

Naam van de wijn: Stark-Condé Stellenbosch Syrah

Producent: Stark-Condé

Herkomstbenaming: 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 Elis 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 premiumlijn Stark-Condé Stellenbosch telt twee wijnen, een cabernet sauvignon en een syrah. De eigen syrah wijngaarden liggen op de Oude Nektar Farm in Jonkershoek Valley, op 230-310 meter boven de zeespiegel. De goed drainerende bodem bestaat uit verweerd graniet en klei. Gemiddelde leeftijd van de wijnranken 12 jaar (2008).



Vinificatie (wijnbereiding): De syrah druiven worden met de hand geplukt en een nacht lang tot 12°C afgekoeld. De trossen worden ontsteeld waarna de druiven zorgvuldig worden gecontroleerd voor ze licht gekneusd worden. De deels ingeleide, deels (30%) wilde gisting vindt plaats in kleine open kuipen na een koude inweking van enkele dagen. 5% van de trossen wordt niet ontsteeld en gist met stelen en al. De jonge wijn wordt licht geperst en overgeheveld naar Franse eikenhouten vaten met een inhoud van 300 liter (30% nieuw). 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 bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken om de wijn te laten ademen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Geweldig voorbeeld van een gulle, zeer geconcentreerde syrah, vlezig, krachtig en toch bijzonder elegant, zeer aromatisch (drop, zwarte vruchten, bramen, specerijen...), eindigend met een lange finale en zachte tannines. Serveren: 16-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Gastronomisch breed inzetbaar: lamsvlees, gegrild, gebakken of 'gebraaid', met knoflook en verse Provençaalse kruiden. Exotisch of klassiek wild, gebakken paddenstoelen en/of groenten op zijn Provençaals, oude harde kaas.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90 punten Wine Spectator, \*\*\*\* Platter's Guide 2009

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping