

## **Een verhaal van passie en terroir: Olifantsberg, 'de' pionier van de Breedevallei**

Stel je voor: een zonovergoten vallei, omringd door majestueuze bergen, waar de wind speels door de wijngaarden danst. Hier, in het hart van de Breedevallei, op slechts een uurtje rijden van Kaapstad, ontvouwt zich een fascinerend wijnverhaal. Welkom bij Olifantsberg, waar de Nederlandse ondernemer Paul Leeuwerik en zijn vrouw Corine in 2003 een droom tot leven brachten die de Zuid-Afrikaanse wijnwereld zou veranderen.



Maar wat maakt Olifantsberg zo bijzonder? Waarom spreken wijnliefhebbers met ontzag over deze relatief jonge wijngaard? Het antwoord ligt verscholen in de unieke combinatie van een buitengewoon terroir, innovatieve wijnbouwtechnieken en een onwrikbare toewijding aan kwaliteit.

### **De geboorte van een droom**

Het verhaal begint in 2003, toen Paul en Corine Leeuwerik verliefd werden op een stukje land in de Breedevallei nabij Worcester in Zuid-Afrika. Wat begon als een bescheiden

aankoop van 5 hectare met slechts twee kleine wijngaarden Shiraz en Cabernet Sauvignon, zou uitgroeien tot een van de meest karakteristieke wijngaarden in de Breedevallei.

*"Ik herinner me nog goed hoe we hier voor het eerst stonden," vertelt Paul met een glimlach. "De rust, de eindeloze uitzichten... we wisten meteen dat hier iets magisch kon gebeuren."*



En magisch werd het. In 2004 produceerde Olifantsberg zijn eerste wijnen onder eigen label, zij het nog in een coöperatieve wijnkelder. Maar het echte keerpunt kwam in 2007, toen een voormalige glasblazerstudio werd omgetoverd tot een state-of-the-art wijnkelder. Deze transformatie gaf Olifantsberg volledige controle over het wijnproductieproces en markeerde het begin van een nieuw tijdperk.

## Het geheim van het terroir

Wat Olifantsberg werkelijk onderscheidt, is zijn unieke terroir. De wijngaarden, gelegen op de noordwestelijke hellingen van de Breedevallei, variëren in hoogte van 250 tot 450 meter boven zeeniveau. Deze positionering zorgt voor een optimale blootstelling aan zonlicht en een fascinerend samenspel van bodem en klimaat.



De bodem, een complexe mix van leisteen, schist en zandsteen met een onderliggende kleilaag, geeft de wijnen hun kenmerkende mineraliteit en elegantie. *"Onze bodem is als een schatkist," legt wijnmaker Elizma Visser uit. "Elke laag draagt bij aan de complexiteit van onze wijnen."*

Maar het is niet alleen de bodem die Olifantsberg uniek maakt. Het microklimaat speelt een cruciale rol. De Breedevallei kent een Mediterraans klimaat met ongeveer 400mm neerslag per jaar. De constante winden (een vergelijking met de mistral in de Rhônevallei is zeker op zijn plaats) hebben een verkoelend effect op de wijngaarden, terwijl de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht zorgen voor een langzame rijping van de druiven.

*"Deze temperatuurschommelingen zijn essentieel," benadrukt Elizma. "Overdag ontwikkelen de suikers zich optimaal, terwijl de koelere nachten zorgen voor het behoud van natuurlijke zuren. Het resultaat? Wijnen met een zuivere fruitexpressie en een prachtige elegantie."*

## De kunst van het wijnmaken: Ferdi en Elizma Visser

Bij Olifantsberg gaat wijnmaken verder dan alleen het persen van druiven. Het is een kunstvorm, een delicate dans tussen traditie en innovatie. De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd. Na het plukken worden ze een nacht gekoeld in een temperatuurgecontroleerde ruimte, een techniek die de frisheid en aromaintensiteit bewaart.

In de wijnkelder combineert Olifantsberg het beste van twee werelden. Traditionele wijsheid gaat hand in hand met moderne technieken. De fermentatie vindt plaats in een verscheidenheid aan vaten, waaronder Franse eiken foudres, traditionele eikenhouten vaten, roestvrijstalen tanks en betonnen 'eggs'. Deze diversiteit draagt bij aan de complexiteit van de wijnen.

*"We geloven in minimale interventie," zegt Elizma. "We laten de natuur haar werk doen, maar sturen subtiel bij waar nodig. Onze rol is om het karakter van elke druif, elke oogst, tot zijn recht te laten komen."*

Centraal in het succes van Olifantsberg staan wijnmakers Ferdi en Elizma Visser. Dit getalenteerde echtpaar heeft sinds hun komst naar het domein een onuitwisbare stempel gedrukt op de wijnen van Olifantsberg. Hun filosofie? Een diep respect voor het terroir, gecombineerd met een innovatieve benadering van wijnmaken.



Ferdi, met zijn achtergrond in viticulture, brengt een schat aan kennis mee over de wijngaard. *"Elke druivenstok heeft zijn eigen verhaal,"* zegt hij. *"Onze taak is om te*

*luisteren naar wat de natuur ons vertelt en daarop in te spelen." Zijn aanpak in de wijngaard is gericht op duurzaamheid en het maximaliseren van de expressie van het terroir.*

Elizma, de hoofdwijnmaker, is het creatieve brein achter de wijnen. Met haar achtergrond in oenologie en haar ervaring in wijnhuizen over de hele wereld, brengt ze een unieke blend van traditie en innovatie naar Olifantsberg. *"Wijnmaken is voor mij een constante ontdekkingsreis,"* vertelt ze. *"Elk jaar brengt nieuwe uitdagingen en mogelijkheden, en het is onze taak om het beste uit elke oogst te halen."*

Samen hebben Ferdi en Elizma een reeks technieken geïmplementeerd die de kwaliteit van de Olifantsberg wijnen naar nieuwe hoogten hebben getild:

- Handmatige oogst en selectie: alle druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd. Na het plukken worden de druiven een nacht gekoeld in een temperatuurgecontroleerde ruimte, een techniek die de frisheid en aromaintensiteit bewaart.
- Natuurlijke fermentatie: Elizma gelooft sterk in het gebruik van natuurlijke gisten voor de fermentatie. *"Dit geeft onze wijnen een unieke identiteit die echt de expressie is van ons terroir,"* legt ze uit.
- Diverse fermentatievaten: In de wijnkelder maakt Olifantsberg gebruik van een verscheidenheid aan vaten, waaronder Franse eiken foudres van 2000 liter, traditionele eikenhouten vaten, roestvrijstalen tanks en betonnen 'eggs'. *"Deze diversiteit stelt ons in staat om echt te spelen met de expressie van elke druivensoort,"* zegt Elizma.
- Minimale interventie: Ferdi en Elizma geloven in een minimale interventie tijdens het wijnmakingsproces. *"We laten de natuur haar werk doen,"* zegt Ferdi. *"Onze rol is om subtiel bij te sturen waar nodig, maar altijd met respect voor wat de druif ons geeft."*
- Echelas wijngaarden: een innovatie die Ferdi heeft geïntroduceerd, is het gebruik van echelas wijngaarden. Dit traditionele systeem, waarbij elke wijnstok individueel wordt ondersteund door een staak, creëert een ander microklimaat dan de traditionele draadsystemen. *"Het resulteert in druiven met een betere zuurgraad en meer aromatische complexiteit,"* legt Ferdi uit.

## Iets meer over 'Echalas' wijngaarden: een Knipoog naar traditie met een modern tintje



De echalás wijngaarden van Olifantsberg zijn een ware blikvanger en vormen een cruciaal onderdeel van hun wijnbouwfilosofie. Deze methode, waarbij elke wijnstok individueel wordt ondersteund door een staak, is meer dan alleen een eerbetoon aan traditionele wijnbouwtechnieken. Het is een doordachte keuze die perfect aansluit bij de unieke terroir van Olifantsberg.

*Wat maakt deze echalás wijngaarden zo bijzonder?*

- Microklimaat: de echalás methode creëert een geheel ander microklimaat dan de traditionele draadsystemen. De wijnstokken staan dicht op elkaar, wat zorgt voor een natuurlijke beschutting tegen de sterke winden die zo kenmerkend zijn

voor de Breedevallei. Dit resulteert in lagere temperaturen binnen de wijngaard, wat essentieel is voor het behoud van de natuurlijke zuurgraad in de druiven.

- **Aromatische complexiteit:** de koelere omstandigheden in de echalas wijngaarden dragen bij aan een langzamere rijping van de druiven. Dit proces bevordert de ontwikkeling van complexe aroma's, wat resulteert in wijnen met een uitgesproken en verfijnd bouquet.
- **Terroir-expressie:** Door de unieke opstelling van de wijnstokken in de echalas wijngaarden, kunnen de wortels dieper doordringen in de mineraalrijke bodems van leisteen, schist en zandsteen. Dit zorgt voor een nog sterkere expressie van het terroir in de uiteindelijke wijnen.
- **Duurzaamheid:** de echalas methode past perfect in Olifantsberg's streven naar duurzame wijnbouw. De dichte beplanting zorgt voor een natuurlijke onkruidonderdrukking, wat het gebruik van herbiciden minimaliseert.

## **Geavanceerde druppelirrigatie: precisie in elke druppel**

In een regio waar water een kostbaar goed is, heeft Olifantsberg gekozen voor een state-of-the-art druppelirrigatiesysteem. Het water dat in de winter regelmatig uit de hemel valt wordt verzameld in natuurlijke bekkens met dammen en kan een gans jaardoor de wijngaarden van noodzakelijk vocht voorzien. Dit systeem is niet alleen een toonbeeld van efficiëntie, maar ook van hun toewijding aan kwaliteit en duurzaamheid.

*Kenmerken van het druppelirrigatiesysteem:*

- **Precisie:** het systeem levert exact 2,2 liter water per uur aan elke wijnstok. Deze nauwkeurige dosering zorgt ervoor dat elke plant precies de hoeveelheid water krijgt die nodig is voor optimale groei en druifontwikkeling.
- **GPS-gestuurde vochtmeters:** op een meter diepte zijn geavanceerde, GPS-gestuurde vochtmeters geplaatst. Deze technologie stelt het team van Olifantsberg in staat om real-time de vochtigheid van de bodem te monitoren en de irrigatie aan te passen aan de exacte behoeften van elke wijngaard.
- **Waterefficiëntie:** in een gebied dat slechts 400 millimeter jaarlijkse neerslag kent, is elk druppel water kostbaar. Het druppelirrigatiesysteem minimaliseert waterverlies door verdamping en zorgt ervoor dat het water direct bij de wortels terechtkomt.
- **Stressmanagement:** door de nauwkeurige controle over de watertoevoer kan Olifantsberg de wijnstokken precies de juiste hoeveelheid 'stress' geven. Een lichte waterstress kan de druiven aanzetten tot het produceren van meer geconcentreerde smaken en aroma's.
- **Mulching:** als aanvulling op het irrigatiesysteem wordt mulching toegepast met droog gras tussen de rijen. Dit helpt niet alleen bij het vasthouden van vocht in de

bodem, maar draagt ook bij aan de onderdrukking van onkruid en de verrijking van de bodem met organisch materiaal.

*Elizma Visser, de hoofdwijnmaker, benadrukt het belang van dit systeem: "Ons druppelirrigatiesysteem stelt ons in staat om de groei van onze wijnstokken nauwkeurig te sturen. We kunnen de watertoevoer aanpassen aan de verschillende groeifasen van de druif, wat resulteert in druiven van uitzonderlijke kwaliteit en concentratie. Dit is essentieel voor het maken van wijnen die de ware expressie zijn van onze unieke terroir."*

## De impact van Ferdi en Elizma

Sinds hun komst naar Olifantsberg hebben Ferdi en Elizma een significante impact gehad op de kwaliteit en reputatie van de wijnen. Hun toewijding aan kwaliteit en innovatie heeft geleid tot een reeks onderscheidingen en erkenningen:

- **Tim Atkin Scores:** meerdere wijnen van Olifantsberg hebben hoge scores ontvangen van de gerenommeerde wijncriticus Tim Atkin. In zijn 2024 rapport gaf hij bijvoorbeeld 95 punten aan zowel de 'Soul of the Mountain The Matriarch 2022' als 'The Bull 2020', een bevestiging van het uitzonderlijke vakmanschap van Ferdi en Elizma.



- **Internationale erkenning:** de wijnen van Olifantsberg vinden hun weg naar wijnliefhebbers over de hele wereld, een testament aan de universele aantrekkingskracht van de stijl die Ferdi en Elizma hebben ontwikkeld.
- **Innovatie in wijnbouw:** de introductie van echalas wijngaarden en het experimenteren met verschillende klonen van druivenrassen heeft Olifantsberg gepositioneerd als een innovatieve kracht in de Zuid-Afrikaanse wijnbouw.



- Duurzaamheid: onder leiding van Ferdi en Elizma heeft Olifantsberg grote stappen gezet op het gebied van duurzaamheid. Van waterbesparende irrigatietechnieken tot het gebruik van organische bemesting, elke beslissing wordt genomen met het oog op de lange termijn gezondheid van de wijngaard en zijn omgeving.

## Een portfolio om van te dromen

Het resultaat van al deze passie en toewijding? Een indrukwekkende collectie wijnen die de essentie van de Breedevallei vangen. Tijdens ons bezoek in februari 2025 hebben we volgende wijnen geproefd (met een knipoog naar mijn favoriete regio, de Rhônevallei in Zuid-Frankrijk):

1. Old Vine Chenin Blanc: het vlaggenschip van Olifantsberg's witte wijnen. Deze wijn, gemaakt van druiven afkomstig van oude wijnstokken, toont delicate aroma's van knapperige appel, witte peer en subtiele ananas, aangevuld met een elegante textuur. Tim Atkin beloonde deze wijn in 2024 met een indrukwekkende 93 punten. *Elizma's aanpak hier is subtiel maar effectief: "We willen de pure expressie van de oude wijnstokken laten spreken. De fermentatie en rijping in een mix van Franse eiken vaten en betonnen eggs geeft de wijn complexiteit zonder de fruitexpressie te overheersen."*
2. Lark Chenin Blanc: vernoemd naar de familie Leeuwerik, is dit een eerbetoon aan de oprichters van Olifantsberg. Geproduceerd van druiven uit een 10 jaar oude wijngaard op het lagere gedeelte van het landgoed, rijpt deze wijn in een combinatie van Franse en Hongaarse eiken vaten. *"Deze wijn is echt een showcase van wat Chenin Blanc kan zijn in onze terroir," zegt Elizma. "De combinatie van fruit, mineraliteit en subtiele houtinvloeden creëert een wijn met echte diepgang en complexiteit."*
3. Grenache Blanc: een wijn die zich onderscheidt door zijn unieke stijl en finesse. Subtiele aroma's van limoenbloesem en groene kruiden dansen met tonen van witte perzik en kweepeer. De 10 maanden rijping op de lies geeft deze wijn een rijke textuur die blijft fascineren. *Ferdi legt uit: "Grenache Blanc gedijt echt goed in ons terroir. De koele nachten en de mineraalrijke bodem geven de wijn een prachtige frisheid en complexiteit."*
4. Syrah: een wijn die de perfecte balans vindt tussen Old World elegantie en New World fruit. Verwacht een complexe mix van rode en donkere bessen, met prachtige zoete viooltjes en tonen van drop. Tim Atkin was onder de indruk en gaf deze wijn 94 punten in zijn 2024 rapport. *Ferdi's aanpak in de wijngaard speelt een cruciale rol: "We streven naar optimale rijpheid zonder overrijpheid. De koele nachten en de leisteenbodem geven de wijn een prachtige frisheid en mineraliteit die de fruitexpressie perfect balanceert."*

5. Pinotage: een pure expressie van Zuid-Afrika's signatuurdruiif. Deze wijn biedt een zuivere fruitexpressie met tonen van donkere kersen en wilde aardbei, ondersteund door soepele tannines. *Ferdi en Elizma hebben hard gewerkt om de perceptie van Pinotage te veranderen: "We willen laten zien dat Pinotage elegant en verfijnd kan zijn," zegt Ferdi. "Door zorgvuldige selectie in de wijngaard en een voorzichtige vinificatie maken we een Pinotage die fris en levendig is, ver verwijderd van de zware, overrijpe stijlen die soms met deze druif worden geassocieerd."*
6. Carignan: een relatief nieuwe toevoeging aan het Olifantsberg portfolio, maar een die al veel indruk maakt. De wijn presenteert aroma's van donkere kersen en gedroogde cranberry's, verrijkt met hartige tonen van gedroogd vlees en kruiden. *"Carignan is een druif die echt tot zijn recht komt in ons warme klimaat," legt Elizma uit. "Het behoudt een prachtige natuurlijke zuurgraad, wat resulteert in wijnen met veel frisheid en levendigheid."*
7. Soul of the Mountain 'The Matriarch': deze premium witte blend, **bekroond met 95 punten door Tim Atkin in 2024**, is een ode aan elegantie. Samengesteld uit Roussanne, Grenache Blanc en Chenin Blanc, weerspiegelt deze wijn de essentie van Olifantsberg's witte wijnen. *Elizma beschrijft het als "een wijn die de ziel van onze terroir vangt. De combinatie van deze drie druivenrassen, elk gefermenteerd en gerijpt op een unieke manier, resulteert in een wijn van buitengewone complexiteit en diepgang."*
8. Soul of the Mountain 'The Bull': de rode tegenhanger van 'The Matriarch', **eveneens bekroond met 95 punten door Tim Atkin**. Deze blend van Syrah, Grenache, Mourvèdre en Carignan toont de kracht en complexiteit van rode Rhônevariëteiten in de unieke terroir van Olifantsberg. *Ferdi is bijzonder trots op deze wijn: "Het is een wijn die echt laat zien wat mogelijk is in onze wijngaarden. De combinatie van power en elegantie, van fruit en kruidigheid, maakt dit tot een wijn die kan wedijveren met de beste rode blends ter wereld."*

### Speciale vermelding: Grenache Noir

De Grenache Noir van Olifantsberg is een ware parel in hun collectie, een wijn die de unieke eigenschappen van deze veelzijdige druif perfect tot uiting brengt in de Zuid-Afrikaanse context. *Elizma Visser, de hoofdwijnmaker, spreekt met onverholen enthousiasme over deze wijn: "Grenache Noir is een druif die echt floreert in ons klimaat. Het geeft ons wijnen met een prachtige balans tussen rijp fruit, kruidigheid en een verrassende frisheid."*



Wat maakt deze Grenache Noir zo bijzonder? Laten we eens kijken naar de verschillende aspecten:

- Terroir expressie: de Grenache Noir druiven worden verbouwd op zorgvuldig geselecteerde percelen van Olifantsberg, waar ze profiteren van de warme dagen en koele nachten. *Ferdi Visser legt uit: "Onze Grenache staat op hellingen met een noordwestelijke expositie, waar ze optimaal profiteren van de middagzon. De leisteen- en zandsteen bodems geven de wijn een prachtige mineraliteit en structuur."*
- Aromatisch profiel: in het glas ontvouwt zich een symfonie van geuren. Denk aan verleidelijke aroma's van rijpe aardbeien en frambozen, aangevuld met subtiele tonen van witte peper en garrigue (de typische kruidige geuren van de mediterrane vegetatie). Er is ook een hint van zoethout en viooltjes aanwezig, die de complexiteit van de wijn verder verhoogt.
- Smaak en textuur: op de tong onthult de Olifantsberg Grenache Noir zijn ware karakter. De wijn biedt een zijdezachte textuur met fluweelzachte tannines. Smaken van sappige kersen en rijpe pruimen mengen zich met hints van

specerijen en een vleugje sinaasappelschil. De minerale ondertoon, typisch voor het Olifantsberg terroir, zorgt voor extra diepgang en complexiteit.

- Vinificatie: Elizma's aanpak in de wijnkelder is gericht op het behoud van de fruitexpressie en elegantie van de Grenache. *"We willen de natuurlijke finesse van de Grenache behouden,"* zegt ze. De druiven worden zorgvuldig met de hand geoogst en ondergaan een koude inweking voor de gisting om de fruitaroma's te accentueren. De fermentatie vindt plaats in open kuipen met regelmatige onderdompeling van de schillen. Na de gisting rijpt de wijn in een combinatie van grote foudres en oudere Franse eikenhouten vaten, wat bijdraagt aan de complexiteit van de wijn zonder de fruitexpressie te overheersen.
- Verouderingspotentieel: hoewel de Grenache Noir heerlijk is in zijn jeugd, heeft deze wijn ook een indrukwekkend verouderingspotentieel. *"Met de jaren ontwikkelt onze Grenache fascinerende aardse tonen en een nog zijdezachtere textuur, terwijl hij zijn fruitigheid behoudt,"* legt Elizma uit. Dit maakt het een wijn die zowel jong als met enkele jaren flesrijping kan worden genoten.
- Gastronomische veelzijdigheid: de elegantie en het rijke fruitkarakter van de Olifantsberg Grenache Noir maken het een uitstekende begeleider van een breed scala aan gerechten. Van gegrild rood vlees en wildgerechten tot zelfs licht gekruide mediterrane gerechten, deze wijn weet zich moeiteloos aan te passen.
- Erkenning: de kwaliteit van de Olifantsberg Grenache Noir is niet onopgemerkt gebleven. In recente beoordelingen heeft de wijn consistent hoge scores ontvangen, een bevestiging van het uitzonderlijke vakmanschap dat in deze wijn tot uiting komt.

De Grenache noir van Olifantsberg is meer dan alleen een wijn: **het is een vloeibare expressie van een unieke plek op aarde, gevormd door de elementen en verfijnd door menselijke expertise en passie.** Het is een wijn die je meeneemt op een reis door de Breedevallei, die je de warmte van de Zuid-Afrikaanse zon laat proeven, de verkoelende avondbriesjes laat voelen, en de mineraalrijke bodems laat ervaren.

## Roussane van Olifantsberg

Laten we tot slot van deze degustatie eens dieper duiken in de fascinerende wereld van de Olifantsberg Roussanne, een wijn die werkelijk de essentie van het Breedevallei terroir vangt en de passie van wijnmakers Ferdi en Elizma Visser weerspiegelt.



De Roussanne van Olifantsberg is een waar juweeltje in hun collectie, een wijn die de unieke eigenschappen van deze Rhône-druif perfect tot uiting brengt in de Zuid-Afrikaanse context. *Elizma Visser, de hoofdwijnmaker, spreekt met onverholen enthousiasme over deze wijn: "Roussanne is een druif die echt tot zijn recht komt in ons klimaat. Het geeft ons wijnen met een prachtige balans tussen rijp fruit, bloemige tonen en een verrassende frisheid."*

Wat maakt deze Roussanne zo bijzonder? Laten we eens kijken naar de verschillende aspecten:

- **Terroir expressie:** de Roussanne druiven worden verbouwd op de hoger gelegen percelen van Olifantsberg, waar ze profiteren van de koelere temperaturen en de mineraalrijke leesteenbodems. Dit resulteert in wijnen met een uitgesproken mineraliteit en een prachtige zuurgraad die de rijke fruitaroma's perfect in balans houdt.
- **Aromatisch profiel:** in het glas ontvouwt zich een symfonie van geuren. Denk aan verleidelijke aroma's van lychee en witte perzik, aangevuld met delicate florale tonen van jasmijn en oranjebloesem. Er is ook een subtiele kruidigheid aanwezig, vaak beschreven als een vleugje witte peper of gember, die de complexiteit van de wijn verder verhoogt.

- Smaak en textuur: op de tong onthult de Olifantsberg Roussanne zijn ware karakter. De wijn biedt een rijke, bijna romige textuur die wordt gebalanceerd door een levendige zuurgraad. Smaken van rijpe peer en kweeper mengen zich met hints van honing en amandelen, terwijl de minerale ondertoon, typisch voor het Olifantsberg terroir, voor extra diepgang zorgt.
- Vinificatie: Elizma's aanpak in de wijnkelder is gericht op het behoud van de natuurlijke expressie van de druif. *"We willen dat de Roussanne zijn verhaal vertelt,"* zegt ze. *De druiven worden zorgvuldig met de hand geoogst en vervolgens langzaam geperst om oxidatie te voorkomen. De fermentatie vindt plaats in een combinatie van Franse eikenhouten vaten en betonnen 'eggs', wat bijdraagt aan de complexiteit van de wijn zonder de fruitexpressie te overheersen."*
- Verouderingspotentieel: hoewel de Roussanne heerlijk is in zijn jeugd, heeft deze wijn ook een indrukwekkend verouderingspotentieel. *"Met de jaren ontwikkelt onze Roussanne fascinerende honingtonen en een nog rijkere textuur, terwijl hij zijn frisheid behoudt,"* legt Elizma uit. Dit maakt het een wijn die zowel jong als met enkele jaren flesrijping kan worden genoten.
- Gastronomische veelzijdigheid: de complexiteit en het rijke karakter van de Olifantsberg Roussanne maken het een uitstekende begeleider van een breed scala aan gerechten. Van romige visgerechten en gevogelte tot zelfs licht gekruide Aziatische gerechten, deze wijn weet zich moeiteloos aan te passen.
- Erkenning: de kwaliteit van de Olifantsberg Roussanne is niet onopgemerkt gebleven. In het recente rapport van Tim Atkin over Zuid-Afrikaanse wijnen kreeg de 2023 vintage een indrukwekkende score van 94 punten, een bevestiging van het uitzonderlijke vakmanschap dat in deze wijn tot uiting komt.

*Ferdi Visser, verantwoordelijk voor de wijngaarden, benadrukt het belang van zorgvuldig management in de wijngaard voor het produceren van topkwaliteit Roussanne: "Deze druif vraagt om precisie. We moeten constant de balans bewaken tussen bladerdek en fruitexpositie om de perfecte rijpheid te bereiken zonder de natuurlijke zuurgraad te verliezen."*

## Innovatie en toekomstvisie

Olifantsberg rust niet op zijn lauweren. Onder leiding van Ferdi en Elizma blijft het domein zich ontwikkelen en innoveren. Enkele van de spannende ontwikkelingen die gaande zijn:

1. Uitbreiding van **Echallas wijngaarden**: na het succes van de eerste echallas percelen, breiden Ferdi en Elizma dit systeem verder uit. *"We zien echt het verschil in de kwaliteit van de druiven,"* zegt Ferdi. *"Het vraagt meer handwerk, maar het resultaat in de fles is onmiskenbaar."*

2. Experimenteren met nieuwe druivenrassen: naast de gevestigde Rhône-variëteiten, experimenteert het team met enkele minder bekende druivenrassen zoals oa Picpoul die goed zouden kunnen gedijen in het Olifantsberg terroir. *"We moeten altijd vooruit kijken," zegt Elizma. "Klimaatverandering is een realiteit, en we willen voorbereid zijn met druivenrassen die goed kunnen omgaan met warmere, drogere omstandigheden."*
3. Verdere verfijning van wijnmakingstechnieken: Elizma is constant op zoek naar manieren om de wijnmaaktechnieken te verfijnen. *"We experimenteren met verschillende types vaten, met amfora's, en zelfs met verschillende types kurk om te zien hoe we de evolutie van onze wijnen kunnen optimaliseren."*
4. Duurzaamheid: Ferdi leidt een project om de biodiversiteit in de wijngaarden te vergroten. *"We planten inheemse planten tussen de wijnrijen, wat niet alleen goed is voor het ecosysteem, maar ook helpt om de bodem te verrijken en de wijngaard weerbaarder te maken."*
5. Oenotoerisme: Olifantsberg werkt aan plannen om bezoekers een nog diepere duik in hun wereld te bieden. *"We willen mensen niet alleen onze wijnen laten proeven, maar hen echt laten ervaren wat Olifantsberg zo bijzonder maakt," zegt Elizma. "Van wandelingen door de wijngaard tot hands-on ervaringen tijdens de oogst, we willen onze passie delen."*

## **Conclusie: een verhaal van passie en terroir**

Het verhaal van Olifantsberg is er een van visie, doorzettingsvermogen en een diep respect voor de natuur. Van een bescheiden begin in 2003 tot een gerespecteerde naam in de Zuid-Afrikaanse wijnwereld, Olifantsberg heeft een indrukwekkende reis afgelegd.

Centraal in dit succes staan Ferdi en Elizma Visser. Hun toewijding aan kwaliteit, hun innovatieve geest en hun diepe begrip van het unieke Olifantsberg terroir hebben geleid tot wijnen die niet alleen de essentie van de Breedevallei vangen, maar ook hun plaats opeisen tussen de beste wijnen van Zuid-Afrika en de wereld.

Elke fles Olifantsberg wijn vertelt een verhaal. Een verhaal van de noordwestelijke hellingen van de Breedevallei, van leisteen en zandsteen bodems, van koele winden en warme dagen. Maar bovenal vertelt het een verhaal van mensen die met passie en vakmanschap het beste uit hun land halen.

Voor wijnliefhebbers die op zoek zijn naar authenticiteit, karakter en een vleugje avontuur, is Olifantsberg een must-visit bestemming. Of je nu de frisse elegantie van hun Chenin Blanc proeft, je laat meevoeren door de complexiteit van hun Syrah, of je

onderdompelt in de pure expressie van hun Grenache, elke slok is een reis door de Bredevallei.

Dus, beste wijnliefhebber, hier is mijn uitnodiging aan jou: ontdek de magie van Olifantsberg. Laat je meevoeren door de passie van Paul en Corine Leeuwerik, het vakmanschap van Ferdi en Elizma Visser, en de ongeëvenaarde expressie van de Bredevallei terroir.

*Olifantsberg is niet zomaar een wijn; het is een ervaring, een verhaal, een stukje Zuid-Afrikaanse magie in een glas. En het wacht op jou om ontdekt te worden. Binnen enkele weken verkrijgbaar bij GeoVino in de webshop en op diverse proeverijen die doorheen Vlaanderen zullen georganiseerd worden. Hou de nieuwsbrief van GeoVino in de gaten voor meer info.*

**GeoVino – World of Wine: [www.geovino.wine](http://www.geovino.wine)**

*Rudi D'Hauwers – 12 februari 2025*