

Wijnmaker Martin Meinert

Getalenteerd en gedreven

Waarom wordt iemand wijnmaker? Voor de een is het een kwestie van de familietraditie voortzetten, voor de ander een doelbewuste beroepskeuze. In het geval van Martin Meinert begon het met een roeping toen hij nog journalist was. Hij geldt nu als een van Zuid-Afrika's invloedrijkste wijnmakers van de afgelopen 25 jaar. *Perswijn* sprak en proefde met hem.

TEKST & FOTOGRAFIE:
René van Heusden

Martin Meinert werd geboren in het Namibische Windhoek als kind van een Duitse drukker en een moeder met een Engelse achtergrond. Als tiener kwam hij naar de Kaap. Tijdens zijn studie voor ingenieur besloot hij te switchen en de journalistiek in te gaan. Eind jaren zeventig begon hij in Johannesburg bij de nu niet meer bestaande *Rand Daily Mail*, die zich tegen het toenmalige apartheidsbewind keerde. Martin typeert zijn drankgebruik in die jaren als 'nogal heftig'. Niettemin ontdekte hij ook de intellectuele kant van wijn en raakte daar zo van in de ban dat hij besloot oenologie te gaan studeren in Stellenbosch.

Internationale oriëntatie

Martins keuze voor oenologie bleek geen kortstondige bevestiging. Hij studeerde in 1984 cum laude af en ging vervolgens aan de slag als assistent-wijnmaker bij het Simonsig van Frans Malan, een van de legendarische namen in Stellenbosch. Hij herinnert zich nog levendig hoe daar toen wel een stuk of vijftien verschillende druivenrassen aangeplant stonden, waarvan een nog groter aantal wijnen geproduceerd werd. Men was toen nog zo naïef te geloven dat alles het even goed zou doen. Daar hoeft je nu niet meer om te komen. In 1986 begon Martin de wereld rond te reizen en bezocht Nieuw-Zeeland, Australië, Frankrijk en Californië. Ook deed hij stages bij Lafite in Bordeaux en Los Vascos in Chili, en bij bedrijven in Argentinië, Portugal en Italië. Kortom, binnen de Zuid-Afrikaanse context – tot medio jaren negentig een context van isolement – wist hij al vroeg wat er internationaal gaande was.

Vergelegen

Zijn loopbaan in Zuid-Afrika zette hij voort bij de Bergkelder als wijnbouwkundig adviseur voor de landgoederen Uitkyk en Meerendal en als verantwoordelijke voor de mousserende wijnen, waaronder de lancering van het

vlaggenschip Pongrácz.

Martins grote doorbraak als wijnmaker kwam in 1989, toen hij gevraagd werd om als eerste wijnmaker mee te werken aan de ontwikkeling van het prestigieuze project Vergelegen. Hij zou die functie bekleden tot 1997, toen hij opgevolgd werd door enfant terrible André van Rensburg. Martin kan met smaak en zichtbaar genoeg vertellen over zijn opvolger. Moraal van zijn verhaal: laat je niet misleiden door het provocerende gedrag van Van Rensburg, maar beoordeel hem op zijn fantastische wijnen.

Zijn eigen prestaties bij Vergelegen leverden Martin in 1994 het lidmaatschap op van het Kaapse Wynmakersgilde/Cape Winemakers Guild. In 2001 stapte hij daar echter weer uit, uit onvrede met de in zijn ogen te gesloten cultuur van die club, waarvoor de lastige Van Rensburg overigens nog steeds niet als lid gevraagd is...

Adviseur

Martin is behalve als keldermeester van Meinert Wines ook actief als adviseur en/of wijnmaker voor andere producenten. Zo is hij verantwoordelijk voor de vinificatie van de veelgeprezen top-Chenins van Ken Forrester. Ook is hij partner in Forresters wijnrestaurant 96 Winery Road in Stellenbosch, vergelijkbaar met L'Envers du Décor in Saint-Emilion. Warm aanbevolen dus. Als adviseur was hij betrokken bij de opzet van bedrijven als Morgenhof, Graceland, Stonewall en het aan The Devon Valley Hotel gelieerde SylvanVale, alle in Stellenbosch. Momenteel is hij betrokken bij de rode wijnen van Elgin Vintners. In Constantia begeleidt hij het project Eagle's Nest, een opmerkelijke nieuwkomer in Constantia die in 2005 de eerste oogst bottelde, maar voor de Shiraz 2008 al de felbegeerde vijf sterren van de *Platter's Wine Guide* kreeg.

Eigen bedrijf

Martin wist al vroeg dat hij ooit zijn

eigen wijn wilde maken. In 1987 kocht hij enkele verwaarloosde, virusgeïnfecteerde percelen wijngaard in het noorden van de Devon Valley, sinds 1997 een *wyk* van Stellenbosch ten westen van het dorp. De vallei ligt op 200 tot 300 meter boven zeeniveau, in dit geval van de Valsbaai, die regelmatig voor mist zorgt, en heeft een bodem van verveerd graniet met roodbruine klei. Meinert moest er alles van begin af aan heraanplanten en opbouwen, maar hij was overtuigd van het potentieel voor grote rode wijnen. De heraanplant begon in 1989 en zou tot 2008 duren, de bouw van een nieuw bedrijfsgebouw volgde in 1990 en de productie van de eerste wijn was in 1991. De eerste wijn uit de Devon Crestwijngaard die onder eigen etiket uitkwam, zou echter nog op zich laten wachten tot 1997. Wat Meinert in de tussentijd produceerde, verkocht hij in bulk aan de handel. Geduld kan hem dus niet ontzegd worden. Maar hij wist precies wat hij wilde: persoonlijke wijnen maken, met een geheel eigen signatuur en bestemd voor gevorderde drinkers. Het liefst had hij zich beperkt tot één enkele wijn, een *versnit* naar het voorbeeld van assemblages uit Bordeaux. "Maar er is ook zoiets als de economische realiteit. Daarom breng ik toch ook cépagewijnen uit."

Martin heeft tegenwoordig 16 hectare wijngaard met als belangrijkste druivenrassen merlot, cabernet sauvignon en pinotage. Verder staan er wat cabernet franc, petit verdot en, zowaar, een beetje sémillon aangeplant. De laatste twee beleeften met de oogst 2012 hun primeur.

Proeven

Bij een voorbeeldig op de wijnen afgestemde lunch in Restaurant De Gieser Wildeman te Noordeloos liet Meinert enkele van zijn bottelingen proeven. Daaronder de courante oogstjaren, maar ook gerijpte, om het rijpingspotentieel te demonstreren. Dat hij van druiven uit zijn eigen wijngaard tot nu toe alleen maar rode wijnen produceerde, wil niet zeggen dat hij eenkennig is. Integendeel. Denk maar aan die Chenins van Ken

'Nieuw hout is dodelijk'

Forrester. En omdat zijn vrouw Leigh Anne alleen maar van witte wijn houdt, zat er niets anders op om in 2008 ook wit onder eigen etiket te gaan produceren: Sauvignon uit Elgin.

Sauvignon Blanc La Barry 2011, Elgin

Vroeg in de morgen geplukt fruit waarvan de helft acht uur schilcontact krijgt. Ondanks het relatief koele klimaat van Elgin wel 13,5% alcohol. Reductieve vinificatie met vergisting op staal en drie maanden lagering op het gistbezinksel. Licht rokerig, wit fruit, perzik, allesbehalve vegetaal of agressief. Fijne rijpe zuren, ronding, droge afdronk, fijn bitter.

Bij cabernet sauvignon en merlot waakt Meinert voor te veel extractie. Hij zoekt elegantie en een natuurlijke balans, daarbij geholpen door lage opbrengsten (30 hl/ha voor cabernet, 45 hl/ha voor merlot) en natuurlijke zuren. Voor zijn Cabernet heeft hij gearzeld over een pure versie uit bezorgdheid voor eventuele strafheid. In 2000 bracht hij er een uit; latere versies hebben tot 15% aanvulling van merlot en/of cabernet franc. Voor zijn Merlot gebruikt hij voor de achttien maanden durende opvoeding hoofdzakelijk gebruikte barriques, want 'nieuw hout is dodelijk'. Aardig om te weten: de Merlot 2000 werd geschonken ter gelegenheid van Nelson Mandela's 85e verjaardag.

Merlot 2001

Ondanks een randje nog goede kleurdiepte. Open, warm, roosteraroma's, aards, tabak. Gerijpte smaak, rijk en harmonieus, 14% alcohol, goede tannine en zuren, zachte kruidigheid, soepele afdronk, keurige lengte. Drinken.

Merlot 2007

Jeugdig, ietwat gesloten in de geur, zwart fruit, munt, specerijen, nadrukkelijk fruitige smaak, beheerste alcohol (14%), versmolten hout, fijne tannine. Zou probleemloos tien jaar moeten kunnen volmaken.

€ 17,95

Devon Crest 2001

Assemblage van 2/3 cabernet sauvignon en 1/3 merlot. Is sinds 2006 vervangen door Synchronicity. Verkleuring, gerijpte neus met cabernetkarakter, gedroogde pruimen en kruiden, rijke smaak, 15% alcohol, zoetje, aardse tannine maar nauwelijks drogend, goede zuren. Typisch voor 2001, maar die alcohol...

Cabernet Sauvignon 2000

Pure Cabernet, resultaat van een lange herfst met zeer rijp fruit. Lange schil-inweking, 24 maanden houtopvoeding. Nog opmerkelijk veel kleur, intense smaak, krachtig en *spicy*, 14,5% alcohol, tabak, complexe afdronk.

Cabernet Sauvignon 2008

Nog piepjonge wijn. Uitgesproken fruitig met aroma's van zwarte bessen, puur, rond en vol, 14,5% alcohol, opvallend zachte tannine, heel evenwichtig. Rustig even laten rijpen.

€ 18,95 (2009)

Meinert gelooft in pinotage. "Het is een must. Als je er maar op de juiste wijze mee omgaat. Dus niet te veel en te laat willen plukken. Je moet 'm behandelen als pinot noir." Tien dagen koude inweking, drie dagen warme vergisting, direct na het persen malo op vat en veertien maanden opvoeding in gebruikte barriques.

Pinotage 2003

Ontwikkeld. Bruine tint, zonnebrand, bescheiden fruit. Vol, zoet en vlezig van smaak, gerijpt, beperkte spanning en complexiteit, beetje rustiek. Aardig, maar nog wat ouderwetse stijl.

Pinotage Printer's Ink 2007

Ietsje merlot. Veel spannender en preciezer fruit dan de 2003. Hechte, jeugdige kleur, licht *sauvage* à la syrah, pure smaak, verrassend elegant en fris, 13,5% alcohol, aardbei, uiterst discreet hout, zachte finale. Charmeur.

€ 18,95

Meinerts vlaggenschip is de blend Synchronicity met cabernet sauvignon als basis. Aangevuld met merlot, pinotage, cabernet franc en recentelijk ook petit verdot. Spontane vergisting, twaalf maanden opvoeding op nieuw Frans eiken voorafgaand aan de assemblage en vervolgens nog eens twaalf maanden.

Synchronicity 2003

67% cabernet sauvignon, 18% merlot, 15% pinotage. Hechte kleur, weinig ontwikkeling, aardse geur, 'donker', cassis, ceder, rijke en tegelijk gespierde smaak, rijpe tannine, ondanks 14,5% alcohol spanning dankzij goede zuren, fraaie lengte.

Synchronicity 2004

60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 10% pinotage. Koeler jaar, fractie minder rijp en meer gereserveerd dan 2004. Frisse aanzet, voldoende vulling, 14% alcohol, wat *leafy*, stoffige tannine.

Synchronicity 2007

39% cabernet sauvignon, 39% merlot, 13% pinotage, 9% cabernet franc. Atypische samenstelling. Jeugdig, fruit, roosteraroma's, koffie, heel elegant en levendig van smaak, 13,5% alcohol, puur fruit, voorbeeldige tanninestructuur. Op dronk, maar met volop rijpingspotentieel.

€ 29,95 (2006)

Importeur

ThreeWines Benelux; genoemde prijzen zijn van Wijnhuis Oktober in Breda.