

# Piekenierskloof Heirloom Red

# ROBU<sup>2</sup>ST

W I J N I M P O R T

**Producent:** Piekenierskloof

**Druivenras(sen):** Syrah 60%, Grenache 30%, Mourvèdre 10%

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

**Karakter:** Volle rode wijn met tonen van rijpe bosvruchten als bramen en zwarte bessen. De wijn heeft een complexe kruidige geur met tonen van zwarte peper en steranijs. Fluweelzachte fruitige smaak met rijpe tanines en lange finale.

**Wijnbereiding:** De druiven komen van oude bush vines van zand en leemgrond. Het sap vergist gedurende 8 dagen op een constante temperatuur van 24 °C. Na de vergisting rijpt de wijn nog 14 maanden op Franse eiken houten vaten van 225l, 40 % van deze vaten wordt jaarlijks vernieuwd.

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

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

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

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

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

**Wijn & Spijs:** Bij geroosterd en gegrild rundvlees, lamsbout, eendenborst, Mediterrane gerechten, pittige, harde en blauwschimmelkazen.

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

