

EBEN SADIE, Zuid-Afrika

Het **Sadie Family Wines** verhaal begint in 1999 en vanaf de eerste stap heeft hij biologisch-dynamisch gewerkt. De label "**Sequillo Cellars**" werd in 2003 gesticht in Swartland door Eden Sabie en Cornel Spies (Cape Wine Master).



Eben studeerde af als oenoloog op de universiteit Elsenburg. Hier raakte hij voor de eerste keer geïntrigeerd door de wijnstok. "Eén plant die zo veel diversiteit biedt: 5000 variëteiten over de hele wereld, van Nieuw-Zeeland tot Canada... Na zijn studie startte hij zijn queeste om 'de beste druif te produceren'. Gedurende 8 jaar reisde hij de wereld rond op zoek naar antwoorden en werkte hij "zowel in bedrijven die jaarlijks zes miljoen liter wijn maken als in bedrijven die maar zes

vaten produceren". Hij kwam terecht in Duitsland, Frankrijk, Spanje, Oostenrijk, Oregon en Californië, om uiteindelijk naar zijn vaderland **Zuid-Afrika** terug te keren. Daar wordt hij nu gerekend tot de nieuwe garde wijnmakers die de Nieuwe Wereld een betere reputatie wil bezorgen...



Hij vestigde zich in **Swartland**, een nieuwe wijnregio voor Zuid-Afrika, waar vroeger maar één

coöperatieve wijn maakte. De Swartland regio strekt zich uit ten noorden van Kaapstad, tussen Durbanville en Piketberg, naar het binnenland toe vanaf de Atlantische Oceaan, met Malmesbury in het midden ervan. De regio heeft een heel stabiel klimaat, waardoor elk jaar een heel consequente kwaliteit kan bereikt worden. Alle druiven zijn afkomstig van wijngaarden die niet geïrrigeerd worden, gelegen in de Swartland regio.

Tegelijk brak Eben resoluut met de gewoonte in de Nieuwe Wereld om wijnen van één enkele druivensoort te maken: hij koos alleen voor **blends van complementaire druivensoorten**. De reden daarvoor baseerde hij op een nuchtere analyse: "Overall in de wereld worden wijnen van verschillende druivensoorten gemaakt in een mediterraan, zuidelijk klimaat, terwijl de wijnen van één enkele druivensoort vooral voorkomen in een continentaal, meer noordelijk klimaat. Dat is al eeuwen zo, en dat heeft altijd de beste wijnen opgeleverd. Maar om de ene of andere mysterieuze reden is de Nieuwe Wereld van die stelregel afgeweken. De meeste landen genieten daar van een mediterraan klimaat, maar toch begon men er wijnen van één druivensoort te maken: van cabernet sauvignon, van merlot, van chardonnay enzovoort. Dat had in het begin succes, omdat het nieuw was en omdat de druivensoort sterk op de voorgrond werd geplaatst. Maar echt grote wijnen maak je daar niet mee. Het gevolg is dat de Nieuwe Wereld goed scoort in de lagere prijsklassen, maar niet gezien wordt als een leverancier van grote wijnen. Dat wil ik veranderen."

De voorbeelden die de stelling van Sadie ondersteunen zijn legio. Het noordelijk gelegen Bourgogne heeft zijn wereldfaam gevestigd met witte wijnen van chardonnay en rode wijnen van pinot noir. Ook de Loire en de Elzas zijn monocépage-streken, net zoals het noorden van Italië (de nebbiolo van Piëmonte), het noordelijke binnenland van Spanje (de tempranillo van Rioja) en Duitsland (met riesling). Zuidelijker, en meer naar de zee toe, verandert dat: de wijnen worden van meerdere druivensoorten gemaakt, met Bordeaux als bekendste voorbeeld, maar ook de Provence en Languedoc. De Côtes du Rhône is exemplarisch: in het noorden van deze streek houdt men het bij syrah voor de rode wijnen, maar in het zuiden wordt de syrah vermengd met onder meer grenache en mourvèdre. Dat komt omdat druiven in noordelijke streken veel langzamer en gelijkmatiger rijpen, waardoor de druif zelf complexiteit ontwikkelt. In zonniger klimaten rijpen de druiven sneller, waardoor ze monotoner zijn en er andere druiven met andere eigenschappen moeten toegevoegd worden om de gewenste complexiteit in de wijn te krijgen.



"Tegen die kennis en traditie van vele honderden jaren zijn wij in de Nieuwe Wereld ingegaan", zegt Eben Sadie, "Dat is onze grootste fout geweest."

Eben Sadie zette zijn visie meteen om in de praktijk. Hij plantte de druivensoorten aan die in het zuidelijke Rhônegebied de beste resultaten geven: syrah, grenache en mourvèdre. Twee rode

wijnen zijn daar het resultaat van: Sequillo, een mengeling van de drie soorten, en Columella, een blend van syrah en mourvèdre.

Sequillo is een bijzonder elegante en fijne wijn, die je blind wellicht niet in de Nieuwe Wereld zou situeren. **Columella** is een krachtiger exemplaar, met flink wat meer body, maar ook meer complexiteit en structuur. Beide wijnen zijn afkomstig van kleine opbrengsten, wat je in het glas proeft. De druivenmaterie is van een dusdanige kwaliteit dat 16 tot 24 maanden vatrijping moeiteloos werd verteerd. Eben Sadie maakt ook een witte wijn van chenin blanc, viognier, chardonnay en grenache blanc, waarover hij eerlijk zei dat het hem nog niet gelukt was om in dit klimaat de alcohol in witte wijn onder controle te krijgen: "Maar ik werk eraan." Er zijn niet veel wijnmakers die zo iets durven zeggen.

Eben beschikt nu over wijngaarden in Swartland, maar ook in **Priorato**, Spanje, waar 3 van zijn wijnen bij de beste 10 van Spanje worden gerekend.



Eben Sadie is een **wijnfilosoof** in vele opzichten. Hierdoor gebruikt hij vele oude technieken in combinatie met experimenten. Zo fermenteert hij gedeeltes van zijn wijn in grote betonnen 'eieren' en gebruikt hij houten vaten die niet getoast zijn. Ook is hij een experiment begonnen met het fermenteren in kruiken die gemaakt zijn van de grond rondom het wijnhuis die tijdens de fermentatie begraven worden. Deze techniek is al zeer oud en stamt uit het Balkan gebied.

Eben Sadie is ook een van de stichters van **The Swartland Independent**. Een soort appellation d'origine contrôlée in Zuid-Afrika. Vrij strenge voorwaarden zijn verbonden aan dit label, maar dit lijkt voor Sadie alleen maar vanzelfsprekend. Druiven enkel uit Swartland, geen toegevoegde gisten, geen additieven, bijna of geen lagering in nieuwe eiken vaten etc..



Bron: www.wijnkanaal.be

www.wijnzeno.be