

Naam van de wijn: The Field Blend Jonkershoek Valley

Producent: Stark-Condé

Herkomstbepaling: Jonkershoek Valley, Stellenbosch, Coastal Region, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): roussanne 44%, chenin blanc 38%, verdelho 10%, viognier 8%

Wijnbedrijf: Jose Condé is een wijnmaker van uitersten, hij stelde zichzelf ten doel om vanuit een duurzaam perspectief kwaliteitswijnen te maken en hij is de spil van het zeer traditioneel werkende wijndomein Stark-Condé. In 1997 verhuisde Jose Condé vanuit Amerika naar Zuid-Afrika omdat zijn vrouw naar haar geboorteland terug wilde om dicht bij haar familie te kunnen wonen. Van Jose Condé's plan om daar als grafisch vormgever aan de slag te gaan kwam weinig terecht. Gefascineerd door de wijncultuur in Stellenbosch besloot hij al snel om met de hulp van zijn schoonvader Hans Schroder (eigenaar van Neil Ellis Wines) zelf wijn te gaan maken. Op Hans Schroder's wijnboerderij Oude Nektar in de Jonkershoek vallei in Stellenbosch kreeg Jose Condé de vrije hand om zijn ideeën ten uitvoer te brengen. Dit werd een zeer selectieve keuze van de druiven, handmatige oogst, geen gebruik van kunstmest, het werken met zeer specifieke percelen (terroirs), rijping op de beste Franse barriques en geen klaring of filtering van de wijnen. En succesvol, want met de eerste vier barriques cabernet sauvignon die Jose Condé in 1998 vinifieerde werd Stark-Condé niet alleen een wijnbedrijf, ook kreeg hij meteen de hoogst mogelijke notering van vijf sterren van de toongevende Zuid-Afrikaanse wijngids Platter. De eerste van een lange reeks. Zo maakt Jose Condé kleinschalig met Stark-Condé een reeks van wijnen die tot de top van Zuid-Afrika behoren. Dit zijn o.a. de rode wijnen Three Pines Cabernet Sauvignon, de 'bordeaux' blend The Oude Nektar en Three Pines Syrah, Daarnaast maakt Stark-Condé Wines sinds 2012 de Field Blend, een witte wijn die bestaat uit een combinatie van de druivenrassen roussanne, chenin blanc, viognier en verdelho, die op hetzelfde moment geoogst worden en die afkomstig zijn van een enkel perceel dat twee hectare groot is. De jaargang 2015 werd beloond met de 'Trophy for Best White Blend' bij de '2016 Six Nations Wine Challenge' in Australië.



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 is letterlijk de bakermat van de wijncultuur van Zuid-Afrika, hier ligt Constantia het eerste en oudste wijngedebied van Zuid-Afrika, daarnaast bestaat de Coastal Region uit beroemde districten als bijvoorbeeld Stellenbosch, Franschoek, Paarl en Swartland. Het district Stellenbosch dat omgeven is door de Helderberg, Drakensteinberg, Papagaaiberg en Simonsberg, kan gezien worden als het kloppende hart van de Zuid-Afrikaanse wijncultuur, het is na Constantia het oudste district en de stad Stellenbosch heeft als enige een universiteit waar ook de vakken oenologie en wijnbouw gedoceerd worden. Dit dan nog los van de vele kwaliteitswijnen die hier o.a. van de cabernet sauvignon, pinotage, syrah en chenin blanc worden gemaakt, waarbij de beste wijngaarden tegen berghellingen liggen en waarbij zeewind vanuit de Valsbaai voor de hoognodige verkoeling zorgt. Binnen Stellenbosch bevinden zich zeven wards (subdistricten) waarvan natuurgebied Jonkershoek Valley er een van is.

Vinificatie (wijnbereiding): De roussanne, chenin blanc, verdelho en viognier druiven worden tegelijkertijd geoogst, trossen streng geselecteerd, geperst en vervolgens laat men het sap de alcoholische gisting ondergaan op oudere Franse eikenhouten barriques, waarvan slechts 5% nieuw is om smaakinvloed van het hout zoveel mogelijk te beperken. Aansluitend vindt de malolactische gisting en rijping op de lies plaats in dezelfde barriques. Acht maanden later volgt de assemblage van de wijn en wordt deze zonder klaring of filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, bloemen, zeer rijpe appel en iets van vuursteen. In het smaakpalet tonen van sinaasappelschil en gele pruimen, die gepaard gaan met een afdrank met zacht frisse zuren. Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 5 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gegrilde sardientjes, gerookte wilde zalm, salade met groene asperges en forel, kip met gekonfijte citroen, quiches en licht gerijpte geitenkaasjes.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 89p Parker, 89p Wine Spectator, 92p Tim Atkin, 89p Vinous - 2013 88p Parker, 89p Wine Spectator

Smaaktype: Droog, medium vol, tamelijk rijp en zacht.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay, Riedel Sommeliers Mature Bordeaux