

Naam van de wijn: Stark-Condé Twin Peak Syrah

Producent: Stark-Condé

Herkomstbenaming: Jonkershoek Valley, Stellenbosch, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): syrah 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Stark-Condé Wines is een familiebedrijf dat ambachtelijke kwalitatief hoogwaardige wijnen produceert in het Zuid-Afrikaanse Stellenbosch. De in de Verenigde Staten (Missouri) geboren en getogen José Condé verdiende zijn sporen in de kunst en design wereld gedurende 15 jaar. In 1997 vertrok hij met zijn vrouw en twee dochters naar Zuid-Afrika, waar hij samen met zijn schoonvader Hans Schroder (eigenaar van Neil Ellis Wines) het wijnbedrijf Stark-Condé in 1998 oprichtte. De naam van het bedrijf is een samenvoeging van de familienamen van mede-eigenaar en wijnmaker José Condé en die van zijn vrouw. De autodidacte wijnmaker kreeg meteen succes. Zijn eerste wijn, de Stark cabernet sauvignon, werd door de Zuid-Afrikaanse wijnautoriteit John Platter vereerd met de maximaal haalbare 5 sterren. Het jaar daarop was het weer raak, en werd zijn 2000 single vineyard cabernet sauvignon opnieuw met 5 sterren beloond en bekroond tot beste Zuid-Afrikaanse cabernet sauvignon. De toplijn Stark-Condé Twin Peak telt twee wijnen, een cabernet sauvignon en een syrah. De syrah wijngaard ligt op de Oude Nektar Farm in Jonkershoek Valley, op 300-310 meter boven de zeespiegel. De goed drainerende bodem bestaat uit verweerd graniet en klei. Gemiddelde leeftijd van de wijnranken 17 jaar (2009).

Vinificatie (wijnbereiding): de druiven van deze 'single vineyard' worden perfect rijp, met de hand geplukt en een nacht lang tot 12°C afgekoeld. Een klein deel van de trossen wordt heel gelaten, noch onsteeld noch gekneusd. De gisting vindt plaats in kleine open kuipen na een inweking van enkele dagen. 50% van de wijn is spontaan vergist met eigen, natuurlijke gistcellen. Bij de andere helft is de gisting ingeleid met geselecteerde gistcellen, geïmporteerd uit het Rhône gebied. Tot halverwege de gisting wordt de schillenkoek om de 4 uren krachtig ondergedompeld, daarna om de 6-8 uren. Als de suikers helemaal omgezet zijn in alcohol (droge wijn) wordt de jonge wijn licht geperst en direct overgeheveld naar Franse eikenhouten vaten met een inhoud van 300 liter (30% nieuw, de rest voornamelijk 1 jaar oud). Daarin ondergaan ze de malolactische gisting en een opvoeding van 22 maanden. Voor het bottelen worden de wijnen niet geklaard of gefilterd. Een eventueel (fijn) depot is een extra teken van kwaliteit en zuiverheid.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: minstens 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken om de wijn te laten ademen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: in zijn jeugd wat ingetogen. Na enige jaren extra flesrijping (of na lang karaferen) stuiven de zwoele aroma's van zondoorstooft zwarte kersen en bessen langzaam het glas uit. Gul en complex, met een uitstekend evenwicht tussen toast, cacao en koffie (houtopvoeding), fruit en mineraliteit. Lange, weelderige finale waarin het rijpe, donkere fruit zegeviert. Serveren: 16-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: wild en rundvlees stoofschotels, het liefst met paddestoelen, vlees of (exotisch) wild van de grill of de 'braai', rundvlees in rode wijn gegaard, oude harde kaas.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90-91 p Wine Spectator, 4,5* Platter 2009

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping