was het organiseren en houden van een Chenin Blanc proeverij.

4.1 Opzet proeverij

Vanaf het begin was duidelijk dat de proeverij moest draaien om chenin blanc in relatie tot de leeftijd van de stokken. Dertig representatieve wijnen uit Zuid-Afrika (20) en de Loire (10) werden gekozen in samenspraak met Frank Jacobs.[160] Van alle wijnen moest de leeftijd van de stokken bekend zijn. Een complicerende factor bleek te bestaan uit het feit dat een aantal wijnen gemaakt is van meerdere blokken/wijngaarden met verschillende leeftijd.
De proeverij vond op woensdagavond 27 juli 2011 plaats in de proefruimte van WineMatters in Zaandam. Dertien proevers deden mee, twaalf daarvan hebben kwaliteitscores genoteerd. Er is blind geproefd uit Riedel riesling/sangiovese glazen in vijf flights van zes wijnen per flight. Alle wijnen zijn goed gekoeld geproefd, tussen de 8 en 10 graden Celsius. Alle wijnen zijn vlak voor het proeven geopend, er zijn geen fouten (zoals kurk) geconstateerd.

De deelnemers werd verzocht aan te geven hoe oud de wijnstokken waren waarvan de wijn gemaakt was. Er kon gekozen worden uit zes categorieën:
categorie 1: 4 -10 jaar
categorie 2: 10 -20 jaar
categorie 3: 20 -30 jaar
categorie 4: 30 -40 jaar
categorie 5: 40 -50 jaar
categorie 6: > 50 jaar

Ook werd de deelnemers verzocht een absolute score van de wijn te geven. Er werd gescoord op een schaal van 20, gebaseerd op de algehele kwaliteit van de wijn. Voor alle proevers is scoren op een schaal van 20 de meest gangbare methode. Eén proever heeft deze scores niet ingevuld, de reden daarvoor is niet bekend.

Bovendien werd de deelnemers verzocht per wijn een korte proefnotitie te geven. In deze notitie geven ze hun totaalindruk, waarbij verzocht werd om vooral te letten op de diepte, complexiteit, concentratie en kracht van de wijn. De laatste vraag ging over de herkomst van de wijn, proevers konden kiezen tussen Loire of Zuid-Afrika. De proevers kregen voldoende tijd om elke flight door te proeven en de formulieren in te vullen. Na iedere flight zijn de formulieren ingenomen en daarna werden de wijnen kort besproken. Na elke flight werd bekend gemaakt welke wijnen waren geproefd, wat de leeftijd van de stokken was en waar de wijn vandaan kwam.

[160] De volledige proeflijst in de geschonken volgorde staat in bijlage VIII

4.1.1 Deelnemers

Om een representatief resultaat te krijgen was het streven om minimaal tien goede proevers bij elkaar te krijgen. De proefgroep moest bij voorkeur bestaan uit proevers met verschillende achtergrond en ervaring, werkzaam in verschillende branches. De uiteindelijke proefgroep bestond uit dertien proevers, meer informatie over de proevers staat in bijlage IX.

De groep proevers bestond uit drie vrouwen en tien mannen; vijf wijnjournalisten, vijf mensen uit de wijnhandel, één uit de horeca , één Zuid-Afrikaanse werkzaam voor WOSA en één particuliere wijnliefhebber. Alle proevers hebben een ruime proefervaring en voldoende kennis om chenin blanc goed te kunnen beoordelen.

4.1.2 Wijnen

Voor de proeverij zijn dertig wijnen geselecteerd, twintig uit Zuid-Afrika en tien uit de Loire.[161] De selectie was gebaseerd op een brede spreiding van leeftijd van wijnstokken, prijsniveau, wijnmaakstijl, herkomst en reputatie van de wijnmaker. Alle erkende tophuizen waren vertegenwoordigd, zoals Huet, Joly en Baumard uit de Loire en Ken Forrester, Teddy Hall en Jean Daneel uit Zuid-Afrika. Alle wijnen waren droog en stil. De wijnen zijn gekocht/verkregen bij Kasteel Engelenburg, Pieksman Wijnimport, Bolomey Wijnimport, Kwast Wijnkopers, Daxivin, WineMatters, Maison de Saumur et de Loire, Carême, Baumard, Huet en Mullineux.

De eerste twee wijnen in de proeverij waren fustmonsters van het Zuid-Afrikaanse wijnhuis Mullineux, donderdag 21 juli uit het vat gehaald en handmatig gebotteld. Vrijdag 22 juli per koerier naar Nederland gevlogen, aankomst maandag 25 juli. Deze wijnen kwamen het dichtst in de buurt van de meest eerlijke vergelijking tussen twee wijnen gemaakt van wijnstokken met een verschillende leeftijd. Beide wijnen waren van dezelfde wijnmaker, hetzelfde oogstjaar, 100% chenin blanc, dezelfde vinificatie, hetzelfde alcoholgehalte (13,5%) en beide hadden de malolactische gisting ondergaan. De bodem van de wijnstokken was wel verschillend, wijn één was van een graniet ondergrond en wijn twee van een schist ondergrond. Wijn één was van een 32 jaar oude wijngaard en wijn twee van een 12 jaar oude.

Bij deze twee wijnen kan je spreken van slechts één beperkende factor, de ondergrond, bij de andere wijnen zijn er veel meer. Deze factoren beïnvloeden de uitslag van de proeverij, omdat in het eindresultaat (de gebottelde wijn) alle invloeden die de kwaliteit en de smaak van de wijn bepalen samenkomen. Het is uitermate lastig om alleen te letten op de invloed van de leeftijd van de stokken tijdens het proeven. Dat blijkt uit deze quote na de proeverij:
"Het was in elk geval hels moeilijk! Teveel andere factoren/variabelen die een rol spelen om tot een correct oordeel over leeftijd van stokken vs kwaliteit van wijn te kunnen komen."[162]

Dertig geselecteerde wijnen

[161] De volledige proeflijst in de geschonken volgorde staat in bijlage VIII
[162] Frank Jacobs per email 28 juli 2011

4.2 Beperkende factoren

De leeftijd van de wijnstok is maar één van de factoren die de kwaliteit van een wijn bepaalt.

Voor de proeverij is de instructie gegeven om hiervan bewust te zijn en te focussen op de kenmerken van wijn afkomstig van oude stokken: diepte, complexiteit, concentratie en kracht. Deze woorden zijn gekozen uit de elementen die de geïnterviewde wijnmakers hebben genoemd als kenmerkend voor Chenin Blanc van oude stokken tijdens de scriptiereis naar Zuid-Afrika in februari 2011.

Een (niet volledige) opsomming van factoren die mede van invloed zijn op de kwaliteit van de wijn:

Viticultuur

- ondergrond
- rij-oriëntatie en rij-afstand
- loofwandbeheer
- snoeimethode
- bemesting
- irrigatie
- plantdichtheid
- opbrengst per hectare
- rijpheid van druiven tijdens de oogst
- oogstmethode
- selectie in wijngaard
- wel of geen botrytis en de mate waarin
- gebruikte kloon
- gebruikte onderstok

Vinificatie

- temperatuur van druiven bij aankomst wijnmakerij
- selectie in wijnmakerij
- zuurtoevoeging
- ratio kilo's naar liters
- schilcontact
- (voorkomen) oxidatie
- gebruik enzymen
- gistcultuur
- gisttemperatuur
- malolactische gisting
- rijping op de lie
- vergisting op hout
- rijping op hout
- klaring en filtratie
- tijdsduur van rijping

4.3 Resultaten van de proeverij

4.3.1 Leeftijd wijnstokken

De dertien proevers konden tijdens de proeverij kiezen uit zes leeftijdscategorieën:

categorie 1: 4 -10 jaar	categorie 2: 10 -20 jaar	categorie 3: 20 -30 jaar
categorie 4: 30 -40 jaar	categorie 5: 40 -50 jaar	categorie 6: > 50 jaar

Per wijn staat in bijlage X een aantal resultaten van de proeverij inclusief indrukken van de wijn en de gekozen herkomst. In onderstaande tabel staat een samenvatting van de resultaten. De rekenkundig gemiddelde leeftijdscategorie is het gemiddelde van de leeftijdscategorieën per wijn, die is ingevuld bij de proeverij. Het gewogen verschil tussen werkelijkheid en inschatting, is uitgerekend door per persoon het verschil (omgerekend naar een positief cijfer als nodig) tussen de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn en de geschatte leeftijdscategorie van de wijn te nemen. Daarna is het gemiddelde van die gegevens uitgerekend.

Wijn	**Werkelijke leeftijd wijnstokken**	**Werkelijke leeftijds-categorie**	**Rekenkundig gemiddelde leeftijdscategorie**	**Gewogen verschil tussen werkelijkheid en inschatting**
1	32	4	2,3	1,9
2	12	2	2,5	0,6
3	6	1	1,7	0,7
4	27	3	2,5	0,9
5	80	6	3,5	2,5
6	36	4	3,1	0,9
7	27	3	2,9	0,6
8	8	1	3,2	2,2
9	7	1	3,2	2,2
10	35	4	3,1	1,2
11	28	3	2,4	0,8
12	45	5	4,1	1,2
13	26	3	3,3	0,9
14	36	4	3,3	1,0
15	57	6	3,3	2,7
16	40	5	3,2	1,8
17	32	4	3,1	1,1
18	42	5	3,4	1,6
19	15	2	3,1	1,1
20	21	3	3,4	1,0
21	22	3	3,1	0,5
22	15	2	3,5	1,5
23	21	3	3,4	0,7
24	48	5	3,4	1,6
25	35	4	2,8	1,2
26	50	5	3,5	1,5
27	45	5	3,7	1,3
28	37	4	3,8	0,4
29	19	3	3,7	1,3
30	37	4	4,2	0,6

4.3.2 Kwaliteits-score

Op basis van de gegeven scores van alle twaalf proevers waarbij van elke wijn de hoogste en laagste score is weggehaald, zijn de volgende resultaten verkregen:

1 De gemiddelde score voor alle wijnen is 15,09, de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken van alle wijnen is 31,37 jaar.
2 De gemiddelde score voor alle Zuid-Afrikaanse wijnen is 15,13 (de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 32,65 jaar), voor Loire-wijnen 15,01 (de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 28,8 jaar).
3 De hoogst scorende wijn is Ken Forrester The FMC chenin blanc 2009 met 16,13.
4 De laagst scorende wijn is Cederberg chenin blanc 2010 met 13,37.

Op basis van de gegeven kwaliteitscores van twaalf proevers waarbij van elke wijn de hoogste en laagste score is weggehaald zijn de volgende resultaten per leeftijdscategorie behaald:

Leeftijd	**Score**	**Aantal wijnen in de categorie**
4 -10 jaar	14,20	3
10 -20 jaar	15,13	4
20 -30 jaar	14,90	7
30 -40 jaar	15,16	8
40 -50 jaar	15,60	5
> 50 jaar	15,34	3

Na het maken van een ranglijst van de wijnen op basis van de kwaliteitscores van plaats 1 tot en met 30 blijkt dat de gemiddelde leeftijd van de wijnstokken hoger is naarmate de score hoger is.

De ranglijst ingedeeld in drie groepen van 10 wijnen.

Ranglijst	**Gemiddelde leeftijd wijnstok**	**Gemiddelde score**
plaats 21 tot 30	20,4 jaar	14,42
plaats 11 tot 20	34,4 jaar	15,23
plaats 1 tot 10	39,3 jaar	15,63

De ranglijst ingedeeld in twee groepen van 15 wijnen.

Ranglijst	**Gemiddelde leeftijd wijnstok**	**Gemiddelde score**
plaats 16 tot 30	25,4 jaar	14,64
plaats 1 tot 15	37,33 jaar	15,54

4.4 Samenvatting en resultaten proeverij

In het kader van mijn Magister Vini scriptie is op woensdag 27 juli 2011 een Chenin Blanc proeverij georganiseerd waar dertien ervaren proevers aan hebben meegedaan. Er zijn dertig representatieve wijnen geproefd, twintig uit Zuid-Afrika en tien uit de Loire. Van alle wijnen was de (gemiddelde) leeftijd van de stokken bekend. De proevers hebben aangegeven hoe oud zij dachten dat de stokken waren, in zes leeftijdscategorieën. Daarna hebben twaalf proevers een absolute score op een schaal van 20 gegeven, gebaseerd op de algehele kwaliteit van de wijn. Het volgende onderwerp was een korte proefnotitie als totaalindruk, waarbij verzocht werd om vooral te letten op de diepte, complexiteit, concentratie en kracht van de wijn. De laatste vraag ging over de herkomst, gekozen kon worden uit Loire of Zuid-Afrika.

Alle deelnemers waren op de hoogte van de beperkende factoren die van invloed zijn op de resultaten van de proeverij. Na de proeverij zijn de uitkomsten geanalyseerd om antwoord te kunnen geven op de onderzoeksvragen.

Vraag 1
Kunnen ervaren proevers uitsluitend op basis van het proeven van een wijn de leeftijd van de wijnstokken bepalen?

Antwoord: Nee. De proevers gaven voor en na de proeverij aan dat er teveel beperkende factoren zijn. De cijfers wijzen dit ook uit: in 86 van de 390 (22%) gevallen kozen zij voor de juiste leeftijdscategorie. Gemiddeld zaten de proevers er iets meer dan één leeftijdscategorie naast.

Vraag 2
Geven ervaren proevers een hogere kwaliteitsscore aan wijn van oude stokken in vergelijking met wijn van jonge stokken?

Antwoord: Ja. De cijfers wijzen uit dat wijnen van oude stokken gemiddeld een hogere score krijgen. Ook hier moet er rekening worden gehouden met de beperkende factoren. De kwaliteit van een wijn wordt ook door andere oorzaken bepaald .

Vraag 3
Is er een verband te ontdekken tussen de steekwoorden die de proevers hebben opgeschreven en de leeftijd van de stokken?

Antwoord: Nee. De gebruikte woorden zijn te divers. Hier lijken factoren zoals de stijl van de wijnmaker, de vinificatie, de herkomst en het oogstjaar van te grote invloed. Bovendien hebben de proevers hun aantekeningen niet op een uniforme manier opgeschreven, wat vergelijking moeilijk maakt.

Het nadenken over de opzet, de deelnemers en wijnen selecteren was een leerzaam proces. Het analyseren van de gegevens was veel werk maar zeker de moeite waard. Zo'n vergelijkende proeverij kan op vele manieren opgezet worden. Wellicht zal de uitkomst anders zijn, als er andere wijnen op tafel staan of de proefmethode anders is.

5. Conclusie

Chenin blanc is nog steeds het meest aangeplante druivenras van Zuid-Afrika. Na een sterke daling van de aanplant tot 2002 is het totale aantal hectare met chenin blanc redelijk stabiel gebleven. Het aantal oude stokken (ouder dan 20 jaar) is de laatste tien jaar met 2 procent toegenomen. Ik concludeer hieruit dat wijnboeren een behoorlijk positieve toekomst voor chenin blanc zien en geneigd zijn stokken langer te laten staan. Dat kan een kwalitatieve achtergrond hebben (betere wijn van oude stokken) of een economische achtergrond (een hogere opbrengst per hectare).

Vrijwel elke wijnmaker die ik heb gesproken, is enthousiast over de kwaliteit van chenin blanc van oude stokken. Dat concludeer ik uit uitspraken als 'meer concentratie', 'meer intensiteit', 'meer complexiteit' en 'langer rijpingspotentieel'. Wijnmakers werken graag met druiven van oude stokken, maar dat kan alleen als de betaalde prijs per ton de lagere hoeveelheid per hectare compenseert. De wijn gemaakt van oude stokken chenin blanc moet meer opbrengen dan een wijn gemaakt van jonge stokken. Uit de interviews met de Zuid-Afrikaanse wijnmakers is gebleken dat dit ook gebeurt. Om de onderzoeksvraag (oude stokken chenin blanc in Zuid-Afrika: koesteren of rooien?) beter te kunnen beantwoorden zou een meer getailleerd onderzoek nodig zijn naar de prijzen die betaald worden per ton chenin blanc in relatie tot de leeftijd van de stokken en daarmee samenhangend de opbrengst per hectare. Exacte gegevens daarover zijn op dit moment niet beschikbaar.

Het besef dat er zeer goede Chenin Blanc in Zuid-Afrika gemaakt kan worden van oude stokken bestaat pas sinds 1995. De oprichting van de *Chenin Blanc Association* in 2000 en de aandacht voor Chenin Blanc in wijnbladen en van journalisten heeft de reputatie van de wijn goed gedaan. De betaalde prijs per ton chenin blanc is mede daardoor toegenomen. Nog altijd is de gemiddelde prijs per ton chenin blanc lager dan het gemiddelde voor alle witte druiven. Hieruit concludeer ik dat wijnmakers op dit moment nog steeds relatief voordelig goede Chenin Blanc kunnen maken. Tegelijkertijd liggen er voor druivenboeren nog mogelijkheden om de prijs per ton chenin blanc verder te laten stijgen omdat de verbeterde reputatie dat toelaat.

Uit de Chenin Blanc proeverij is gebleken dat het niet mogelijk is om de leeftijd van de wijnstokken in de wijn terug te proeven. Wel gaven de proevers gemiddeld een hogere score aan wijn gemaakt van oude stokken. De wijnmaker is daarbij van wezenlijke invloed. Het is logisch dat wijnmakers voor hun beste wijn de beste druiven gebruiken en dat zijn vaak druiven van oude stokken. In een blindproeverij zouden twee wijnen moeten staan uit dezelfde wijngaard, één gemaakt van jonge stokken en één van oude stokken. De vinificatie zou exact hetzelfde moeten zijn. In mijn proeverij stonden twee wijnen die nagenoeg voldeden aan deze voorwaarden, behalve dat ze van een verschillende bodem kwamen. Het bleek dat de smaak van de wijn daardoor flink werd beïnvloed, wat invloed had op de beoordeling.

Alle argumenten afwegend concludeer ik dat oude stokken chenin blanc gekoesterd moeten worden, mits de stokken virusvrij en van een goede kloon zijn, op de juiste onderstok en plek staan en dat een goede wijnmaker er geweldige wijn van maakt.

6. Samenvatting

Deze scriptie begint met een volledige beschrijving van wijnland Zuid-Afrika, van het eerste begin in 1652 tot het heden. De tijd van Jan Van Riebeeck, Simon van der Stel en Willem Adriaan van der Stel ligt ver achter ons maar er is nog veel van hun historie te vinden in de huidige Kaap. De laatste twintig jaar is wijnland Zuid-Afrika drastisch veranderd, zo is bijvoorbeeld de export en het aantal wijnhuizen zeer sterk toegenomen.

De scriptie vervolgt met een gedegen beschrijving van de klassieke druif chenin blanc met een focus op de druif in Zuid-Afrika. Meer dan de helft van alle chenin blanc in de wereld staat in Zuid-Afrika. Alle mogelijke stijlen wijn worden er gemaakt, chenin blanc levert de meest veelzijdige wijn op.

De beschrijving van oude stokken chenin blanc in Zuid-Afrika gaat in op het begrip 'oud', de ontwikkelingen in de aanplant, de kwaliteit van de druif en wijn, en de economische aspecten van oude stokken.

In hoofdstuk drie staat een weergave van de belangrijkste gesprekken tijdens twee wijnreizen. De eerste naar Zuid-Afrika en de tweede naar de Loire. Uit de interviews blijkt dat wijnmakers vinden dat chenin blanc van oude stokken beter is dan van jonge stokken.

Het laatste deel gaat over de resultaten van de Chenin Blanc proeverij, een praktijktest met wijnen van jonge tot zeer oude stokken.

De scriptie sluit af met de beantwoording van de vraagstelling en een conclusie.

Begrippenlijst

Balling	Suikergehalte in een vloeistof bij 17,5 °C
Bosstok	Gobelet snoeiwijze, Engels *bush vine*
Botrytis	Botrytisrot veroorzaakt door de schimmel Botrytis cinerea
Braai	Barbecue
Cap Classique	Mousserende wijn volgens de methode traditionnelle
CBA	Chenin Blanc Association, vereniging sinds 2000
Cellarmaster	Keldermeester, de opzichter van de kelder, ook *cellar master*
CWG	Cape Winemakers Guild, vereniging sinds 1982
Downy mildew	Valse meeldauw, schimmelziekte ook peronospera genoemd
Fransdruif	Synoniem voor listan, palomino
Groendruif	Synoniem voor semillon
Hanepoot	Synoniem voor muscat d'Alexandrie
KWV	Ko-operatieve Wijnbouwers Vereniging van Zuid-Afrika beperkt
Leafroll virus	Bladrolvirus, ernstig virus, vertraagd de rijping van de druiven
Legger	Water- of wijnvat in de VOC tijd, inhoud 563 liter
Listan	Synoniem voor palomino, fransdruif
Mengel(en)	Inhoudsmaat of vochtmaat, gelijk aan 1,25 liter
Muscadel / muskadel	Synoniem voor muscat blanc à petit grains, muscat de Frontignan
Pineau de la Loire	Synoniem voor chenin blanc
Pontac	Druif oorspronkelijk uit Bordeaux, nu alleen nog in Zuid-Afrika
SAWIS	SA Wine Industry Information & Systems
Steen	Synoniem voor chenin blanc
Stein	Licht zoete witte wijn op basis van steen (chenin blanc)
Trellis	Letterlijk latwerk, geleidingssysteem
Wine of Origin	Indeling in wijngebieden (*regions, districts, wards, single vineyard*)

Overzicht tabellen en grafieken

	Bladzijde
Tabel 1: Wijnconsumptie per hoofd van de bevolking	20
Tabel 2: Wijngaardoppervlakte en wijnproductie in 2010	21
Tabel 3: aanplant van chenin blanc in de wereld	26
Tabel 4: Beschikbare klonen in Zuid-Afrika	32
Grafiek 1: Hectare met wijndruiven totaal en in productie	90
Grafiek 2 Productie tafelwijn in Zuid-Afrika	91
Grafiek 3: Binnenlandse wijnconsumptie en wijnexport	91
Grafiek 4: Verdeling van geproduceerde tafelwijn	92
Grafiek 5: hectares chenin blanc in Zuid-Afrika	28
Grafiek 6: opbrengst chenin blanc in Zuid-Afrika	28
Grafiek 7: aantal wijnstokken chenin blanc per ouderdomscategorie	42
Grafiek 8: aantal hectare chenin blanc per ouderdomscategorie	43
Grafiek 9: aantal hectare wijnstokken chenin blanc > 20 jaar t.o.v. totaal chenin blanc	43
Grafiek 10: prijs in Rand per ton chenin blanc, alle witte rassen en alle rassen	45
Grafiek 11: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 1	98
Grafiek 12: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 2	99
Grafiek 13: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 3	100
Grafiek 14: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 4	101
Grafiek 15: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 5	102
Grafiek 16: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 6	103
Grafiek 17: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 7	104
Grafiek 18: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 8	105
Grafiek 19: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 9	106
Grafiek 20: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 10	107
Grafiek 21: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 11	108
Grafiek 22: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 12	109
Grafiek 23: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 13	110
Grafiek 24: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 14	111
Grafiek 25: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 15	112
Grafiek 26: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 16	113
Grafiek 27: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 17	114
Grafiek 28: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 18	115
Grafiek 29: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 19	116
Grafiek 30: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 20	117
Grafiek 31: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 21	118
Grafiek 32: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 22	119
Grafiek 33: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 23	120
Grafiek 34: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 24	121
Grafiek 35: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 25	122
Grafiek 36: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 26	123
Grafiek 37: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 27	124
Grafiek 38: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 28	125
Grafiek 39: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 29	126
Grafiek 40: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 30	127

Literatuurlijst en bronvermeldingen

Boeken
DNA SA 2010, Su Birch. WOSA 2010
John Platter South African Wines 2006, John Platter SA Wine Guide Ltd
John Platter's South African Wine Guide 1995, John & Erica Platter
Ontdek de Wereld van Wijn, Hubrecht Duijker. Inmerc bv 1997
Platter's South African Wines 2011, John Platter SA Wine Guide Ltd
South African Wine, Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench. The Struik Publishing Group Ltd 1992
Terug naar de Wijngaard, Gido van Imschoot. Uitgeverij Davidsfonds 2005
The Essential Guide to South African Wines, Elmari Swart en Izak Smit. Cheviot Publishing cc 2009
The Oxford Companion to Wine, Jancis Robinson. Oxford University Press 1999
The World Atlas of Wine, Hugh Johnson en Jancis Robinson. Mitchell Beazley 2001
Vines Grapes & Wines, Jancis Robinson. Mitchell Beazley 1999
Vineyards and Wine and History, D.J. van Zyl via www.wosa.co.za
Wijnen, druiven en wijngaarden, Jancis Robinson. Het Spectrum 1989
Wines and Brandies of the Cape of Good Hope, Phyllis Hands, Dave Hughes. Stephan Phillips Ltd 1997

Tijdschriften
Perswijn Wijnmagazine, Uitgeverij de Wijnpers
Winelife Tijdschrift voor wijnliefhebbers, Dutch Media Uitgevers

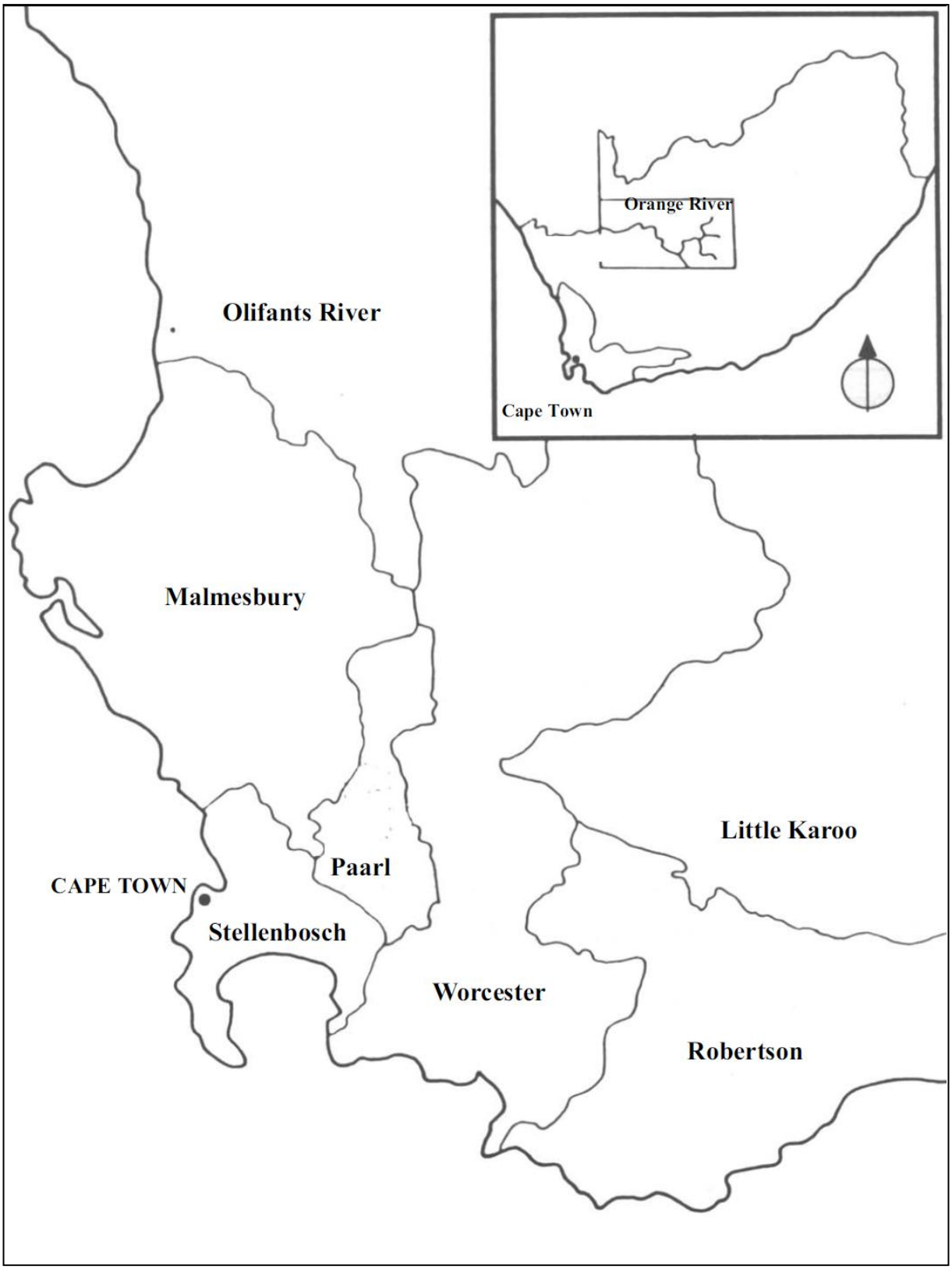
Overige bronnen
Personal records of Prof. J.C. Orffer, via CBA
Email van Philip van Zyl, editor van Platter's South African Wines 2011
Emails van Ina Smith, manager van de CBA
Email van Frank Jacobs, scriptiebegeleider
Aantekeningen van bezoek aan Zuid-Afrika in februari 2011
Aantekeningen van bezoek aan de Loire in april 2011

Literatuurlijst en bronvermeldingen

Websites

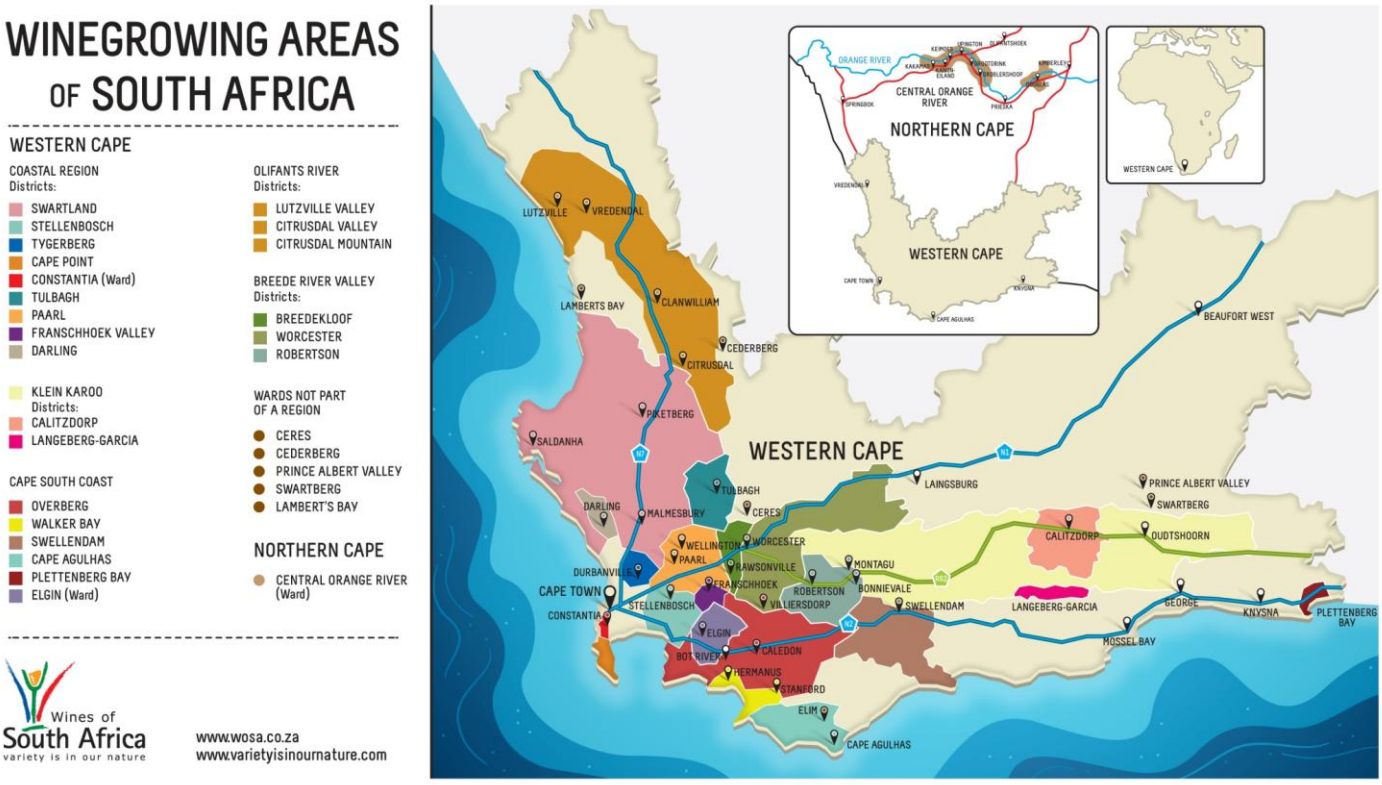
www.appliedgenomics.org
www.capewinemakersguild.com
www.cellartracker.com
www.chenin.co.za
www.dbnl.org
www.docstoc.com
www.forgottengrapes.com
www.grape.co.za
www.grootconstantia.co.za
www.infozuidafrika.be
www.inv.gov.ar
www.jancisrobinson.com
www.kwv.co.za
www.newhistory.co.za
www.oldvines.co.za
www.onivins.fr
www.richardkelley.co.uk
www.rupertwines.com
www.sawis.co.za
www.thewinedoctor.com
www.usda.gov
www.vergelegen.co.za
www.vines.org
www.vitis.org
www.vinsdeloire.fr
www.vivc.de
www.voc-kenniscentrum.nl
www.vocsite.nl
www.wijn.nl
www.wikipedia.org
www.wine.co.za
www.winebiz.com.au
www.wineinf.nzwine.com
www.winemag.co.za
www.wine-pages.com
www.winesofchile.org
www.wosa.co.za

Bijlage I



Gebiedsindeling bij SAWIS

Bijlage II



Gebiedsindeling bij WOSA

Bijlage III

Overkoepelende organisaties

Een belangrijke rol speelt SAWIS (*South African Wine Industry Information & Systems*). Deze organisatie is verantwoordelijk voor het verzamelen, verwerken en verspreiden van informatie over de wijnindustrie. Verder is SAWIS verantwoordelijk voor het correct administreren van alles wat met de *Wine of Origin* te maken heeft.[163]

SAWIS is onderdeel van de *South African Wine and Spirit Board.* Die bestaat sinds 1989, toen de *Liquor Products Act* van kracht werd. De *Wine and Spirit Board* bestaat uit een voorzitter en 13 leden. De board is verantwoordelijk voor de *Wine of Origin Certification Scheme*, van kracht vanaf 1973. In deze regeling is vastgelegd dat de oorsprong van een wijn, die wordt vermeld op het etiket, 100 procent moet kloppen. Er mogen dus geen druiven uit andere gebieden worden toegevoegd. Voor het vermelden van oogstjaar en druivenras geldt een minimumeis van 85%. Elke wijn die gecertificeerd wordt, heeft een technische en organoleptische analyse ondergaan, uitgevoerd door respectievelijk de *Technical Committee* en de *Wine Evaluation Committee*.[164] Op elke gebottelde fles die voldoet aan de voorwaarden van de regeling, zit een zegel. Dit zegel is een garantie voor het geclaimde oogstjaar, het druivenras en de oorsprong.

De gezamenlijke promotie en marketing van Zuid-Afrikaanse wijn (buiten Zuid-Afrika) wordt uitgevoerd door WOSA (*Wines of South Africa*). Het is een onafhankelijke *non-profit* organisatie, die alle exporterende Zuid-Afrikaanse wijnbedrijven vertegenwoordigt. Het budget van WOSA is afkomstig van een verplichte heffing per geëxporteerde fles stille of mousserende wijn. Naast de marketing van wijn faciliteert WOSA ook de ontwikkeling en groei van het wijntoerisme naar Zuid-Afrika. In een aantal belangrijke exportmarkten zijn lokale vertegenwoordigers van WOSA gevestigd. Deze landen zijn: Canada, Duitsland, Rusland, Zweden, Nederland, UK en de VS.[165]

[163] www.sawis.co.za
[164] www.wosa.co.za en DNA SA 2010
[165] www.wosa.co.za

Bijlage IV

DNS SA

WOSA geeft in het boekje *DNA SA* (2010)[166] haar visie op wijnland Zuid-Afrika. De *Wine South-Africa Brand* is volgens WOSA opgebouwd uit de vier hoekstenen duurzaamheid, natuurlijke omstandigheden, historie en cultuur. Door WOSA als volgt geformuleerd:

1 Leaders in production integrity, from soil to glass
2 A magical place of wonderful flavours, our natural environment
3 A proud heritage, 350 years of winemaking
4 Wamkelekile, the warmest welcome

Aan de hand van deze thema's is goed vast te stellen waar wijnland Zuid-Afrika voor staat.

1 Leaders in production integrity, from soil to glass (duurzaamheid)

- *Viticultural and oenological faculty;* van de Universiteit van Stellenbosch.
- *South African Wine and Spirit Board;* ziet toe op het naleven van de regel met betrekking tot *Wine of Origin Certification*.
- *Sustainable Wine South Africa* (voorheen IPW, *Integrated Production of Wine*); ziet toe op en stimuleert het milieuvriendelijk en duurzaam produceren van wijn.
- *Fairtrade;* Zuid-Afrika introduceerde het eerste Fairtrade wijnmerk en heeft de meest Fairtrade wijnmerken ter wereld.
- *The Biodiversity & Wine Initiative* (BWI); samenwerking tussen natuurbeschermingsorganisaties en de wijnindustrie.
- *Wine & Agricultural Ethical Trade Initiative of SA* (WIETA); een onafhankelijke en *not-for-profit* organisatie die zich inzet voor het verbeteren van de werkomstandigheden van arbeiders in de wijnindustrie.
- *Black Economic Empowerment;* positieve discriminatie van de 'voormalig achtergestelde' bevolkingsgroepen.

2 A magical place of wonderful flavours, our natural environment (natuurlijke omstandigheden)

- Zuid-Afrika heeft de oudste landbouwgrond ter wereld, meer dan 500 miljoen jaar oud.
- Twee oceanen (de Indische en de Atlantische) omgeven de Kaap en zorgen voor nevels, mist en wind die de wijngaarden afkoelen.
- De wijngaarden van de Kaap worden doorsneden door hoge bergruggen die ervoor zorgen dat elke vallei zijn eigen karakter heeft.
- Meer dan 95% van de Zuid-Afrikaanse wijn wordt gemaakt in de *Cape Floral Kingdom.* *V*an de zes plantenrijken in de wereld is de *Cape Floral Kingdom* welliswaar de kleinste maar heeft het toch de meeste planten: meer dan 10.000 soorten.
- De Tafelberg is kenmerkend voor de Kaap en er groeien 2.200 verschillende plantensoorten.
- Er is een grote verscheidenheid aan ondergrond, microklimaten en geografie. Dit geeft de wijnboer- en maker mogelijkheden om verschillende smaken en geuren in de wijn te krijgen.

[166] DNA SA 2010

3 A proud heritage, 350 years of winemaking (historie)

- Het moderne menselijk leven is in Zuid-Afrika tussen 150.000 en 200.000 jaar geleden begonnen.
- Er wordt al meer dan 350 jaar wijn gemaakt in Zuid-Afrika, sinds 2 februari 1659.
- Een flink aantal wijnhuizen is nog steeds gevestigd in eeuwenoude boerderijen in de Kaap-Hollandse stijl: dikke, witte muren, strodaken en dakgevels.
- In 1688 arriveerden 150 Franse Hugenoten en zij brachten nieuwe kennis en kunde.
- De eerste wijngaarden in Australië werden gecreëerd door het planten van enten van Zuid-Afrikaanse wijnstokken.
- Veel wijnhuizen zijn al generaties lang in het bezit van dezelfde families.
- Na de vrijlating van Nelson Mandela in 1990 is het land veranderd van verdeeld en onderdrukt naar een progressieve en vrije democratie.
- Zuid-Afrika heeft vier Nobelprijswinnaars voortgebracht: Nelson Mandela, Fredrik Willem de Klerk, Desmond Tutu en Albert Luthuli.

4 Wamkelekile, the warmest welcome (cultuur)

- Zuid-Afrikanen zijn vriendelijk en verwelkomen bezoekers.
- Zuid-Afrikanen lachen en feesten veel, maar werken ook hard.
- De bijnaam voor Zuid-Afrika is de Regenboognatie, de oorsprong van de bevolking is zeer divers en er zijn 11 officiële talen.
- De Kaapse keuken is met recht *fusion* en maakt gebruik van unieke ingrediënten die nergens anders ter wereld te vinden zijn. Enkele restaurants staan genoteerd in de topvijftig van beste restaurants ter wereld.
- Enkele culinaire specialiteiten zijn authentiek Kaaps: *biltong*, *droëwors*, *koeksisters*, *rooibos*, *waterblommetjies* etcetera.
- Eten en wijn horen onlosmakelijk bij elkaar, vooral tijdens de traditionele braai (barbecue).
- Er zijn 15 verschillende wijnroutes, de afstanden tussen de wijngebieden zijn relatief klein.
- Er kan gekozen worden uit 400 wijnhuizen die proefruimte's, restaurants of picknickplekken aanbieden.

Bijlage V

Statistieken 2000 - 2010

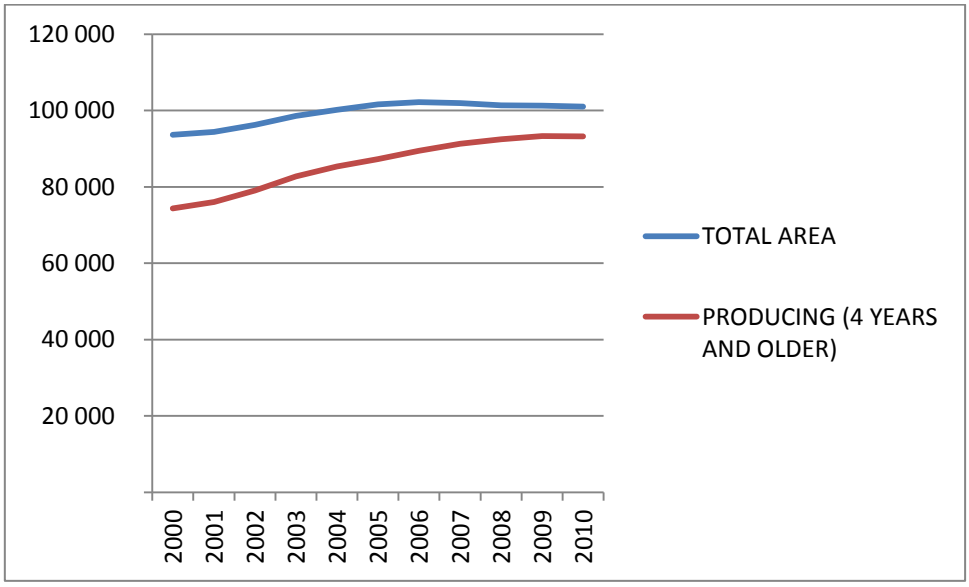
Enkele statistische ontwikkelingen, waarbij het jaar 2000 met 2010 vergeleken wordt:[167]

Hectare met wijndruiven

2000	**2010**
93.656 ha.	101.016 ha.

Hectare met wijndruiven in productie

2000	**2010**
74.335 ha.	93.285 ha.

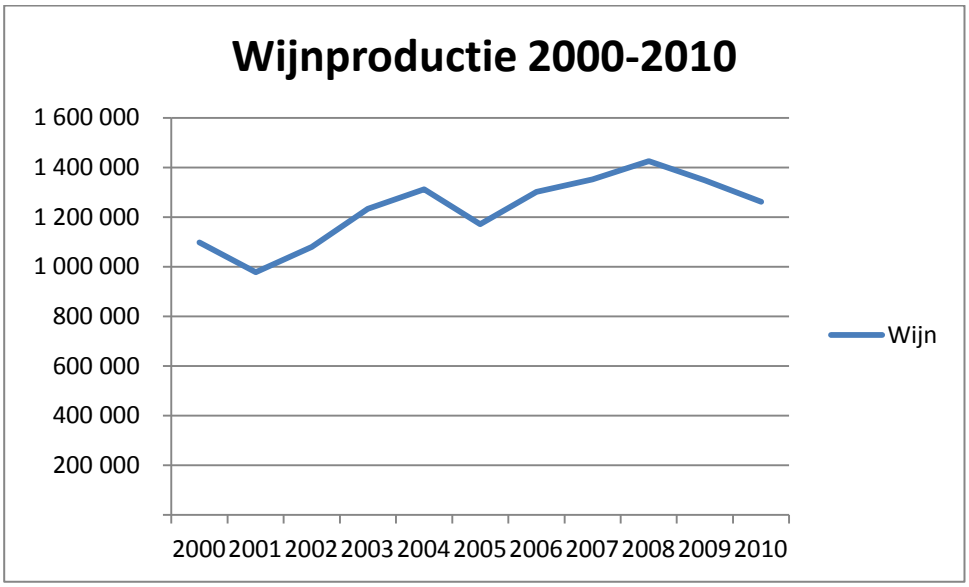


Grafiek 1: Hectare met wijndruiven totaal en in productie (Bron: www.sawis.co.za)

[167] www.sawis.co.za

Wijnproductie

2000	**2010**
540 mln. ltr.	780 mln. ltr.



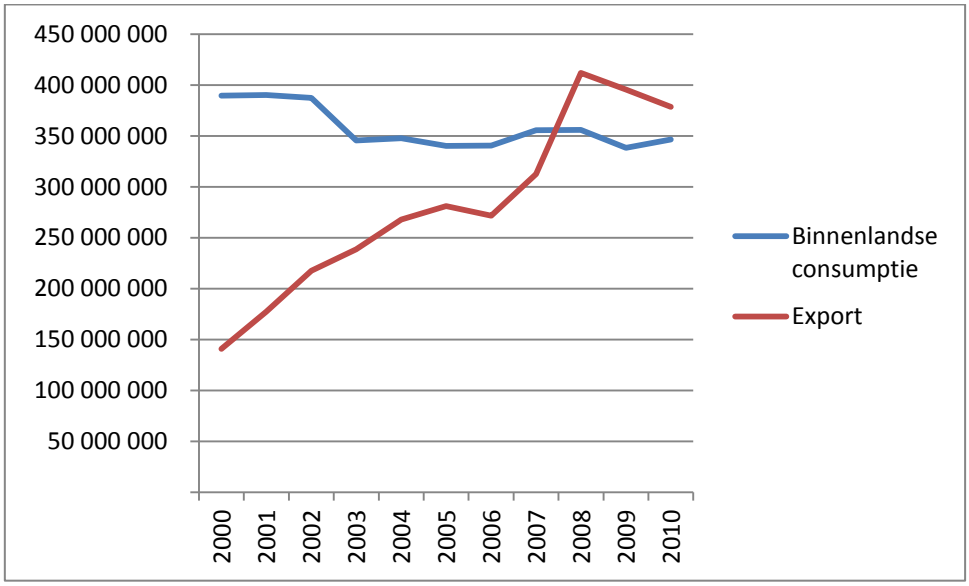
Grafiek 2 Productie tafelwijn in Zuid-Afrika (Bron: www.sawis.co.za)

Binnenlandse wijnconsumptie

2000	**2010**
389,5 mln. ltr. (72%)	346,5 mln. ltr. (44,5%)

Export

2000	**2010**
141 mln. ltr. (26%)	379 mln. ltr. (48,5%)



Grafiek 3: Binnenlandse wijnconsumptie en wijnexport (Bron: www.sawis.co.za)

Voorraad tafelwijn

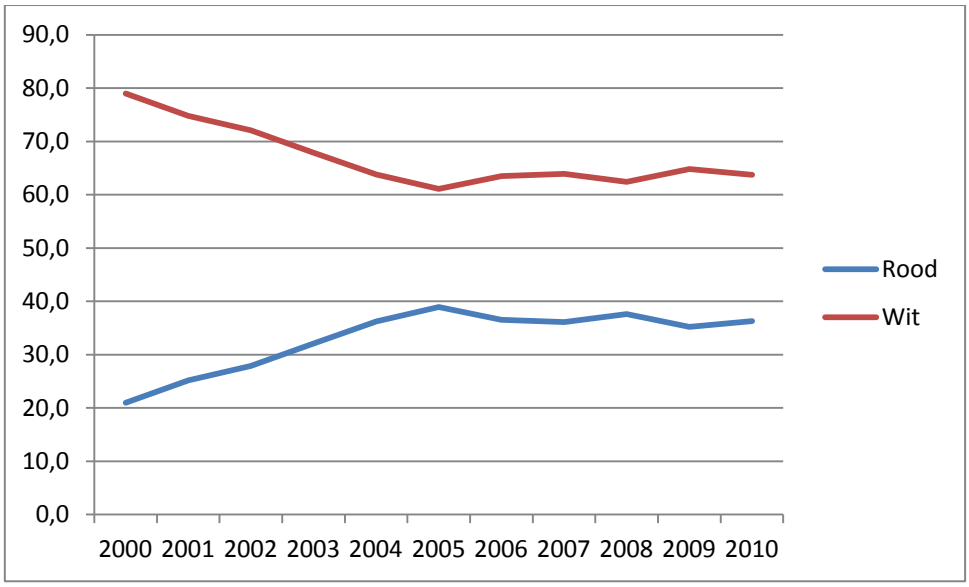
2000	**2010**
290,5 mln. ltr.	351 mln. ltr.

Aantal wijnhuizen

2000	**2010**
355	573

Verdeling rood (inclusief rosé) / wit van geproduceerde tafelwijn

2000	**2010**
21% rood, 89% wit	36% rood, 64% wit



Grafiek 4: Verdeling van geproduceerde tafelwijn (Bron: www.sawis.co.za)

Bijlage VI

Magister Vini bezoek Zuid-Afrika februari 2011

Stellenbosch

Ken Forrester Wines	Ken Forrester
Raats Family Wines	Bruwer Raats
Kanu / Mulderbosch	Richard Kershaw
Spier	Johan de Villiers, Frans Smit en Johan Smit
De Trafford	David de Trafford
De Morgenzon	Carl van der Merwe en David van Schalkwyk
Jordan	Gary Jordan
Teddy Hall Wines	Teddy Hall
Hartenberg	Carl Schultz
De Toren	Albie Koch
Rustenberg	Nico Walters en Dave Hutton
Rust & Vrede	Coenie Snyman
Delaire Graff	Morne Vrey

Paarl

Groot Parys	Eric Verhaak en Mariëtte Ras
Scali	Willie en Tania de Waal
Boland Kelder	Jurie en Lelanie Germishuys
Vrede & Lust	Janina Otto
Ridgeback	Zaine Pritchard en Toit Wessels

Swartland

Lammershoek	Paul en Carla Kretzel, Craig Hawkins
Mullineux Family Wines	Chris en Andrea Mullineux

Overberg

Elgin Vintners	Paul Wallace
Paul Cluver	Andries Burger
Beaumont	Sebastian Beaumont
Newton Johnson	Bevan en Gordon Newton Johnson
Luddite	Niels Verburg

Constantia

Klein Constantia	Stiaan Cloete / Adam Masson

Algemeen

Vinpro	Braham Oberholzer
Universiteit van Stellenbosch	Albert Strever en Wessel du Toit
SAWIS	Joseph Lombardt

Bijlage VII

Magister Vini bezoek Loire april 2011

Coteaux du Loire/Jasnières

Domaine de Bellivière	Eric en Christine Nicolas

Vouvray

Domaine Vincent Carême	Vincent en Tania Carême
Domaine Huet	Benjamin Joliveau

Anjou

Domaine du Closel	Evelyne de Pontbriand
Domaine des Baumard	Florent Baumard
Domaine Mosse	Agnès Mosse

Bijlage VIII

Proeflijst chenin blanc proeverij 27 juli 2011

Flight 1
1 Mullineux Chenin Blanc 2011 Swartland *granite*
2 Mullineux Chenin Blanc 2011 Swartland *schist*
3 Cederberg Chenin blanc 2010 Cederberg
4 Groot Parys ongehoute Chenin Blanc 'spontane gisting' 2010 Paarl
5 Montlouis-sur-Loire "Clef de Sol" 2010 Damien en Coralie Delecheneau
6 Ken Forrester Reserve Chenin Blanc 2010 Stellenbosch

Flight 2
7 Chateau de Brezé Saumur 2009
8 René en Agnès Mosse Anjou blanc 2009
9 René en Agnès Mosse Savennières "Arena" 2009
10 Raats original chenin blanc 2009 Stellenbosch
11 Teddy Hall Chenin Blanc 2009 Stellenbosch
12 Vincent en Tania Carême Vouvray Sec 2009

Flight 3
13 Groot Parys vatgegis Chenin Blanc 2009 Paarl
14 Mullineux Kloof Street Chenin Blanc 2009 Swartland
15 Bosman Optenhorst chenin blanc 2009 Wellington
16 Bellingham The Bernard Series old vine chenin blanc 2009 Coastal region
17 De Trafford Chenin blanc Reserve 2009 Stellenbosch
18 Ken Forrester The FMC chenin blanc 2009 Stellenbosch

Flight 4
19 Château de Coulaine Chinon 2008
20 Lazanou Chenin Blanc Single Vineyard 2008 Wellington
21 Teddy Hall Chenin Blanc Reserve 2008 Stellenbosch
22 Domaine Huet Vouvray sec 2008 *Le Haut-Lieu*
23 Simonsig Chenin Blanc chenin avec chêne 2008 Stellenbosch
24 Lammershoek Chenin Blanc 2008 Swartland

Flight 5
25 Domaines des Baumard Savennières 2007
26 Jean Daneel Signature chenin blanc 2008 Western Cape (Stellenbosch en Perdeberg)
27 Reyneke Chenin Blanc Stellenbosch 2008
28 De Morgenzon Chenin blanc 2008 Stellenbosch
29 Nicolas Joly Les Vieux Clos Savennières 2005
30 Nicolas Joly Clos de la Coulée de Serrant Savennières 2005

Bijlage IX

Deelnemerslijst chenin blanc proeverij 27 juli 2011

Annette Badenhorst
Vertegenwoordigster WOSA Benelux

Arjen Pleij
Food & Beverage manager Kasteel Engelenburg

Bastiaan Möllers
Manager wijnkoperij La Bordelaise Wijnen

Ellen Dekkers
Wijnjournalist, eigenaar Wijnpromotie Ellen Dekkers

Frank Jacobs
Wijnjournalist, eigenaar Wine *PEP* Talk

Lars Daniëls *MV*
Wijnjournalist, eigenaar Wijn van Lars

Migchel Dirksen
Eigenaar Maison de Saumur et de Loire, secretaris Verenigde Vinologen Nederland

René van Heusden
Wijnjournalist

Ronald de Groot
Wijnjournalist, eigenaar Perswijn

Ruud Göebel
Particuliere wijnliefhebber, Zuid-Afrika kenner

Tjitske Brouwer *MV*
Eigenaar wijnhandel Vinoblesse

Udo Göebel
Eigenaar WineMatters

Yvo Couprie
Commercieel directeur Résidence Wijnen

Bijlage X

De dertien proevers konden tijdens de proeverij kiezen uit zes leeftijdscategorieën:
categorie 1: 4 -10 jaar
categorie 2: 10 -20 jaar
categorie 3: 20 -30 jaar
categorie 4: 30 -40 jaar
categorie 5: 40 -50 jaar
categorie 6: > 50 jaar

Per wijn staan een aantal resultaten van de proeverij inclusief indrukken van de wijn en de gekozen herkomst. Benadrukt moet worden dat de proevers voor en na de proeverij aangaven hoe moeilijk het is om de leeftijd van de stokken in te schatten alleen op basis van het proeven. De benoeming van de herkomst is op basis van twaalf proevers, de inschatting van Udo Göebel is daarbij niet meegenomen.

Eerst geef ik de werkelijke leeftijd van de wijnstokken, conform de opgave van de wijnmaker of de *fiche technique*. Als de wijn uit verschillende blokken of wijngaarden is gemaakt ga ik uit van de gemiddelde leeftijd.

Daarna de gewogen inschatting van de proevers uitgedrukt in leeftijdscategorieën en het rekenkundig gemiddelde van de leeftijdscategorie.

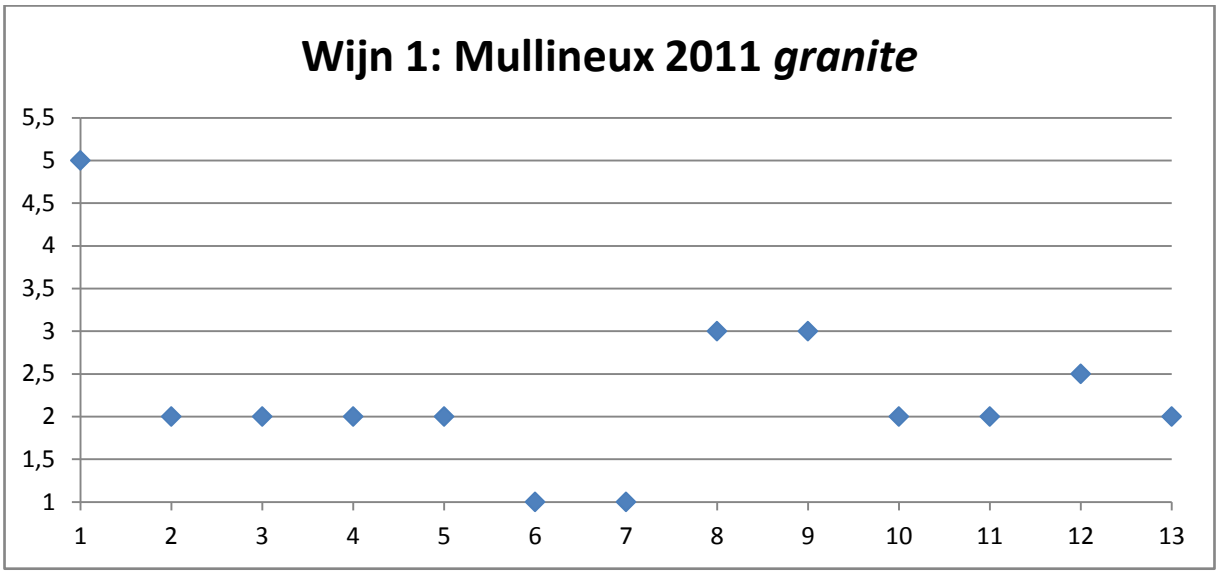
Dan de gewogen afwijking van de inschatting van de proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn. Daarbij kijk ik naar de mate van de afwijking per wijn per proever (ouder of jonger) en neem daarvan het rekenkundig gemiddelde.

Per wijn volgt dan een grafiek waarin de spreiding van de inschattingen van het proefpanel in leeftijdscategorieën staat. Gevolgd door een beschrijving van de inschatting en hoeveel proevers de exact juiste categorie kozen.

De indrukken van de proevers is gebaseerd op het vak 'totaalindruk' van het gebruikte proefformulier. Tenslotte benoem ik het aantal proevers dat de juiste herkomst goed heeft benoemd.

1 Mullineux Chenin Blanc 2011 Swartland *granite*

Leeftijd wijnstokken: 32 jaar (categorie 4)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 10/20 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 2,3)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,9



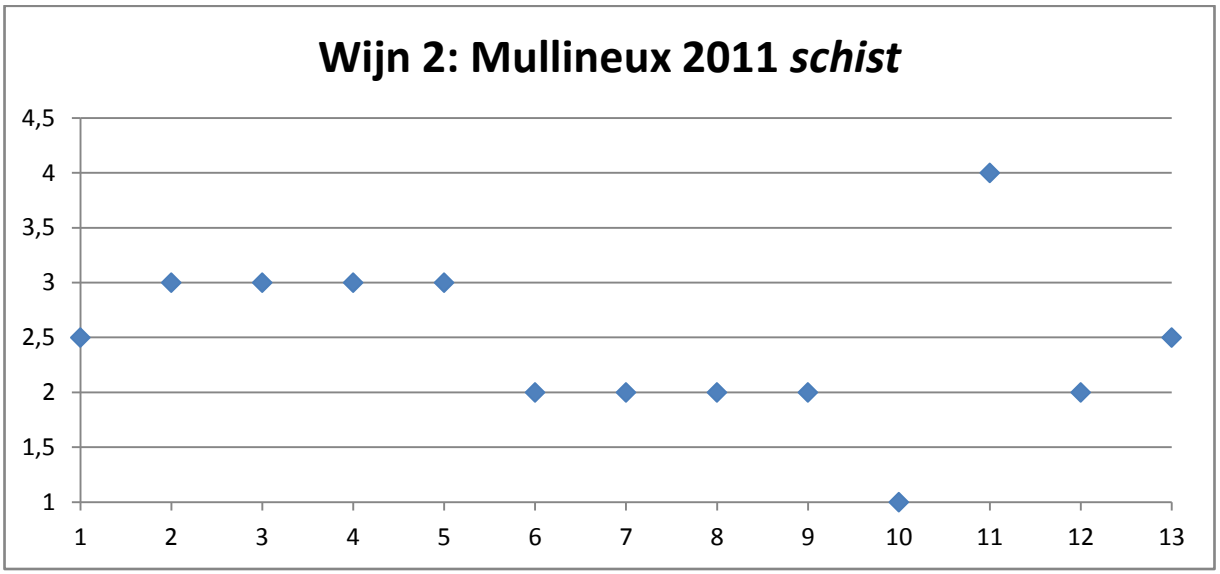
Grafiek 11: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 1
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door vrijwel alle proevers te jong ingeschat.
Geen van de proevers koos voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: fris, licht, jong, gesloten, weinig complex, finesse, jeugdig, frisse zuren, yoghurt, soepel, enkelvoudig, medium lengte.

Zeven van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

2 Mullineux Chenin Blanc 2011 Swartland *schist*
Leeftijd wijnstokken: 12 jaar (categorie 2)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 10/20 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 2,5)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,6



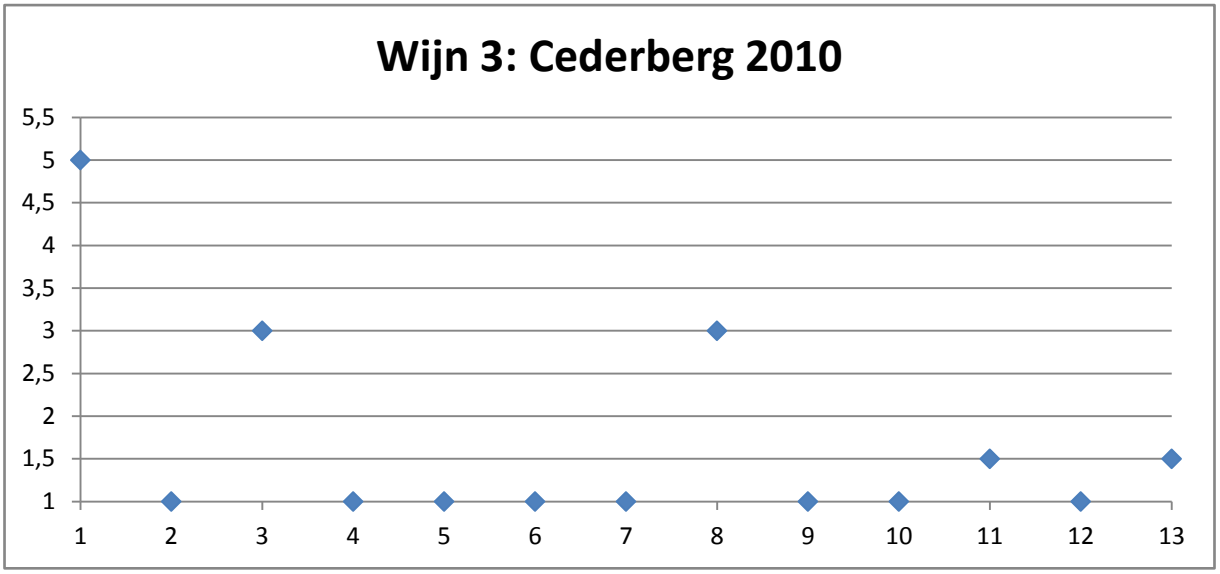
Grafiek 12: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 2
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door vrijwel alle proevers redelijk goed ingeschat.
Vijf proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: boterbabbelaars, meer terroir dan 1, geconcentreerd, weinig complexiteit, tikje flauw wel kracht, snoepjesachtig, lactisch, soepel, meer lengte.

Zes van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

3 Cederberg Chenin blanc 2010 Cederberg
Leeftijd wijnstokken: 6 jaar (categorie 1)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 4/10 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 1,7)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,7



Grafiek 13: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 3
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

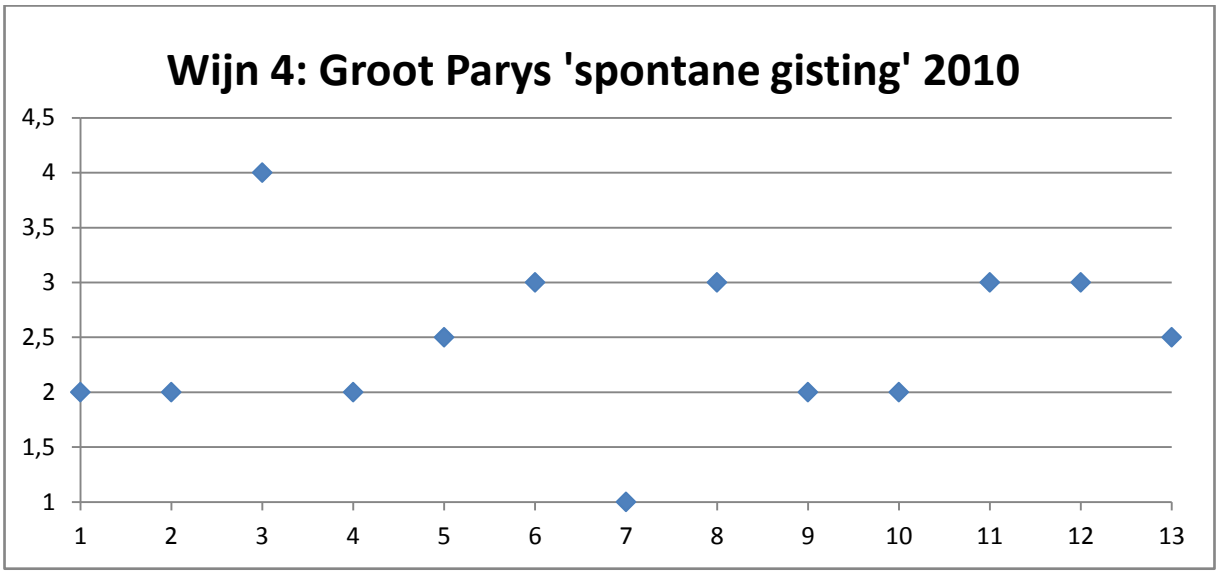
De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers goed ingeschat.
Acht proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie, de beste score van alle wijnen.

Enkele indrukken van de proevers: enkelvoudig, simpel, speels, jong, groen, weinig complexiteit, technisch, kort, 'slobber op stoep'.

Elf van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

4 Groot Parys ongehoute Chenin Blanc 'spontane gisting' 2010 Paarl

Leeftijd wijnstokken: 27 jaar (categorie 3)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 10/20 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 2,5)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,9



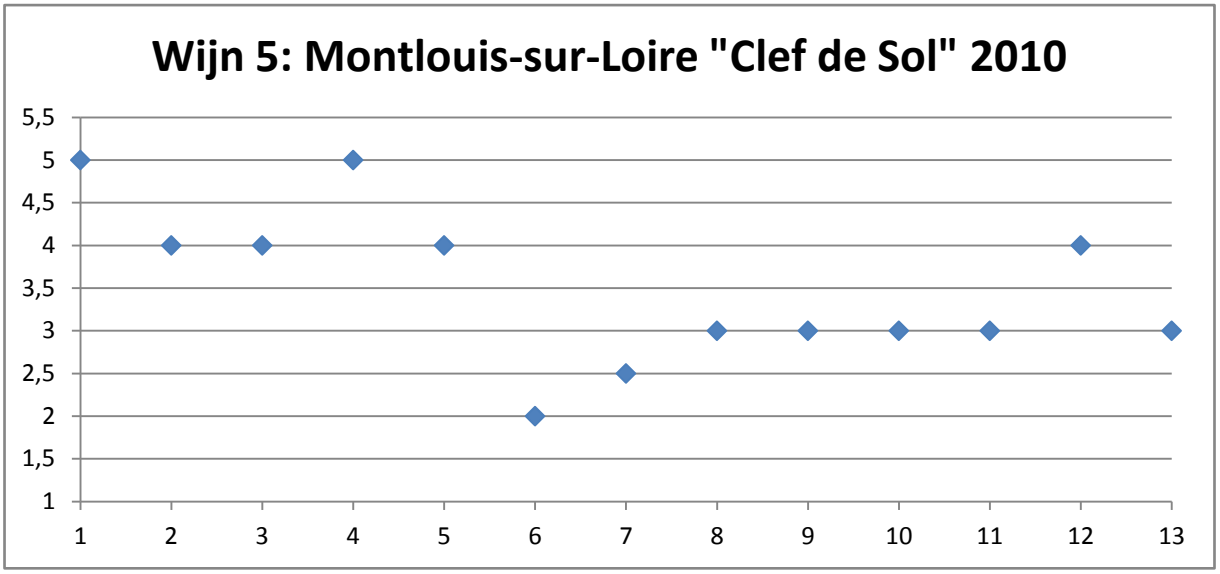
Grafiek 14: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 4
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Vier proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: enige diepte, ingetogen, jong, sap, goede zuren, minerale toets, goede balans.

Zeven van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

5 Montlouis-sur-Loire "Clef de Sol" 2010 Damien en Coralie Delecheneau
Leeftijd wijnstokken: 80 jaar (categorie 6)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,5)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 2,5



Grafiek 15: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 5
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers veel te jong ingeschat. Dit was de wijn gemaakt van de oudste stokken. Deze wijn was op een wijn na het moeilijkst in te schatten door het panel.
Geen van de proevers koos voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: finesse, spanning, concentratie, enorme lengte, terroir expressie, kracht, mineraliteit, mooi bitter, evenwicht.

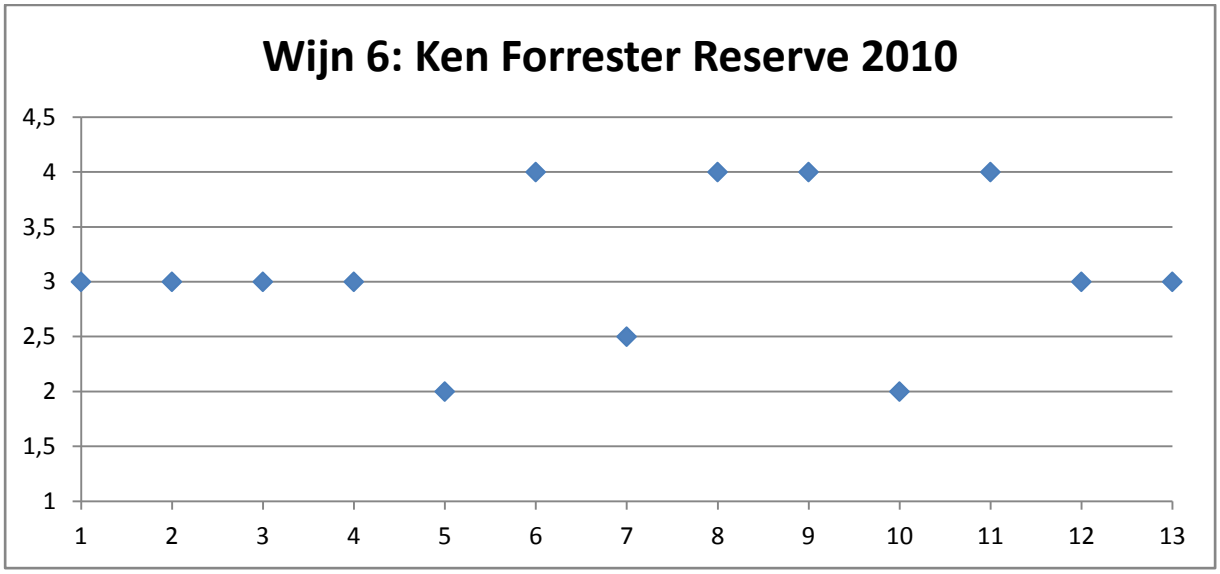
Elf van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.

6 Ken Forrester Reserve Chenin Blanc 2010 Stellenbosch

Leeftijd wijnstokken: 36 jaar (categorie 4)

Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,1)

Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,9



Grafiek 16: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 6
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

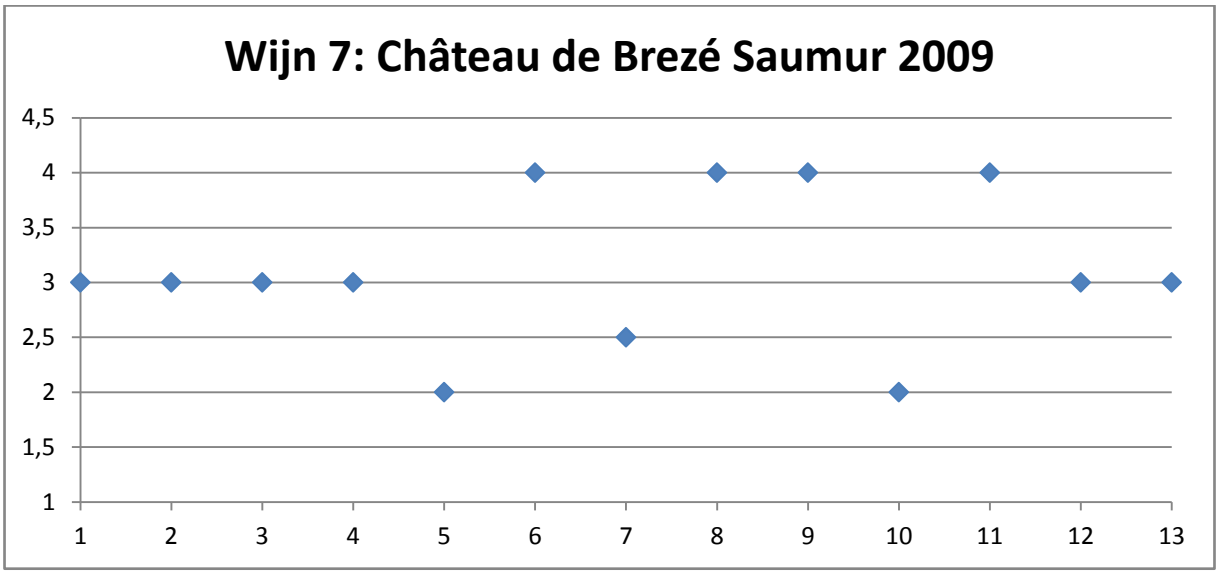
De leeftijd van de stokken is door een meerderheid proevers te jong ingeschat.
Vier proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: intens, rijp, wat getoast, zwoel, vulling, sap, rijp, mist zuur, flabby, honing, concentratie, kracht door hout.

Elf van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

7 Château de Brezé Saumur 2009

Leeftijd wijnstokken: 27 jaar (categorie 3)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 10/20 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 2,9)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,6



Grafiek 17: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 7
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een flink deel van de proevers goed ingeschat.
Zes proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: licht, fris, iets eenzijdig, weinig diepte, slank, citrus, vrij dun, elegant, natte wol, kruidig, anijsachtig.

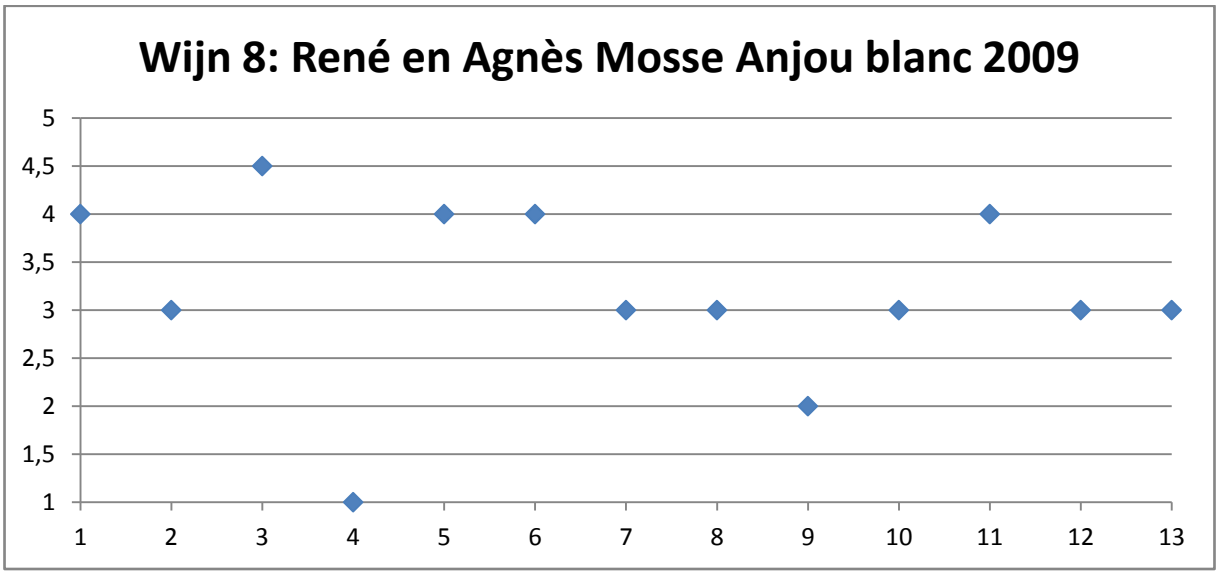
Tien van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.

8 René en Agnès Mosse Anjou blanc 2009

Leeftijd wijnstokken: 8 jaar (categorie 1)

Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,2)

Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 2,2



Grafiek 18: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 8
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers te oud ingeschat. Deze wijn was op twee wijnen na het moeilijkst in te schatten door het panel.
Een van de proevers koos voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: veel mineraliteit, kruidig, hooi, noten, rijpe appel, honing, lichte oxidatie, terroir, wat restzoet.

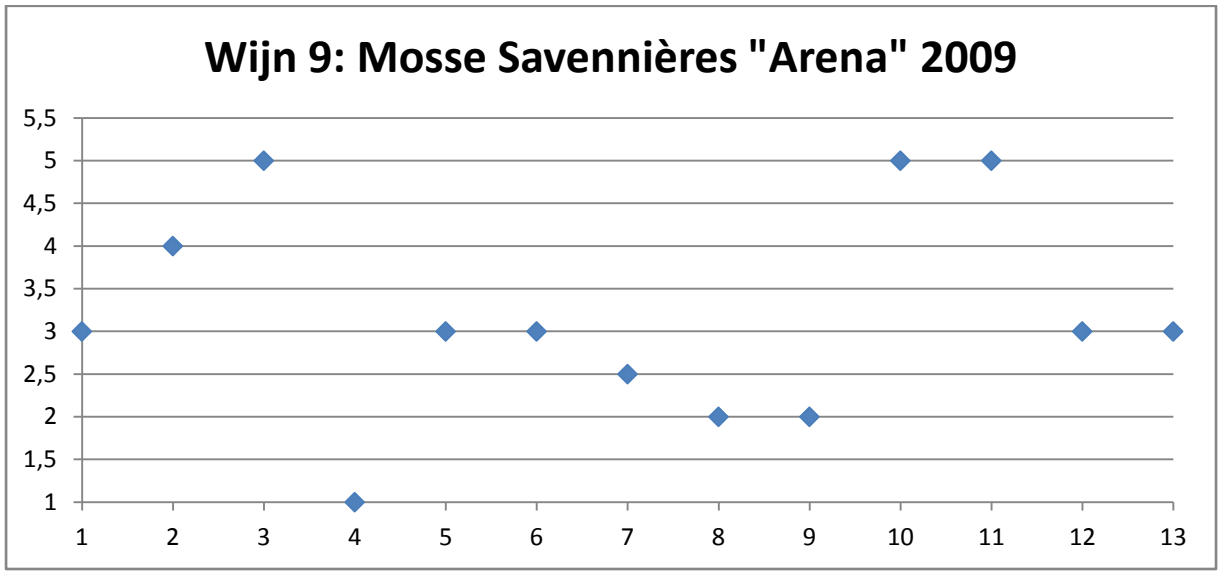
Zeven van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.

9 René en Agnès Mosse Savennières "Arena" 2009

Leeftijd wijnstokken: 7 jaar (categorie 1)

Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,2)

Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 2,2



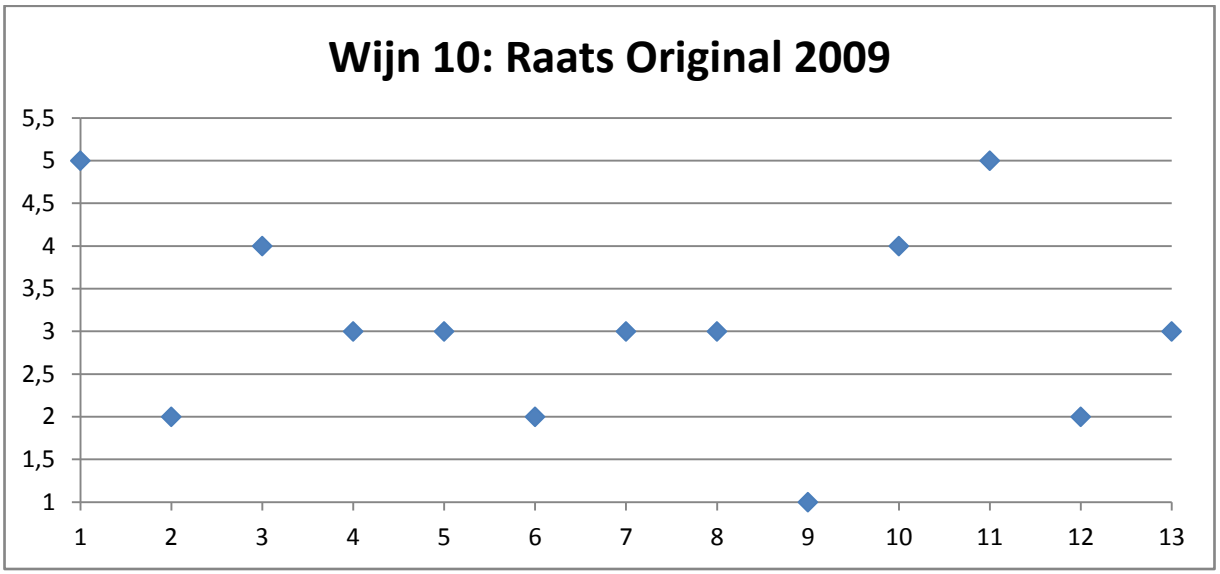
Grafiek 19: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 9
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers niet goed (te oud) ingeschat. Deze wijn was net als de Anjou van dit huis op twee wijnen na het moeilijkst in te schatten door het panel. Een van de proevers koos voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: weinig diepte en concentraat, licht complex, zuivel, oude meloen, oxidatief, rokerig, bloemig, vegetaal, zoetje, iets platte finale.

Acht van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.

10 Raats Original Chenin Blanc 2009 Stellenbosch
Leeftijd wijnstokken: 35 jaar (categorie 4)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,1)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,2



Grafiek 20: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 10
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

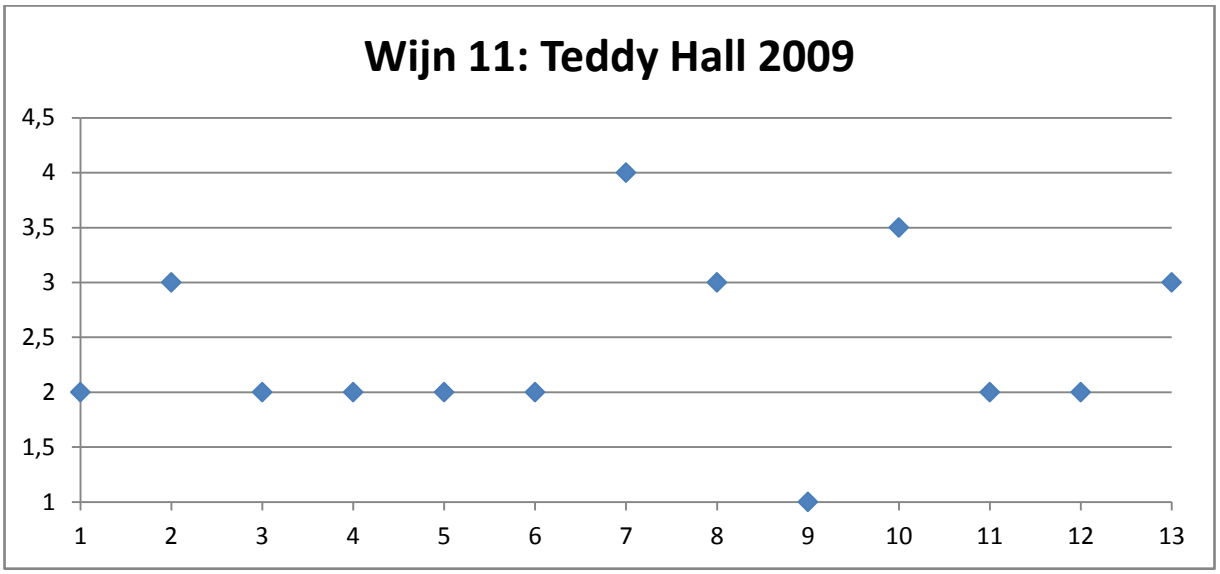
De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Twee proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: veel mineraliteit, warmte, weinig concentratie, rond, zwoel, elegant, ranke stijl, complex, maar toont zich nog niet, sap, fruitig.

Negen van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

11 Teddy Hall Chenin Blanc 2009 Stellenbosch

Leeftijd wijnstokken: 28 jaar (categorie 3)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 10/20 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 2,4)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,8



Grafiek 21: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 11
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Drie proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: specerijen, licht fruitig, weinig complexiteit, iets hoekig, vuursteen, aparte kruidigheid, spicy, alcohol, veel kracht, echt Zuid-Afrika.

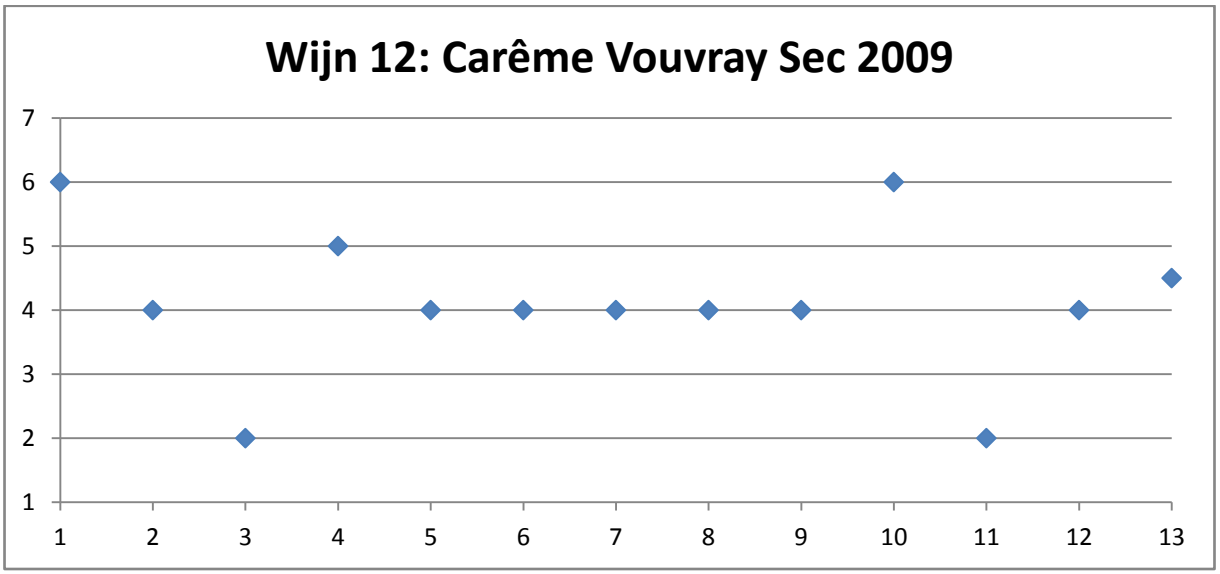
Elf van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

12 Vincent en Tania Carême Vouvray Sec 2009

Leeftijd wijnstokken: 45 jaar (categorie 5)

Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 30/40 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 4,1)

Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,2



Grafiek 22: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 12
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

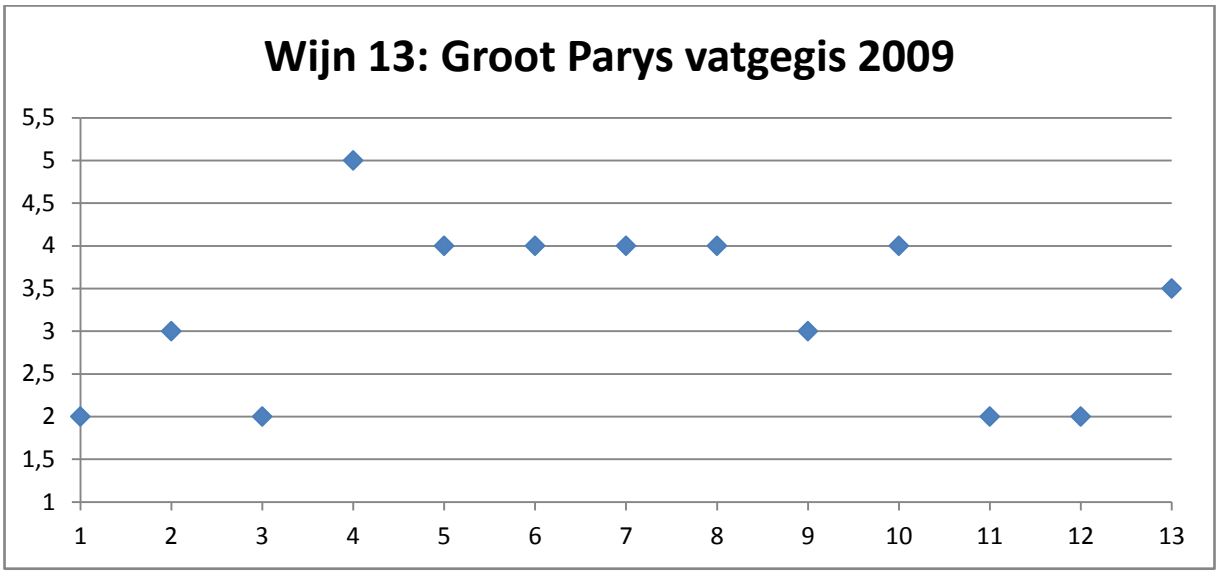
De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Een van de proevers koos voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: enorme concentratie, heel goede zuren, strak, citrus, veel complexiteit, zwaar, vol, mooie edele geur, elegant, veel lengte.

Acht van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.

13 Groot Parys vatgegis Chenin Blanc 2009 Paarl

Leeftijd wijnstokken: 26 jaar (categorie 3)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,3)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,9



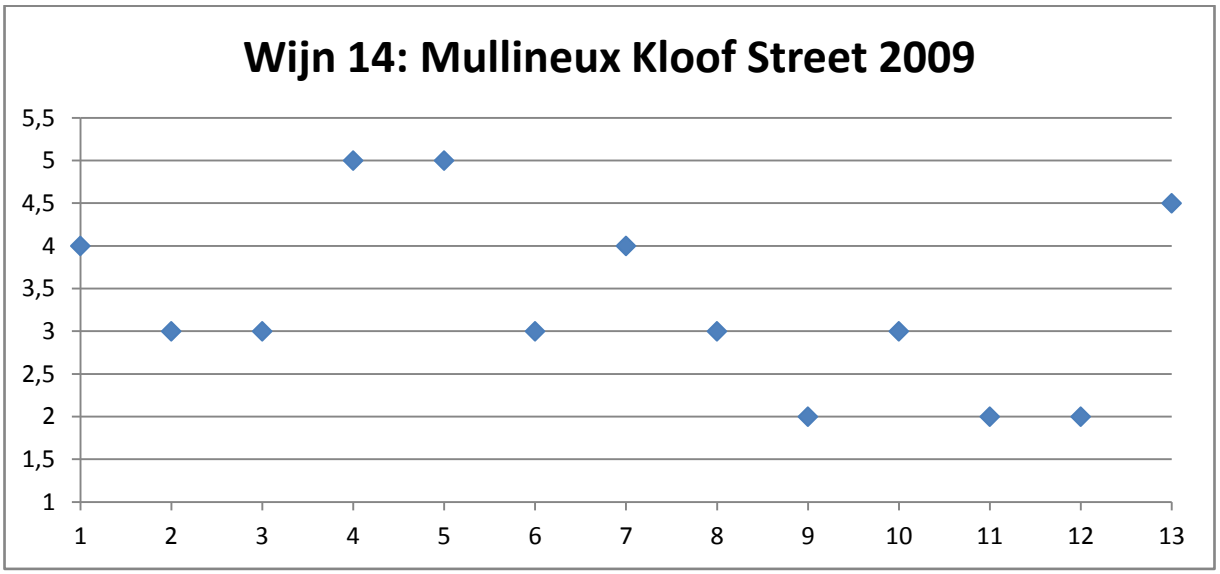
Grafiek 23: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 13
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers te oud ingeschat.
Twee proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: karamelachtig, iets gerijpt, vol, krachtig, mooie vulling, (redelijk) complex, rijp, honing, zwoel, abrikoos, zoet fruit, van alles veel, prachtige wijn, harmonie.

Zeven van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

14 Mullineux Kloof Street Chenin Blanc 2009 Swartland
Leeftijd wijnstokken: 36 jaar (categorie 4)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,3)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,0



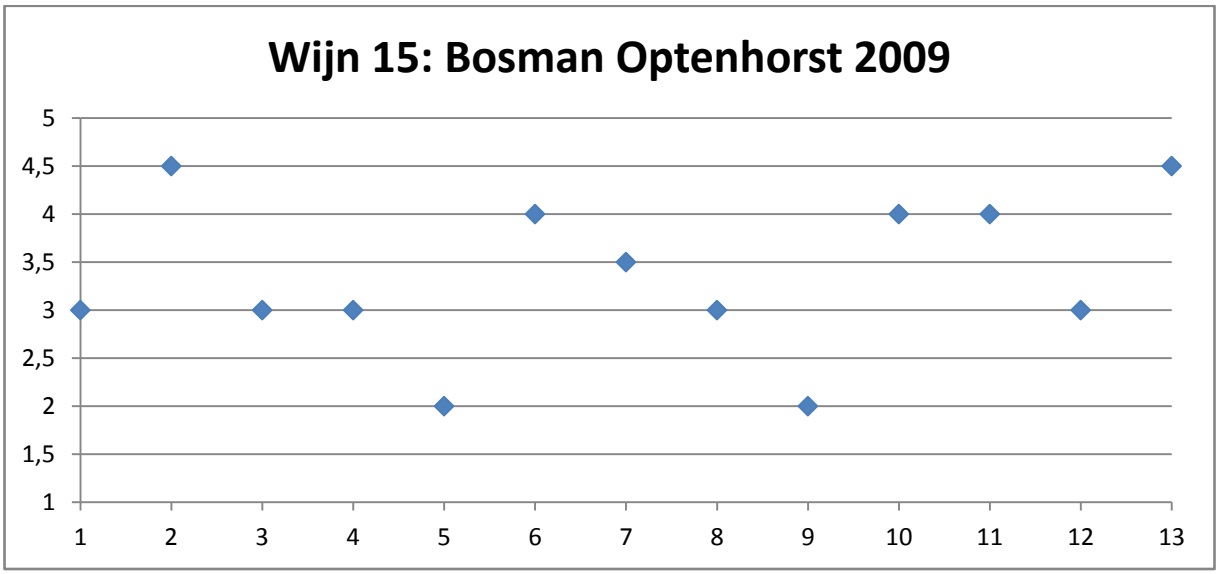
Grafiek 24: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 14
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Twee proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: complex, rijkdom, kruidig, vulling, goede structuur, stoer, vrij intens, dik, mooie zuren, stevig, appelcompote, iets ontwikkeld, breed, uitzonderlijk mooi.

Zeven van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

15 Bosman Optenhorst Chenin Blanc 2009 Wellington
Leeftijd wijnstokken: 57 jaar (categorie 6)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,3)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 2,7



Grafiek 25: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 15
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

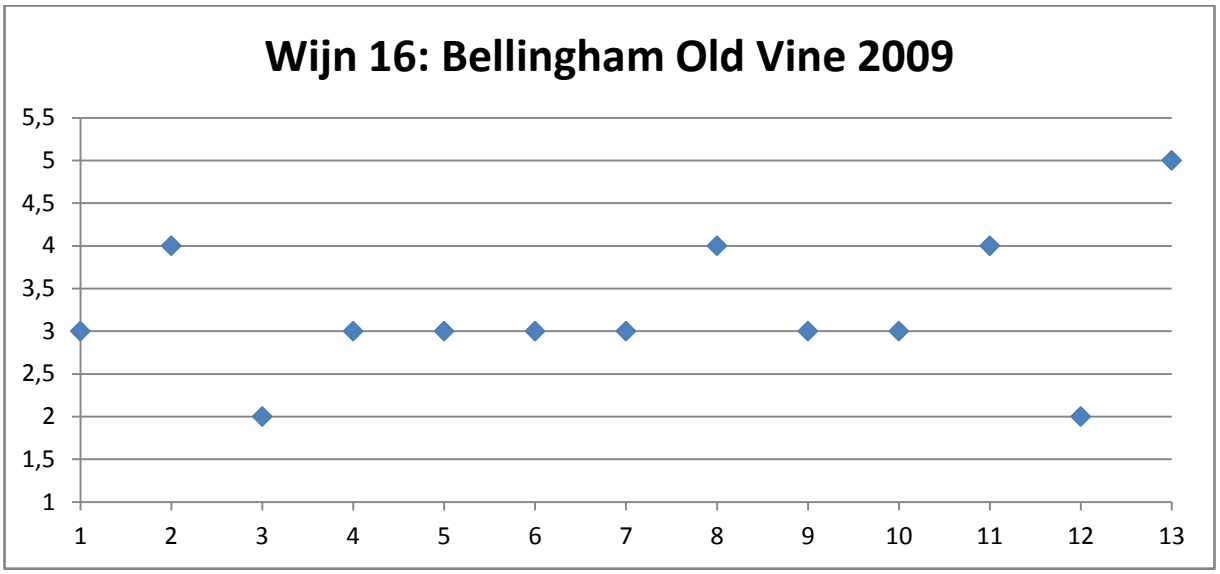
De leeftijd van de stokken is door alle proevers te jong ingeschat. Deze wijn was het moeilijkst in te schatten door het panel.
Geen van de proevers koos voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: geconcentreerd, veel kracht, veel concentratie, enige vulling, modern, dik, nieuw hout, beetje hoerig maar wel lekker, diepgang, beetje opgepompt, botrytis?, hout mooi in balans met rijpheid.

Tien van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

16 Bellingham The Bernard Series Old Vine Chenin Blanc 2009 Coastal region

Leeftijd wijnstokken: 39 jaar (categorie 4)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,2)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,8



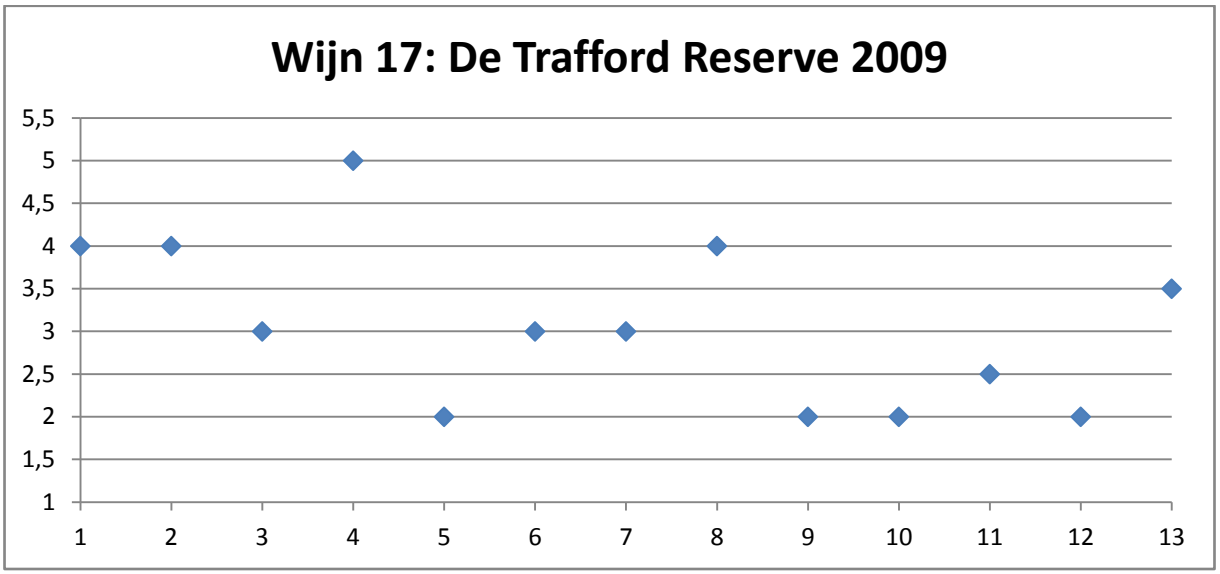
Grafiek 26: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 16
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Drie van de proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: karamel, veel nieuw hout, toast, moderne stijl, serieus, power, vulling, erg mollig, diepgang, concentraat, mist balans, bijna te zoetig.

Elf van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

17 De Trafford Chenin Blanc Reserve 2009 Stellenbosch
Leeftijd wijnstokken: 32 jaar (categorie 4)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 30/40 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,1)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,1



Grafiek 27: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 17
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

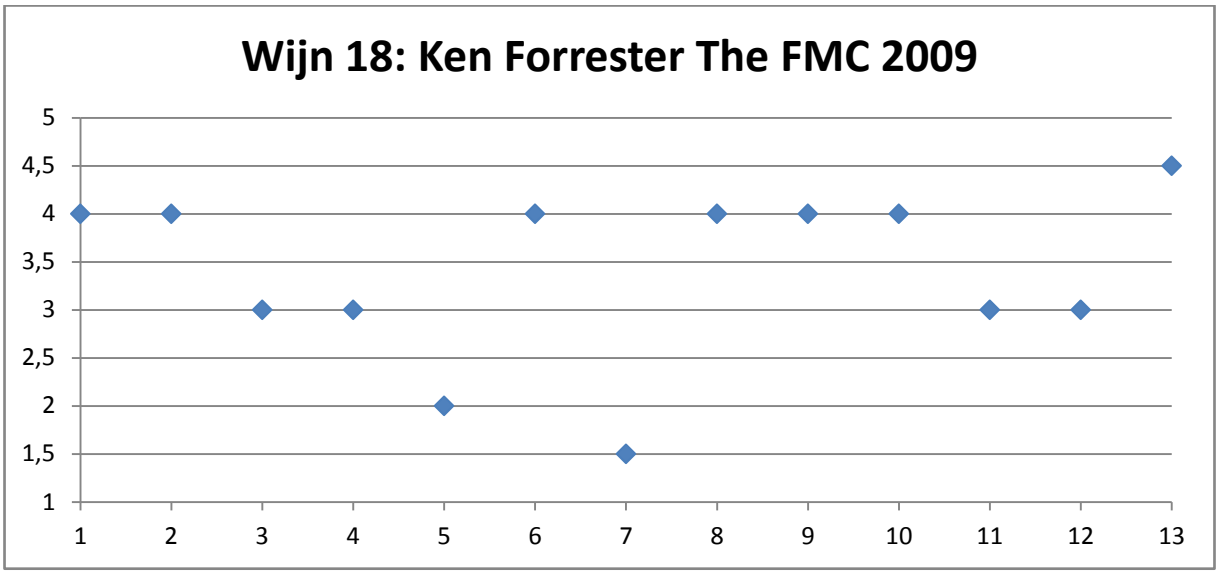
De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Drie proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: concentratie, gekonfijt citrusfruit, goede vulling, vol, rijp, alcohol, jam, noten, hout, diepte, bittertje, warmte, krachtig, multi-layered.

Elf van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

18 Ken Forrester The FMC Chenin Blanc 2009 Stellenbosch

Leeftijd wijnstokken: 42 jaar (categorie 5)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,4)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,6



Grafiek 28: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 18
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

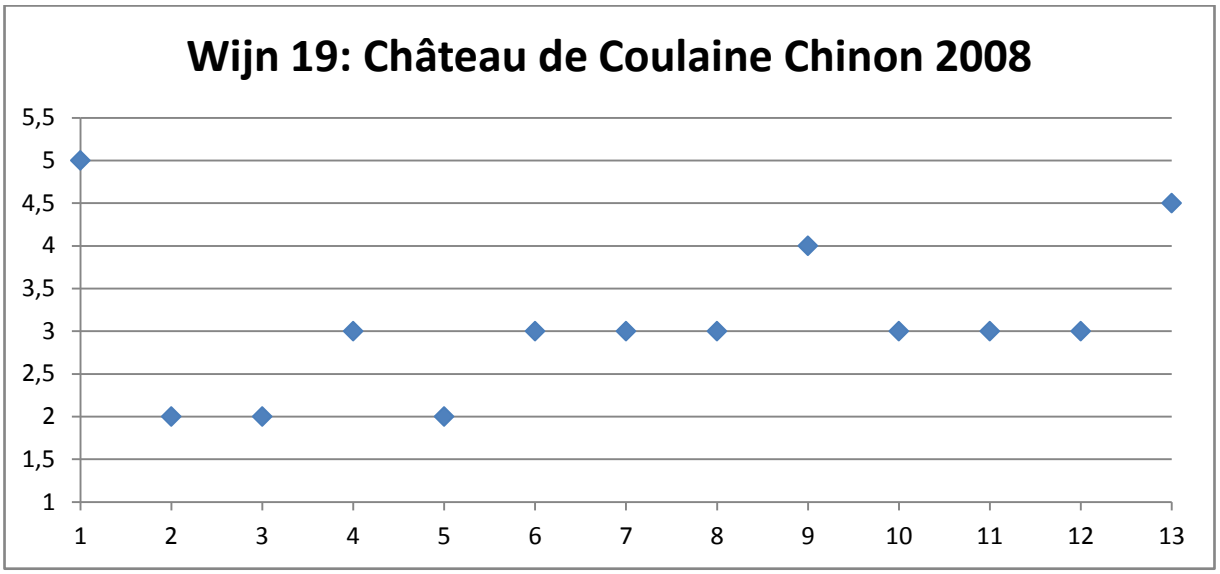
De leeftijd van de stokken is door alle proevers te jong ingeschat. Opvallend omdat deze wijn de hoogste kwaliteitsscore heeft gekregen van alle wijnen.
Geen van de proevers koos voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: enorme concentratie, kracht, zoetheid, rijkdom, imposant, rondeur, veel lengte, mist iets balans, verleidelijk, aangenaam, rijp fruit, nog jong, botrytis, late oogst, romig, yeah baby yeah, te veel hout.

Elf van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

19 Château de Coulaine Chinon 2008

Leeftijd wijnstokken: 15 jaar (categorie 2)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,1)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,1



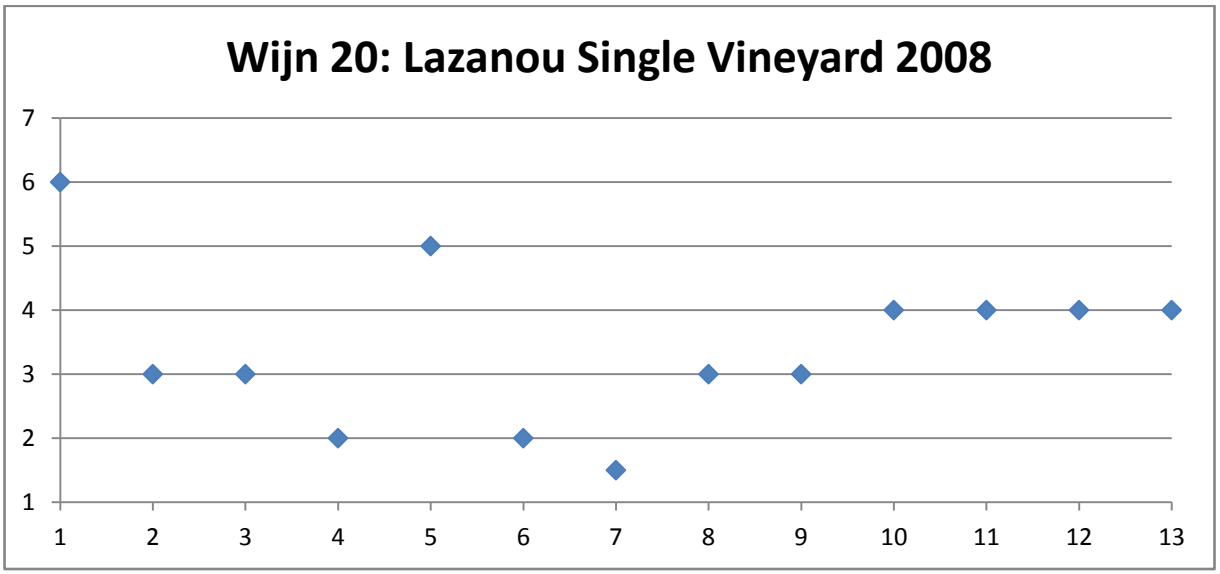
Grafiek 29: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 19
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers te oud ingeschat.
Drie proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: mineraliteit, hooi, enige concentratie, veel zuren, iets hoekig, licht gerijpt, terroirwijn, natte wol, kruidig, lactisch, was.

Zeven van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.

20 Lazanou Chenin Blanc Single Vineyard 2008 Wellington
Leeftijd wijnstokken: 21 jaar (categorie 3)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,4)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,0



Grafiek 30: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 20
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

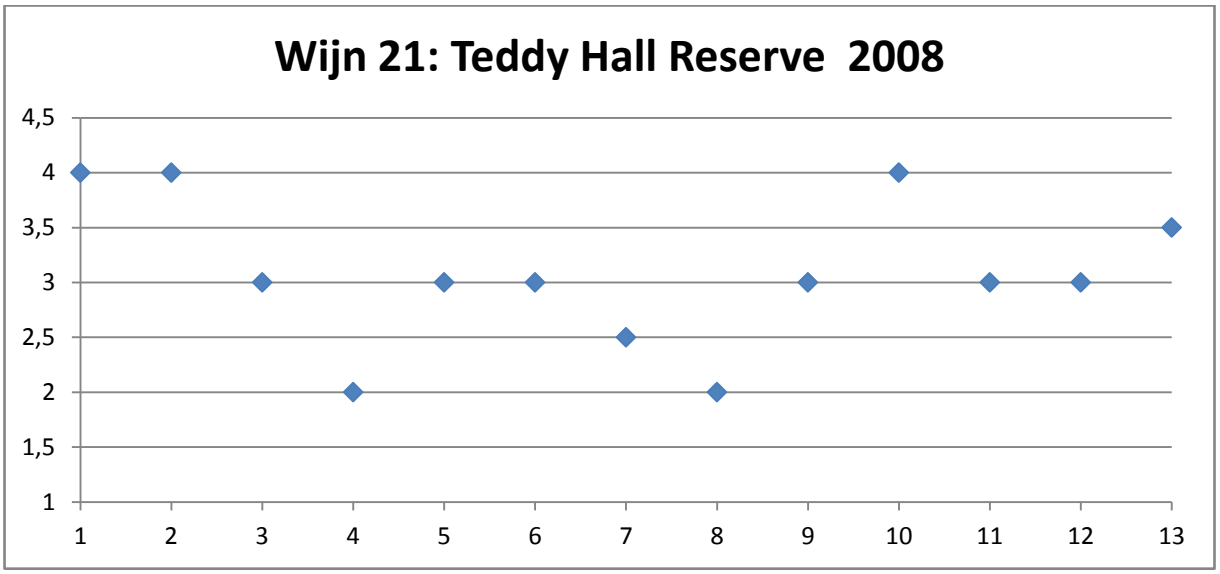
De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers redelijk goed ingeschat.
Vier proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: veel hout, rokerig, krachtig, bitters, intens, spanning, aards, iets plantaardig, boenwas, gerijpt, fraaie zuren, zoet fruit, te veel zon, gebrand, honing, paraffine.

Zes van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

21 Teddy Hall Chenin Blanc Reserve 2008 Stellenbosch

Leeftijd wijnstokken: 22 jaar (categorie3)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken:20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,1)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,5



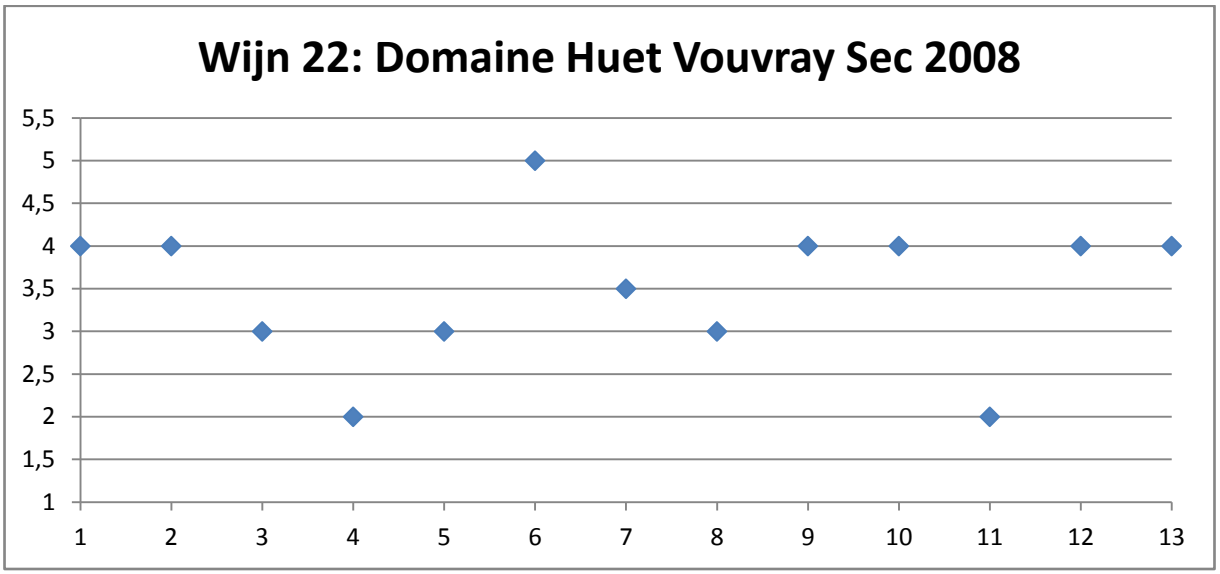
Grafiek 31: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 21
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers goed ingeschat.
Zes proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: veel kracht en concentratie, wat lege wijn, rijp, mango, vanille, verleidelijk, honing, licht gerijpt, specerijen, complex, kokos, geen ZA neus/smaak.

Zes van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

22 Domaine Huet Vouvray Sec 2008 *Le Haut-Lieu*
Leeftijd wijnstokken: 15 jaar (categorie 2)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,5)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,5



Grafiek 32: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 22
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

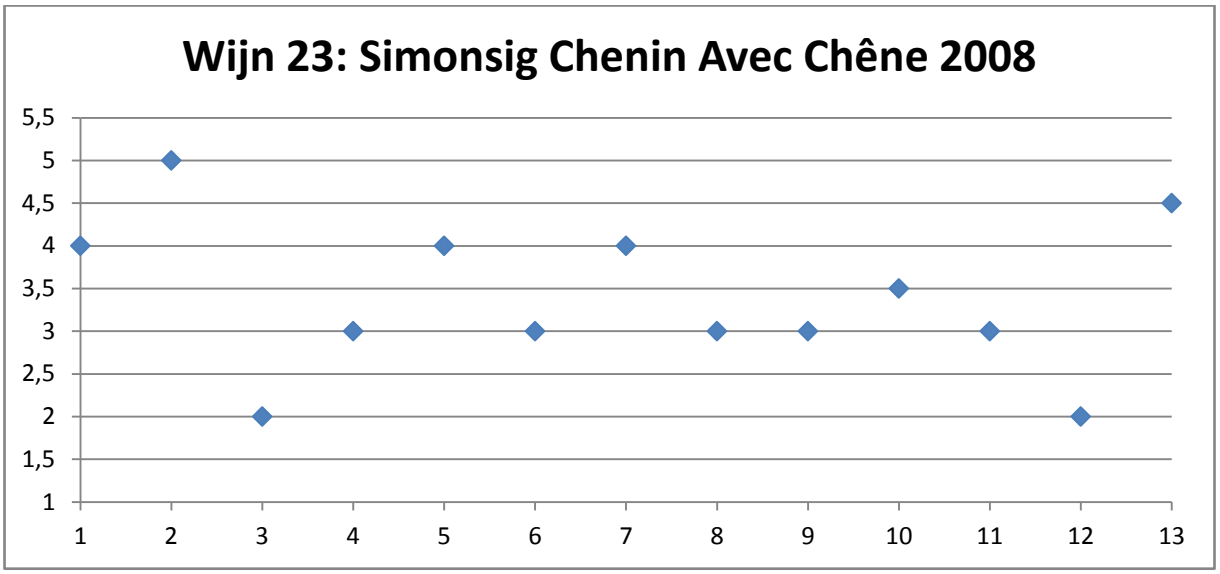
De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers te oud ingeschat.
Twee proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: mineraliteit, citrus, finesse, fris, medium concentratie, restzoetje maar balans, zest, ingetogen dik, mooi rijp en gerijpt, teveel zoet, vegetaal, wee, spannend, surprise.

Zes van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.

23 Simonsig Chenin Blanc Chenin Avec Chêne 2008 Stellenbosch

Leeftijd wijnstokken: 21 jaar (categorie 3)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,4)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,7



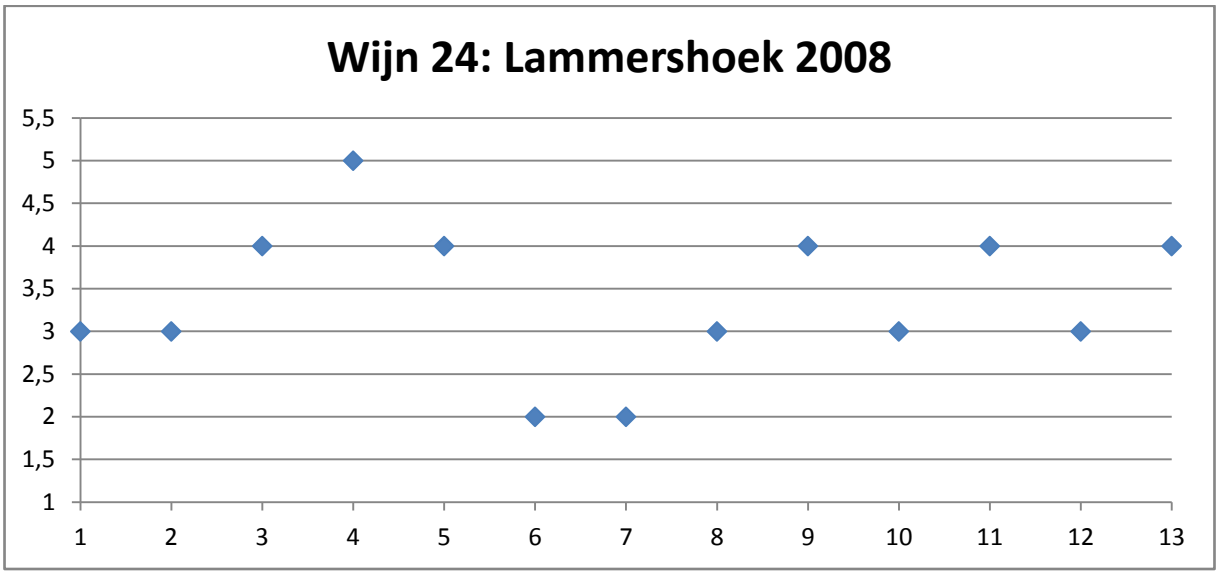
Grafiek 33: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 23
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een flink deel van de proevers goed ingeschat.
Vijf proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: rijk, dik, niet log, veel concentratie, stevig, sap, modern, veel hout, fruit kan het aan, heftig, banaan, overrijpe appel, niet in balans, olieachtig, mist spanning.

Elf van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

24 Lammershoek Chenin Blanc 2008 Swartland
Leeftijd wijnstokken: 48 jaar (categorie 5)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,4)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,6



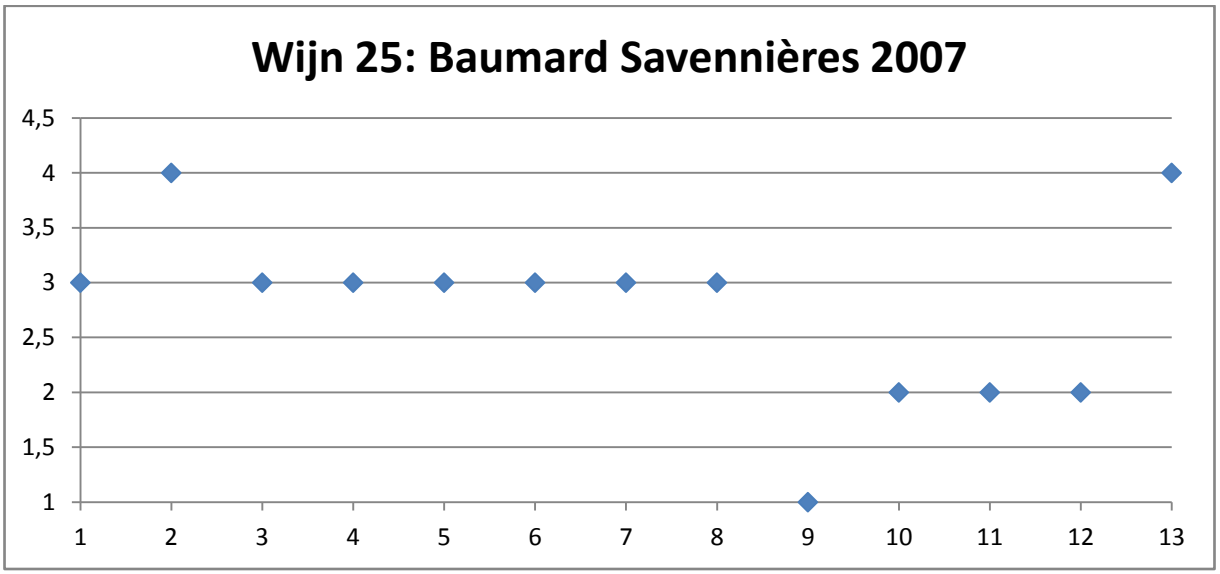
Grafiek 34: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 24
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Een proever koos voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: afwijkend, boenwas, bijzonder, filmend, iets gerijpt, mineraliteit, kracht, vulling, mooie bitters, vuursteen, wax, mooie droge stijl, complex, goede zuren, pit, diepte.

Zes van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

25 Domaines des Baumard Savennières 2007
Leeftijd wijnstokken: 35 jaar (categorie 4)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 10/20 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 2,8)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,2



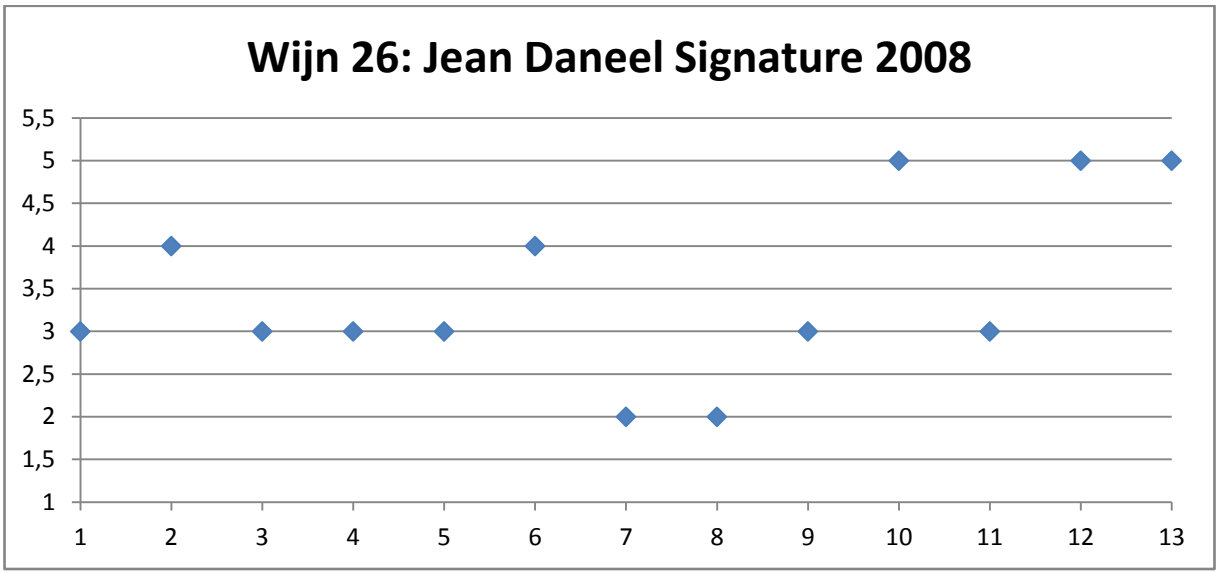
Grafiek 35: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 25
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Twee proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: finesse, diepte, lactisch, aardige zuren, melkzuur, mooi romig, rijke stijl, perzik, natte wol, klein zoetje, mist diepte, goede lengte, fris.

Zes van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.

26 Jean Daneel Signature Chenin Blanc 2008 Western Cape (Stellenbosch en Perdeberg)
Leeftijd wijnstokken: 50 jaar (categorie 5)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,5)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,5



Grafiek 36: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 26
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

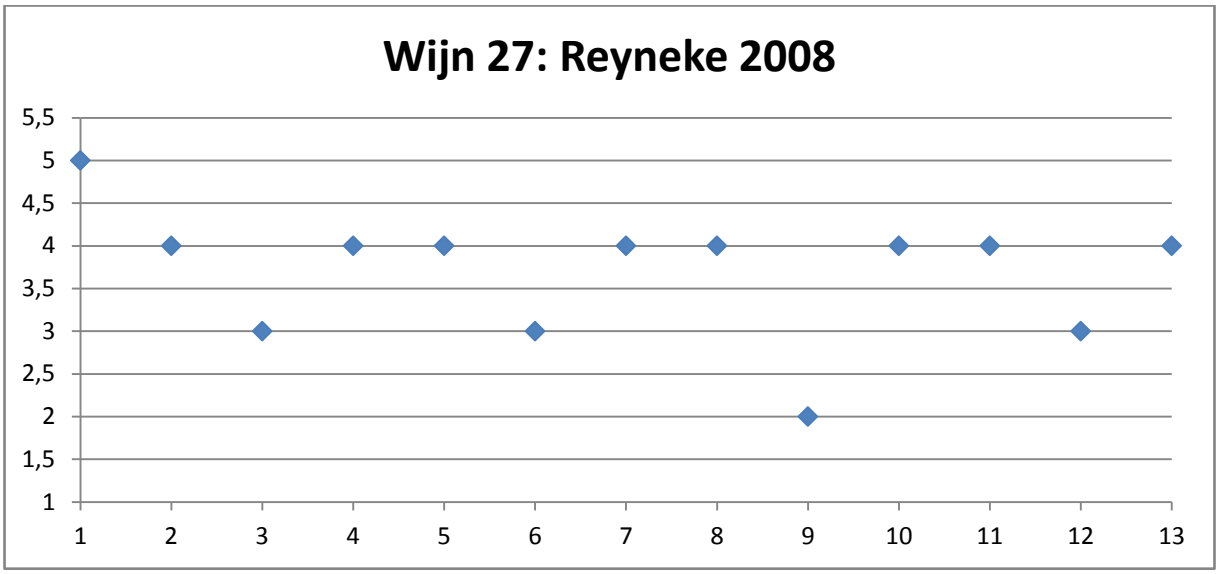
De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Drie proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: ingetogen, citrusfruit, zuiver, exotisch, dik, strakke zuren, mooi glas, hout en toast, goede balans, vanille, redelijke spanning, grote lengte, complex.

Acht van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

27 Reyneke Chenin Blanc 2008 Stellenbosch

Leeftijd wijnstokken: 45 jaar (categorie 5)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,7)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,3



Grafiek 37: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 27
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

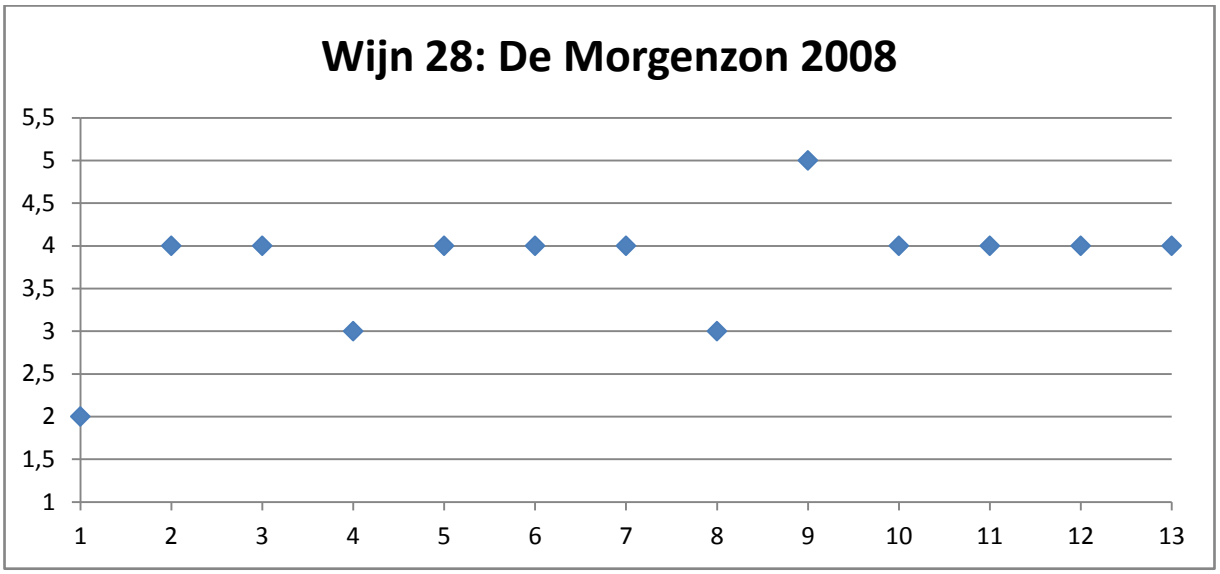
De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers te jong ingeschat.
Een proever koos voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: veel concentratie, goede zuren, citrus, mineraliteit, iets lactisch, zonnig, iets ontwikkeld, aards, gebrand, mooi rijp, fraaie balans, romig, geel fruit, apert.

Zes van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

28 De Morgenzon Chenin Blanc 2008 Stellenbosch

Leeftijd wijnstokken: 37 jaar (categorie 4)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 20/30 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,8)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,4



Grafiek 38: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 28
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

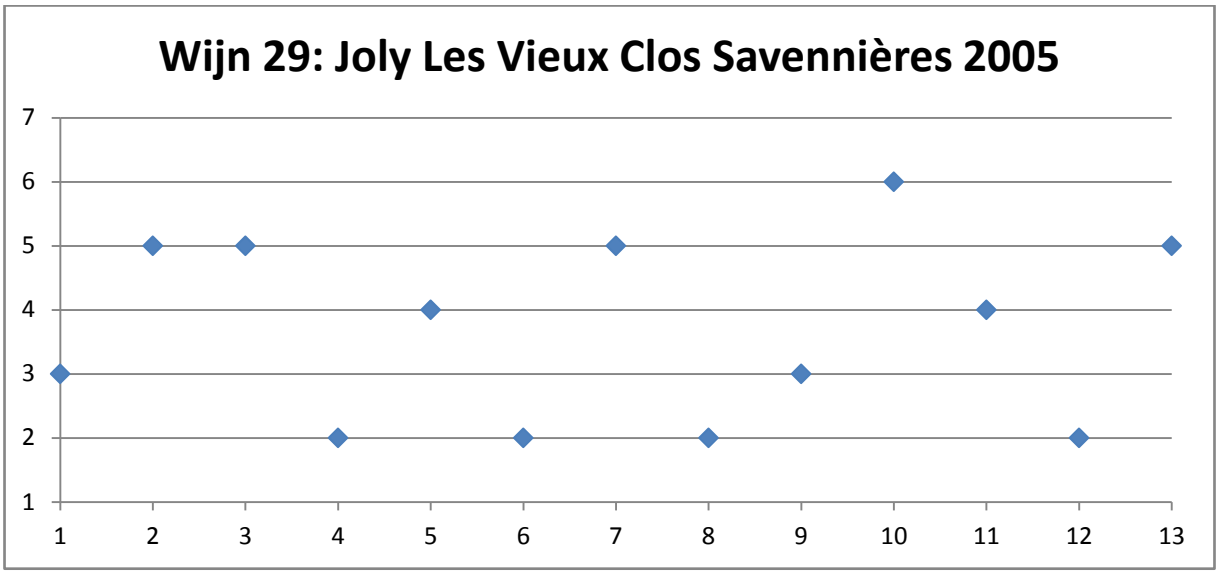
De leeftijd van de stokken is door een grote meerderheid van de proevers goed ingeschat. Bij deze wijn zaten de proevers het dichtst bij de juiste leeftijd van de stokken.
Negen proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: veel hout, duidelijke goede zuren, concentratie en kracht, complex, diepte, lengte, balans, sappig en rond, ontwikkeld, kruidigheid, mineralen, licht oxidatief, iets bitter.

Vijf van de twaalf proevers hebben de Zuid-Afrikaanse herkomst goed benoemd.

29 Nicolas Joly Les Vieux Clos Savennières 2005

Leeftijd wijnstokken: 19 jaar (categorie 3)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 30/40 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 3,7)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 1,3



Grafiek 39: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 29
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

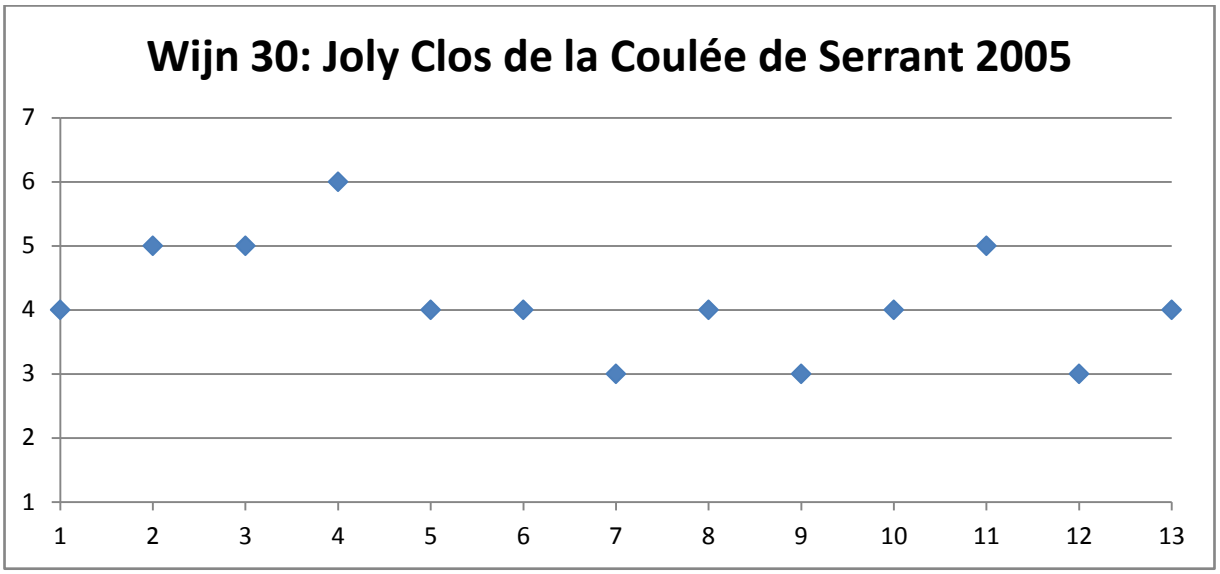
De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers te oud ingeschat.
Twee proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: enorme concentratie, dijk van een wijn, veel van alles, over de top, licht oxidatief, rondeur, bitters, aards, banaan, mango, overrijp fruit, apart, extreem, alcohol.

Acht van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.

30 Nicolas Joly Clos de la Coulée de Serrant Savennières 2005

Leeftijd wijnstokken: 37 jaar (categorie 4)
Gewogen inschatting proevers leeftijd wijnstokken: 30/40 jaar (gemiddeld leeftijdscategorie 4,2)
Gewogen afwijking inschatting proevers van de leeftijdscategorie, in vergelijking met de werkelijke leeftijdscategorie van de wijn: 0,6



Grafiek 40: Spreiding inschattingen proefpanel leeftijdscategorie wijn 30
x-as: proevers, y-as: inschatting leeftijdscategorie

De leeftijd van de stokken is door een meerderheid van de proevers behoorlijk goed ingeschat.
Zes proevers kozen voor de juiste leeftijdscategorie.

Enkele indrukken van de proevers: volatiel, rijpheid, dikte, veel alcohol, terroir, veel van alles, veel evolutie, ingeblikte ananas, appelig, zweet, lijm, rijp, balans zoet-zuur, mollig, licht oxidatief.

Vijf van de twaalf proevers hebben de herkomst Loire goed benoemd.