

Naam van de wijn: Steenberg - Catharina Red Blend

Producent: Steenberg Farm

Herkomstbepaling: Coastal Region, Constantia, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): merlot 68 %, cabernet sauvignon 17%, syrah 15%

Wijnbedrijf: Steenberg Farm is een van de allereerste en waarschijnlijk zelfs het oudste nog bestaande wijngoed van Zuid-Afrika en ontegenzeggelijk degene met de rijkste geschiedenis. Catharina (Tryna) Ustings Ras was de eerste eigenaresse van Steenberg Farm. Deze weduwe uit Lübeck, aan de Baltische kust, vertrok op 22-jarige leeftijd verkleed als man per schip naar Kaap de Goede Hoop waar zij in 1662 aankwam. Van Simon van der Stel, de eerste gouverneur van Kaap de Goede Hoop, kon zij grond pachten en kreeg zij in 1682 zelfs toestemming om een boerderij te bouwen aan de voet van de Steenberg, toen nog met de naam Swaaneweide was dit de eerste boerderij in de Constantia vallei. Nadat in 1695 de boerderij verkocht werd aan Frederick Russouw werden de eerste wijnstokken geplant en de eerste wijnen gemaakt op Swaaneweide. In 1740 werd het landhuis gebouwd dat nu een nationaal monument is en werd ook de naam Steenberg Farm geïntroduceerd. Sinds 1988 is Steenberg Farm naast de wijnen vooral bekend geworden vanwege het vijf sterren hotel, het top restaurant Catharina's en de Steenberg Golf Club en Spa. Steenberg heeft nu, na enorme investeringen, een ultra moderne vinificatieruimte en kelders en 62 hectare aan wijngaarden die beplant zijn met vooral sauvignon blanc en daarnaast semillon, syrah, merlot, nebbiolo en chardonnay. Vijf verschillende wijnseries produceert Steenberg waarover sinds 2009 de jonge, zeer bekwame en getalenteerde wijnmaker JD Pretorius de leiding heeft.



Regio: De Coastal Region is een grote en de meest bekende wijnregio van Zuid-Afrika, die gelegen is tussen Kaapstad en Kaap de Goede Hoop plus de kuststrook tussen Valsbaai in het zuiden en St. Helena baai in het noordwesten. De Coastal Region bestaat uit beroemde districten als bijvoorbeeld Stellenbosch, Franschhoek, Paarl en Swartland. Binnen deze streek liggen veel belangrijke wards (subdistricten) als Constantia, Durbanville en Paardeberg. Constantia is de plek waar het allemaal begon, het is letterlijk de bakermat van de wijncultuur van Zuid-Afrika. Hier op Kaap de Goede Hoop landde in 1652 Jan van Riebeeck namens de Verenigde Oost-Indische Compagnie samen met 90 kolonisten. Onder zijn gezag ontstond de eerste Nederlandse nederzetting in de Kaap, met moestuinen, boomgaarden en de eerste wijnstokken. De rest is geschiedenis. In de Westelijke Kaapprovincie, heerst een opvallend mild, mediterraan klimaat met de juiste hoeveelheid regen en vooral veel zon. Met de Atlantische en de Indische Oceaan die langs beide zijden van de Kaap stromen, krijgt dit gebied de noodzakelijke temperatuurstempering. De wijngaarden van Constantia zijn voornamelijk te vinden op de hellingen van de Constantiaberg die op zich weer een uitloper is van de beroemde Tafelberg. De wijngaarden krijgen in de middag de hoognodige verkoeling van de schaduw van de 600 meter hoge Constantiaberg en van de frisse zeewind van de Atlantische Oceaan.

Vinificatie (wijnbereiding): Voor de selectie van Steenberg Catharina worden de druivensoorten merlot, cabernet sauvignon, en syrah afzonderlijk gevinifieerd. De druiventrossen worden in optimale conditie geoogst, tros voor tros geselecteerd en voor 100% onsteeld en gekneusd. Vervolgens laat men de alcoholische gisting in 15 tot 20 dagen voltrekken op roestvrijstalen tanks. Na het persen wordt de jonge wijn overgestoken op Franse barriques, waarvan 40% nieuw, voor de malolactische gisting en rijping. Vijftien maanden later volgt de assemblage van de beste barriques en na een lichte filtering de botteling.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%. Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, mokka en specerijen als kruidnagel. In het smaakpalet klein roodzwart fruit en vanille, die gepaard gaan met een afdronk met zachte rijpe tannines. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gegrilde lamskoteletjes, stoofschotels, fazant, patrijs en rijpe harde kazen als oude goudse, remeker en comté alpage.

Smaaktype: Droog, vol, rijp, complex en met houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Chablis/Chardonnay, Riedel Sommeliers Chablis/Chardonnay