



Best South African Sauvignon Blanc!



Andrew Gunn

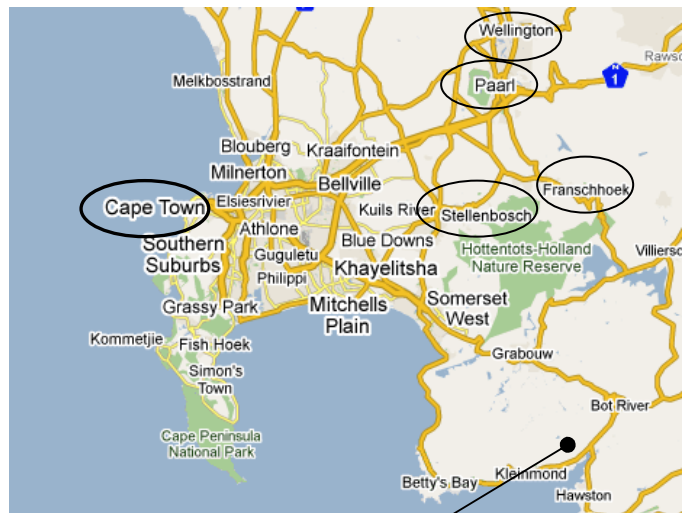
Kocht in 1997 een appelkwekerij met de bedoeling er een deel van in te richten als wijngaard. Bevangen door het "wijnvirus" ging hij met enorme passie aan de slag.

In samenwerking met de Universiteit van Stellenbosch werden er in 1998, na grondig klimaat- en bodemonderzoek, de eerste stokken Sauvignon Blanc aangeplant. Uit dit onderzoek bleek namelijk al dat Andrew een **uniek stukje grond** had weten te verwerven: Hoog gelegen (400 m. boven de zeespiegel), koel klimaat (de koelste wijngaard van Zuid-Afrika) en met de perfecte terroir voor Sauvignon Blanc.

Zijn visie bleek juist: Sinds de eerste oogst in 2001 is Iona alleen maar met lovende kritieken beschreven; Iona Sauvignon Blanc is 2 maal uitgeroepen tot **Best South African Sauvignon Blanc** (2007 en 2008), **Best South African White wine** (2007), SAA First class wine, jaar op jaar 4 ½ ster John Platter gids, en aanbevolen door o.a. Janis Robinson, een van de meest gerespecteerde wijnjournalisten in de wereld. Opmerkelijk is ook dat de 2002, die naast dat hij al gesierd was met een **Double Gold Veritas**, door Wine magazine in een blind proeverij met 5 jaar oude Sauvignon Blancs, als beste uit de bus kwam. Hieruit blijkt dat Iona Sauvignon ook een goed ouderdom potentieel heeft hetgeen voor Zuidafrikaanse begrippen zeldzaam te noemen valt.

Iona's wijngaard bevindt zich in het Overberg-district, op minder dan 2 km. van de Atlantische Oceaan en is vernoemd naar het gelijknamige eiland dat zich aan de westkust van Schotland bevindt. Daar voert ons de familie geschiedenis van de Gunn's terug tot 900 na. Chr. Het Vikingschip in het Iona logo heeft te maken met het feit dat het eiland van 700-900 na Chr. regelmatig op onplezierige wijze "bezocht" werd door Vikingen.

Andrew heeft in de korte periode dat hij van civiel ingenieur naar "wijnproducent" omschakelde veel geleerd over dit unieke stukje Zuid-Afrika en vooral wijn maken. De grond, de ligging en het klimaat lenen zich ook uitstekend voor een aantal andere druivenrassen die hij inmiddels heeft aangeplant. De **Chardonnay** is net als de Sauvignon, puur, prachtig mineraal, niet "overdone" en heeft tijd nodig zich te ontwikkelen. Zijn **Merlot en Cabernet Sauvignon** rijpen ook langzaam, hebben net als alle andere wijnen een bepaalde frisheid over zich. Een groot pluspunt want daardoor blijven de wijnen verteerbaar en lijken ze totaal niet op vele andere (nieuwe wereld stijl) Zuid-Afrikaanse wijnen. De **Syrah** is bij vergissing aangeplant toen Andrew Cabernet Sauvignon wilde planten. De leverancier had een fout gemaakt en ja, daar kom je dan pas achter als de eerste oogst zich aandient. Een geluk bij een ongeluk, wellicht, want de Syrah zou in de toekomst wel eens Iona's mooiste rode wijnen kunnen worden. Andrew zet ook bewust Syrah op het etiket en niet Shiraz. Dit wegens het feit Iona Syrah meer naar een slanke, Franse Rhône stijl neigt dan een "Australische blockbuster". Tenslotte De **Noble Late Sauvignon**, een prachtige zoete wijn met frisheid.



Iona



Sauvignon Blanc

Het bouquet begint met tonen van exotisch fruit (vijgen, grapefruit, appel), en een vleug buxus. Al gauw wordt ze complexer met een hint van vuursteen, kalk en mineralen. Deze complexiteit is mede te danken aan het feit dat Iona is samengesteld uit 6 (!) verschillende klonen Sauvignon Blanc die allen apart geoogst en vergist worden.

De smaak is filmend zacht met fris zuur en lengte waar ook weer mineralen de boventoon voeren.

Een schone, loepzuivere, (been)droge smaak, hoe **ouder de wijn** wordt, des te **meer diepgang** en lengte ze krijgt. Iona's karakter is uniek!

Geen "Nieuwe wereld" noch "Oude wereld". **Iona is Iona!**

Jong gedronken een mooi aperitief maar vooral een prachtige eetwijn als de wijn wat ouder wordt.

Productie circa 90.000 flessen per oogstjaar.

Serveren op 9-11 graden, bewaren kan (of juist moet) tot 4-6 jaar na de oogst.



Chardonnay

De aanplant van de Chardonnay druiven werd pas in 2003 afgerond. Deze relatief jonge stokken hebben duidelijk hun roots al gevonden. Vanaf de eerste oogst zet Iona zijn lijn van frisheid, slankheid en mineraal gerichte wijnen ook hier voort. Geen lompe, vette (soms Nieuwe wereld) wijn met een teveel aan hout om de in wezen slechte smaak maar te verdoezelen. Nee, dit zoals het hoort. Een schone wijn met een integer bouquet, nootachtig en met de kruidige kant van vanille afkomstig van het eikenhout (30% nieuw) waar de wijn 6 maanden op heeft gerijpt.

De smaak is romig en tegelijk redelijk strak te noemen (lemonachtig) met diskreet hout gebruik.

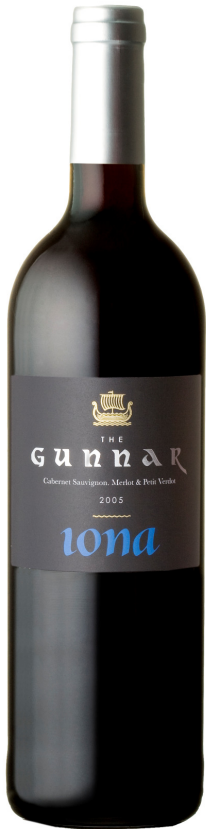
Wees geduldig met deze Chardonnay. De mineraliteit toont zich pas echt 2-3 jaar na de oogst en dan wordt de wijn nog interessanter. Deze bijna Bourgogneachtige stijl laat zich goed begeleiden door een mooi visgerecht met saus maar ook kalfsvlees of een zachte, romige kaas.

Productie slechts 5.000 flessen per oogstjaar.

Serveren op 11-13 graden, bewaren tot 6-8 jaar na de oogst.



The Gunnar



Deze "Bordeaux-blend" is vernoemd naar de Viking, Olaf the Black, alias The Gunnar. Hij was de eerste van de Gunn "Clan" in Schotland in 1237 n.Chr.

Uit onderzoek bleek dat klimaat, bodem en de hoge ligging veel overeenkomsten vertoonde met Pomerol in Bordeaux. Vandaar dat Andrew in 1999 de klassieke druivenrassen Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (50%) en Petit Verdot (5%) aanplante voor The Gunnar. Merlot staat op alluviale (klei) grond en geeft de wijn rijkdom en vulling, de Cabernet is op meer kiezelachtige bodem aangeplant waardoor ze een goede expressie van rood fruit geeft met compacte tannine en Petit Verdot staat op kalkachtige bodem, dit geeft een intense kleur aan het geheel.

De wijn verblijft 12-24 maanden op (25%) nieuw Frans eiken, afhankelijk van het druivenras en na assemblage minimaal 1 jaar op fles voordat ze Iona verlaat.

Geduld is een schone zaak. Ook hier het advies, 4-5 jaar na de oogst zal The Gunnar zijn expressie beginnen te tonen. Een wijn met een heldere kleur, veel rood (bessen) fruit en een mondvullende smaak met zoals Iona betaamd, frisheid en daardoor blijvend verteerbaar. Een wijn met een goede tanninestructuur, diepgang en balans tussen enerzijds een stevige smaak en anderzijds elegantie. Mooi glas bij wild, gevogelte en hardere kaassoorten.

Productie circa 30.000 flessen per oogstjaar.

Serveren op 17-18 graden, bewaren tot 8-10 jaar na de oogst.

Syrah



Toen Andrew in 2000 Cabernet Sauvignon bij plantte bleek tijdens de eerste oogst in 2004 dat er van ongeveer 600 stokken de druiven niet rijp waren en dat het blad er anders uitzag. Hij haalde zijn leverancier erbij en die constateerde dat er verkeerde stokken waren geleverd. Syrah dus.....

Als laatste geogst in dat jaar bleek echter dat het resultaat verbluffend was. Later in dat jaar werd er nog eens 4 hectare aangeplant.

De Syrah van Andrew is veel belovend, duidelijk Rhône stijl met een pepertje, rode bessen en fris zure kersen. Er wordt een klein deel Mourvèdre gebruikt die de wijn nog meer power geeft. Een stevige wijn met een behoorlijk tannine gehalte en mede daardoor een goed rijpingspotentieel. Ondanks zijn kracht blijft het toch een slanke wijn (bijna on-Zuidafrikaans) en is knap gemaakt! Lekker bij een (winterse) stoofpot (hazepeper), wild e.d. en in de zomer bij de braai (BBQ).

Productie circa 20.000 flessen per oogstjaar.

Serveren op 15-17 graden, bewaren tot 5-6 jaar na de oogst.



Noble Iona, 100% Botrytis Sauvignon Blanc



De Klipkop wijngaard die nog 3 km. zuidelijker ligt leent zich uitstekend om zoete Sauvignon Blanc met Botrytis (edele rotting) te maken. Dichtbij de zee, die in de namiddag, een mist het land in drijft waardoor de Botrytis goed kan gedijen. In Bordeaux bijvoorbeeld worden Botrytis wijnen vaak met een hoog gehalte aan Sémillon gemaakt. Omdat de schil van Sémillon dunner is dan die van Sauvignon kan de Botrytis makkelijker binnen dringen. De Sauvignon is echter gelieft vanwege zijn hogere zuurgraad. Zuren in (vooral zoete) wijnen zijn van groot belang omdat ze de smaak, die door het hoge suikergehalte, toch al snel vermoeiend of plomp dreigt te raken, juist fris en verkwikkend houdt.

Noble Iona is van 100% Sauvignon Blanc en nagenoeg volledige Botrytis gemaakt. Dat maakt hem een **zeldzame verschijning**. Zeker is dat het niet ieder oogstjaar mogelijk zal zijn een Noble Iona te produceren. Zelfs onder de meest ideale omstandigheden dringt de Botrytis maar moeilijk door de dikkere schil van de druif. En voor Andrew geldt, geen Botrytis geen Noble Iona.

De neus geeft abrikozen, honing, amandelen en tonen van vanille van het nieuwe Franse eiken (50% van de wijn heeft op fust gerijpt). De smaak is zoet maar fris tegelijk en met 12% alcohol blijft het een aangenaam drinkbare wijn. Raszuiver en met een zeer lange afdrank waarin de fruittonen maar terug blijven komen. **Nadeel?** Ja, de flesjes zijn te klein!

Productie circa 7.000 flesjes

Goed gekoeld serveren bij een mooie paté, fruitdessert of Tarte Tatin.
Bewaren tot (?) 10-15 jaar na de oogst.

Edelrot ontstaat doordat druiven bij volle of overrijpheid worden aangetast door de schimmel *Botrytis cinerea*. De aangetaste druiven verliezen vocht door verdamping, het sap wordt meer geconcentreerd en de samenstelling wordt gunstig gewijzigd door de groei van de schimmel. Een proces dat risico's met zich meedraagt, een zeer kleine opbrengst teweeg brengt en niet ieder oogstjaar succesvol kan zijn. **Kostbaar dus.** Inmiddels heeft de wijnindustrie (met nadruk op industrie) helaas kunstmatige (goedkopere) methode uitgevonden. Echte fijnproevers merken echter een duidelijk verschil tussen wijn van druiven die door edelrot op natuurlijke wijze zoeter geworden zijn of een wijn die door techniek tot stand gekomen is. Bij deze druiven veranderen zuren en suikers in dezelfde mate, terwijl bij edelrot er een selectieve wijziging is van beiden, wat resulteert in een betere balans tussen zoet en .. heel belangrijk, de zuurgraad.



Gemiddeld begint de oogst bij Iona 6-8 weken later dan in andere gebieden in Zuid-Afrika. Deze langzame rijping resulteert in zeer evenwichtige, elegante en bovenal minerale wijnen. Een natuurlijk evenwicht dat zich uiteindelijk presenteert in de unieke smaak van Iona's wijnen die sinds hun eerste jaargang in 2001 wereldwijd worden bejubeld.