

Algemeen

Wijnmaker is Beyers Truter, dé Pinotage Koning
 Internationale reputatie
 Beyerskloof ligt in het hartje van Stellenbosh op 50 km van Kaapstad

*Zuid Afrika bezit geen of maakt geen gebruik van een appellatie systeem zoals in Frankrijk.
 Alles wat uitgevoerd wordt uit Zuid Afrika moet wel gecertificeerd zijn.
 Bij het maken van de wijn mogen wel zuren toegevoegd worden, het toevoegen van suikers is verboden.
 Dit verbod komt doordat de intense hete zomers op het zuidelijk halfrond, meer dan voldoende in het suikergehalte voorzien.
 Omwille van de ligging heeft men het soms moeilijk met de vroege oogst die wat "groenigheid" in de wijnen teweegbrengt (eerste twee geproefde wijnen). Laat oogsten geeft veel suikers waardoor af en toe wijnsteenzuur wordt toegevoegd. Veel wijnen hebben dan ook een hoog alcoholgehalte!*

*De eerste aanplantingen dateren van 1988.
 De eerste wijn van François Naudine werd gemaakt in 1989
 Zij hebben zelf 40ha van pinotage in eigen beheer de overige worden aangekocht bij een 9 tal producenten.*

Pinotage druif: de enige commerciële inheemse druif, bestaat sedert 1955 en is oorspronkelijk een kruising van Pinot noir & Cincault.

Wijn 1 Pinotage

Appellatie : geen
Jaar : 2005 Druif: 100% pinotage
Bijzonderheden : droog seizoen - vnl. 'bush' vines – stokken 20-40 jr. oud op Hutton, Clovelly en Kroonstad bodems – geoogst aan 6 ton/ha – gegist in open vaten met 4 dagen schilcontact, na malolactische gisting, nog 7 maand rijping in Nevers-hout
 50% eigen domein en 50% aangekochte druiven van 9 verschillende domeinen.

Oog: kersrood, volle intensiteit, glanzende spiegel, helder en dikke tranen.
 Neus: in de stille fase wat zoet hout en een zekere kruidigheid
 Na walsen wat meer geaccentueerd, wat peperkoek en ook etherische indruk met redelijk veel alcohol. Veel fruit en ook wat stalgeur.

Mond: veel zuren, beetje stroef, veel alcohol (14%) heeft een bittertje maar is niet storend, korte afdronk (PAI: += 4 seconden)

Conclusie: goed gemaakt een trendsetter.

Prijs: 7,30 €

Wijn 2 Pinotage Reserve Selection

<u>Appellatie</u> :	geen
<u>Jaar</u> :	2003 Druif: 100 % pinotage 2003 ook op dat halfroond een zéér warm jaar.
<u>Bijzonderheden</u> :	verscheidene producenten geselecteerd (9) en 'blended' door de wijnmaker (26 – 38 hl/ha) – houtlagering in 50% nieuw en 50% 2°jaars-hout <i>50% eigen domein en 50% aangekochte maar geselecteerde druiven</i>
Oog:	Kers rood van kleur maar duidelijk donkerder dan zijn voorganger, volle intensiviteit en een lichte waterrand. Opvallende paarsgekleurde tranen, glanzende spiegel.
Neus:	Immobiel wat rood en zwart fruit (cassis) een beetje vanille en bloemetjes; ook wat krijtimpresie Mobiel veel rood fruit toch ook wat "putje" maar ook kruidigheid.
Mond:	Een fruitige en volle aanzet met veel alcohol (15%) maar wel met een mooi evenwicht tussen zuren en tannines. Weerom een licht bittertje maar zeker niet storend
Conclusie:	een goed gemaakte wijn die warm overkomt en mooi versmolten is
Prijs:	15 €

Wijn 3 Pinotage Reserve

<u>Appellatie</u> :	geen
<u>Jaar</u> :	2004 Druif: 100% pinotage
<u>Bijzonderheden</u> :	30 jaar oude wijngaard op , opbrengst 26 hl/ha , gegist aan 28-30° C in open vaten met 5 dagen schilcontact, na de malolactische gisting verdere élevage op 100% nieuwe Franse eik <i>Eigen domein, druiven uit één en hetzelfde blok of perceel geselecteerd voor de reserve</i>
Oog:	donker kersrood bijna zwart van kleur, ondoorzichtig, paarse rand en gekleurde vettige tranen en een kleine waterrand
Neus:	in de stille fase warm rood fruit, peperkoek, koffie en wat gebrand hout. Ook lichte metaaltoets en toch intens fruit en kruiden. Na walsen krijgen we die alles nog meer complexer zelf een sneufje putjesgeur.
Mond:	in de mond een aangename molligheid. Goed onderbouwd, voldoende soepele zuren bijgestaan door voldoende toch wat houtachtige tannines. Voor sommigen wat plakkerig in de mond (PAI=4 sec.)
Conclusie:	kan gerust nog 2 a 3 jaar blijven liggen. Wijn met veel alcohol, gemaakt in een warm jaar waardoor de druiven intens rijp waren en veel polyfenolen ontwikkelden.
Prijs:	19,20 €

Wijn 4 Synergy

<u>Appellatie</u> :	geen
<u>Jaar</u> :	2003 Druif: 45 % pinotage 'bush' vines, 29 % cabernet sauvignon, 26% merlot
<u>Bijzonderheden</u> :	6 dagen schilcontact in roterende tanks en 'open' cuves – houtlagering in 'medium' toasted Franse eik gedurende 12 md
Oog:	kersrood van kleur met kleine bruine rand, lichte waterrand, mooie glanzende spiegel
Neus:	fruitige neus, beetje zoetigheid, zelfs wat "bordeaux" aroma's, wat cassis en kruiden. Na walsen ook impressies van kersen en wat kruidigheid
Mond:	aangename molligheid, evenwichtig met een bittertje op het eind. Ook wat zoethout
Conclusie:	Een wijn mat een Franse neus en een Afrikaanse mond, niet zo een lange afdronk van 3 tot 4 seconden
Prijs:	12,50 €

Wijn 5 **Beyerskloof**

<u>Appellatie</u> :	geen
<u>Jaar</u> :	1999
<u>Bijzonderheden</u> :	Druif: 72% cab. sauvignon – 28% merlot (gelijktijdig geoogst) droog seizoen, kleine oogst – field blend - schilcontact 5-6 dagen in open cuves – na de malolactische gisting in inox-cuves, verdere élevage in nieuw Frans hout gedurende 24 maanden –
Oog:	Donkerrood bijna paars-zwarte wijn met donkere tranen.
Neus:	meervoudig fruit, zoet fruit, wat kruidigheid, ook impressies van tabak en honing.
Mond:	stevig overheersende zuren bij aanvang, maar ook heel wat fruit en zoethout. Heeft toch ook iets plakkerigs in de mond
Conclusie:	toch een wijn met finesse. Afdronk van 5 a 6 seconden
Prijs:	25 €

Wijn 6 **Beyerskloof**

<u>Appellatie</u> :	geen
<u>Jaar</u> :	2000
<u>Bijzonderheden</u> :	Druif: 80% cab. sauvignon – 20% merlot kleine zeer rijpe oogst – stokken 16 jr. – geoogst aan 5 ton/ha – 5 dagen schilcontact in open cuves – na de malolactische gisting in inox-cuves, verdere élevage in nieuw frans hout gedurende 24 maanden –
Oog:	donkerrood, bruin oranje rand, heeft een bepaalde evolutie tint . Lange en vette tranen
Neus:	vrij gesloten toch impressies van warm fruit, etherische indruk. Na walsen warm zoet fruit ook wat “cuberdon”
Mond:	stroef beetje houtherig, gefragmenteerd
Conclusie:	lange afdronk, deze wijn is op zijn hoogtepunt, toch minder finesse dan zijn voorganger. Toch laat hij een aangename herinnering
Prijs:	22,50€

Wijn 7 **Beyerskloof**

<u>Appellatie</u> :	geen
<u>Jaar</u> :	2001
<u>Bijzonderheden</u> :	Druif: 80% cab. sauvignon – 20% merlot droog seizoen met kleine oogst – stokken 16 jr. – 5 dagen schilcontact in open cuves – na de malolactische gisting in inox-cuves, verdere élevage in nieuw Frans hout gedurende 24 maanden –
Oog:	Donkerrood, grote concentratie, trage gekleurde tranen en begin van evolutie
Neus:	zoethout beetje ceder Na walsen een meer complexe impressie:vlezigheid en nog steeds ceder, cuberdons, etherisch
Mond:	een soepele aanzet met vanilletoets;zachte tannines en frisse zuren die blijven hangen
Conclusie:	moet nog ontplooiën, is een lekkere wijn maar te vroeg gedronken. Impressie van de ziel binnenin een warme vrouw Sluit meer aan bij de 1999 dan die van 2000
Prijs:	22,50€

Wijn 8 Synergy Reserve

<u>Appellatie</u> :	geen
<u>Jaar</u> :	2002 Druif: 28% merlot – 36% pinotage – 36% cab. sauvignon
<u>Bijzonderheden</u> :	zeer warm en vochtig seizoen - stokken gem. 25 jr. – geplukt aan 5 tot 7 ton/ha – 4 dagen gegist in open cuves na de alcoholische gisting in inox-cuves, een malolactische gisting gedurende 12 mnd. op frans nieuw hout <i>Synergy Reserve is een vatselectie van de 10 beste vaten die daarna 6 maand op nieuwe Franse eik gaan.</i>
Oog:	inktzwart, geen evolutie, schitterende spiegel en trage donkere tranen
Neus:	is niet “bordeaux getypeerd, wel pinotage getypeerd, stallucht, “een vochtige vod” Gegrild vlees, wat veenbes, kruiden en ook een metaalindruk Na walsen komt dit alles nog meer naar boven
Mond:	bevestiging van hout maar mooi geïncorporeerd. Een wijn met veel body en veel finesse Wat hout maar mooi geïntegreerd, mooie tannines
Conclusie:	wijn met zeer veel body afdronk of PAI van 8 seconden
Prijs:	30 €

Algemene conclusie

Een grote opkomst voor deze toch wel unieke avond in de Osiris geschiedenis.
Niet elke dag komt speciaal voor ons een Zuid Afrikaanse gast overgevlogen van de ander kant van de wereld.
In een lekker gespekt taaltje werden we wegwijs gemaakt in wat de andere kant van de wereld ons te bieden heeft.
“Neen wij imiteren niemand, wij imiteren niet Frankrijk, wij imiteren niet Bordeaux, wij zijn gewoon onszelf “!
In “sutfrika” maken we echte wijn.” Dit was een duidelijke boodschap.
“Wij maken wijn, een drank met een echte ziel voor warme vrouwen.”
François Naudé was zeer gecharmeerd door onze commentaren en onze open manier van degusteren.
Ook was hij verrast door de mix aan leeftijd en de man / vrouw jeugdigheid van onze proevers.
Hij drukte de wens uit in de toekomst nog eens te mogen terug komen om een verticale te doen van de jaren 2002, 2003, 2004, en 2005.

Voorzitter Bart die de avond mee had begeleid bedankte onze speciale gasten voor de prachtige avond die ze ons gebracht hadden.

Als blijk van dank overhandigde Gladys zowel aan onze gast als aan Willy Rouseu een chocolade-geschenk van een geanimeerde wijngenieter gezeten op een cuve.

Een speciaal woordje van dank voor de pionier van de Zuid Afrikaanse wijnen in ons land.

Hij deed een geapprecieerde inspanning voor deze avond.

Rouseu Kaapse Wijnen
Kortrijksesteenweg 147-149
9830 Sint-Martens-Latem
09 222 34 45 -- info@rouseu.be