

# Terroir-iste

'INTERNATIONAL WINEMAKER  
OF THE YEAR' ANDREA MULLINEUX  
MAAKT TERROIRWIJN ZONDER MAKE-UP

TEKST KARIN LEEUWENHOEK

**HOE KOMT EEN CALIFORNISCHE IN ZUID-AFRIKA TERECHT?** 'Na mijn wijnstudie aan UC Davis liep ik in 2004 stage bij wijnhuis Waterford in Stellenbosch en verloor mijn hart aan Zuid-Afrika. Later dat jaar werkte ik in Châteauneuf-du-Pape en kwam in de trein Chris Mullineux tegen, een Zuid-Afrikaan die toen ook in Zuid-Frankrijk werkte. We werden verliefd en richtten in 2007 Mullineux Family Wines op in Swartland. Ik ben trouwens niet de enige; er zijn, bizar genoeg, nog vier Amerikaanse wijnmaaksters in Zuid-Afrika voor zichzelf begonnen! Dat is hier makkelijker, omdat de kosten veel lager zijn en je fantastische wijngaarden kunt kopen of pachten. Bovendien lijken de lifestyle en het klimaat op die van Californië.' **WAT HEB JIJ MET OUDE STOKKEN?** 'Ik hou van oude wijngaarden! Die stokken hebben zoveel meegemaakt en hebben zulke diepe wortels dat ze zelfs bij extreme droogte nog wel een beetje water kunnen vinden. Wijn gemaakt van oude, ongeïrrigeerde stokken heeft meer karakter en een natuurlijke balans en frisheid. We zijn zelfs zo aan ze verknocht dat we elk jaar met een taart met kaarsjes de wijngaarden ingaan en *Happy Birthday* voor ze zingen.' **WAAROM SWARTLAND?** 'Chris en ik zagen het potentieel van deze ondergewaardeerde regio, met zijn oude wijngaarden en bodems van graniet en schist. Wijnmaker Eben Sadie hielp ons bij het vinden van onze eerste wijngaarden, nu doet wijngaardexpert Rosa Kruger dat. Aan het begin noemden we ons groepje de revolutionairen; met onze Swartland Revolution wilden we laten zien dat deze regio iets anders kon leveren dan alcoholische bulkwijn, namelijk serieuze wijn met een *sense of place*, terroirwijn.' **HOE MAAK JE DIE, 'TERROIRWIJN'?** 'Je moet in de eerste plaats werken met druivenrassen die bij de bodem en het klimaat passen; in Swartland zijn dat bijvoorbeeld syrah en chenin blanc. Alle wijnen worden spontaan vergist en we zwavelen en filteren zo min mogelijk. Rijping gebeurt in grote, oudere houten vaten, die neutraal van smaak zijn. Alles om een zo puur mogelijke wijn te krijgen, met complexiteit en finesse. Elke bodem levert bij ons een ander type wijn, ook als de stokken even oud en de zonneschijn, neerslag en wijnmakers hetzelfde zijn.' **WAAR BEN JE HET MEEST TROTS OP?** 'Dat ik eind 2016 verkozen werd tot International Winemaker of the Year door *Wine Enthusiast*. En dat ik in 2012 gevraagd werd om toe te treden tot het prestigieuze Cape Winemakers Guild.' **OOIT SPIJT GEHAD DAT JE GEEN ASTRONAUT BENT GEWORDEN?** 'Dat heb ik héél lang willen worden, ja... maar alles waar ik van hield kwam samen in een wijnstudie: scheikunde, natuurkunde, creëren, wijn en eten, mensen, andere culturen, reizen... Dat zou als astronaut toch anders geweest zijn.' ■■



Andrea in de nieuwe Mullineux & Leeu-winery Leeu Passant in Franschoek



DE WIJNEN VAN MULLINEUX WORDEN GEÏMPORTEERD DOOR WINEMATTERS.EU