



Wijnliefde

Deel 2: Gary en Kathy Jordan

Eva Clüsserath en Philipp Wittmann, Chris en Andrea Mullineux: het zijn succesvolle wijnmakende (echt)paren. Perswijn ging op pad om eens een aantal van deze koppels te interviewen. Wat voor wijn maken zij en hoe functioneert hun samenwerking? Ons tweede stel is Gary en Kathy Jordan van Jordan Wines in Stellenbosch. Dertig jaar geleden waren zij het eerste wijnpaar van Zuid-Afrika en ze vormen nog steeds een perfect team, inmiddels ook in Engeland. Aflevering twee van vier duoportretten.

TEKST:

KARIN LEEUWENHOEK

Kathy was nog maar zestien toen geologie-student Gary Jordan voor haar viel. Na zijn afstuderen nam hij de achttienjarige Kathy, die Griekse roots heeft, mee naar het eiland Santorini en vroeg haar op hem te wachten tot hij zijn militaire dienstplicht had vervuld. 'Dat was het begin van onze echte relatie en we zeiden dat als we ooit eigen wijngaarden zouden aanleggen, we het Griekse druivenras assyrtiko zouden aanplanten – ons niet realiserend dat dit in die tijd helemaal niet mocht in Zuid-Afrika.' Het werd vooral chardonnay, sauvignon blanc, merlot en cabernet sauvignon. Pas nu, in 2019, is het eindelijk zover en gaan de eerste stokken assyrtiko de grond in.

Samen studeren

De vader van Gary, een schoenenfabrikant, kocht in 1982 een verwaarloosd landgoed van 74 hectare bij Stellenbosch, met uitzicht op de Simonsberg in het oosten, Table Bay in het westen en False Bay in het zuiden. De familie legde wijngaarden aan om druiven te telen voor wijnproducenten. Kathy: 'Gary en ik kenden elkaar net en maakten van het begin af aan deel uit van het project. We zagen hoe de wijngaarden zich ontwikkelden en plukten zelf de druiven. We kenden de mensen die wijn van onze druiven maakten en proefden hoe goed de kwaliteit van het fruit was. Zo kwamen we tot de volgende stap: zelf onze wijn maken.'



Wijngaarden van Jordan, met op de achtergrond de Simonsberg © Karin Leeuwenhoek

In 1987 vertrok het pasgetrouwde stel naar de University of California in Davis om daar het masterprogramma Wijnbouw & Oenologie te volgen. Gary: 'Aansluitend werkten we daar nog een seizoen in de wijnindustrie, om te zien of we überhaupt samen konden werken. Toen we op een morgen San Francisco in reden, hoorden we dat Nelson Mandela vrijgelaten zou gaan worden. Toen zeiden we: nu is het tijd om terug te gaan naar Zuid-Afrika.'

Temperament

Eind 1989 waren ze terug op het *estate* in Stellenbosch. In 1992 was de kelder af en in 1993 begon de productie van hun eigen wijnen. Gary raakte met zijn achtergrond als geoloog wat meer betrokken bij de wijngaarden, terwijl Kathy, van huis uit econome, een natuurtalent bleek op oenologiegebied. 'Ik zorgde voor de vatvergistingen van de chardonnay, het bereiden van de gisten en het organiseren en administreren van de gegevens over onze kelderexperimenten. Die taakverdeling ging eigenlijk vanzelf, doordat we allebei onze eigen sterke punten hadden. En zo werkt het nog steeds. We maken zelden ruzie, ook al kunnen de gemoederen flink verhit raken tijdens de oogst.' Gary: 'Als er al strijd is, dan is dat waarschijnlijk omdat ik iets per se op mijn manier gedaan wil hebben...' Kathy: 'De grote uitdaging is natuurlijk om samen in één kelder te werken. Je hebt een bepaald temperament nodig om zowel je privé- als je werkende leven te kunnen delen. Je moet je strijdpunten zorgvuldig kiezen door te beslissen wat echt belangrijk is in het leven en alleen over zaken te discussiëren waar je een heel sterk gevoel over hebt. En anders geef je gewoon de ander z'n zin.'

Bubbels en gin

Door aangrenzende percelen bij te kopen, hebben Gary en Kathy hun bedrijf door de jaren heen weten uit te breiden naar meer dan 164 hectare, waarvan 105 hectare met wijnstokken is beplant. Ook hebben ze er twee restaurants, een boetiekhotel en zelfs een reisbureau. In 2009 openden ze niet alleen het Jordan Restaurant met chef George Jardine bij het wijnhuis, maar óók een restaurant in hartje Londen: High Timber. Alles bij elkaar hebben ze 170 personeelsleden in dienst. Tegenwoordig wonen ze een deel van het jaar in Engeland, op de grens van Kent en East-Sussex. Hier ontwikkelen ze Mousehall, een verwaarloosd landgoed, inclusief een middeleeuwse boerderij met bijgebouwen. In mei dit jaar zijn ze er begonnen met de



Gary en Kathy Jordan © Jordan Wines

aanplant van champagnerassen voor de productie van mousserende wijn. Waar komt die enorme gedrevenheid vandaan? Kathy: 'We zijn graag bezig en Gary houdt van projecten. Wat we nu in Engeland doen, lijkt erg op waar we in Zuid-Afrika mee begonnen in de jaren 80. Het is geweldig om zo'n project voor je ogen te zien groeien en veranderen. Dan wil je heel graag extra hard werken.' De kelder in Engeland is binnenkort klaar en zal rond oktober operationeel zijn. Nog niet voor wijn – het zal nog een jaar of drie duren voordat de nieuwe stokken voldoende druiven produceren – maar voor nóg een nieuw project van de Jordans: ginproductie. Gary: 'Terwijl we bezig zijn met het ontwikkelen van de wijngaarden, beginnen we alvast een gindistilleerderij. We hebben jeneverbesstruiken en fruitbomen aangeplant die daarbij van pas komen. Onze dochter gaat ons bij dit project helpen. En onze zoon, die tot dusver ook in een heel andere branche werkte, wil aan het eind van het jaar terugkomen naar het wijnbedrijf in Stellenbosch!'

Zelfvoorzienend in Zuid-Afrika

Kathy en Gary reizen veel voor de marketing van hun wijnen en zijn steeds vaker in Engeland, maar hebben absoluut geen emigratieplannen. Gary: 'Dit waren gewoon kansen die we wilden grijpen. We houden zielsveel van Zuid-Afrika.'

Gary blijft de eindverantwoordelijke in Stellenbosch en is actief lid van het Cape Winemakers Guild. Bovendien heeft het stel ook thuis geen gebrek aan uitdagingen. 'In Zuid-Afrika zeggen we altijd: *It's never as bad as it could be and never as great as it should be*', aldus Gary. 'De uitdagingen hebben alles te maken met de politiek van het verleden en hoe je aan te passen aan de toekomst. Er is nu gelukkig een grote strijd gaande tegen de corruptie, maar het is belangrijk om zoveel mogelijk zelfvoorzienend te zijn. Wij kunnen nu zelf onze elektriciteit genereren. Ook hebben we twee waterbronnen op het *estate* en vijf waterreservoirs, plus nog enkele putten. Het droogteprobleem van de afgelopen jaren – dat alleen maar groter werd door wanbeleid van het waterministerie – heeft ons daardoor niet zo hard geraakt. Op de warmste plekken hebben we soms druppelirrigatie ingezet, op de koelere plekken is dat eigenlijk nooit nodig.'

Dit oogstjaar is er gelukkig weer voldoende regen gevallen, maar je ziet nog overal in het land kleinere oogsten. 'De planten moeten nog steeds herstellen van de klap die ze hebben gehad.' Kathy: 'Ook wij hadden wel 20% minder oogst, maar het positieve neveneffect was dat de trossen en de druiven kleiner waren en de aroma's daardoor beter en geconcentreerder, wat heel goed past bij de kwaliteit





Gary en Kathy op Mousehall Estate, hun nieuwe project in Engeland

die wij willen produceren. En onze wijngaarden doen het goed, ze zijn gezond, mede omdat we er veel opnieuw hebben aangeplant de afgelopen jaren, met droogteresistente onderstokken die van nature kleinere trossen met kleinere bessen leveren.'

De wijnen van Jordan

Op de Nederlandse markt zijn ongeveer zeventien Jordanwijnen verkrijgbaar, verdeeld over drie productlijnen: Varietal (monocépages), Reserve (met bijvoorbeeld de beroemde topcuvée Nine Yards) en sinds kort ook de betaalbare Chameleon. Al deze wijnen worden gemaakt van eigen fruit. Het estate ligt deels in de subzone Polkadraai Hills en deels in Stellenbosch Kloof, hoewel die laatste geen (officiële) ward is. Daarom, maar ook omdat het een sterker "merk" is, gebruiken Gary en Kathy als herkomstbenaming van de wijnen de overkoepelende WO Stellenbosch.

De 105 hectare aan wijngaarden hebben exposities op zowel het noorden, zuiden, oosten en westen en liggen op hoogtes tussen de 150 en 410 meter boven zeeniveau. In volgorde van omvang van de aanplant staan er chardonnay, merlot, sauvignon blanc en cabernet sauvignon, met daarnaast syrah, chenin blanc en ook nog wat cabernet franc en riesling. Van alle rassen worden (ook) monocépages gemaakt, alleen de cabernet franc wordt altijd geblend. Binnenkort wordt assyrtilko aangeplant op de nieuw aangekochte grond op het hoogste punt van het landgoed en ook staan er nog Rhône-rassen in de planning.

De keuze voor de aangeplante druivenrassen is afgestemd op een combinatie van bodemsamenstelling en ligging van de wijngaard. Zo staat op de noordhellingen van het landgoed, waar het hier op het zuidelijk halfroond dus wat warmer is, de cabernet sauvignon. De sauvignon blanc heeft daarentegen een zuidexpositie en grotere hoogte. Geoloog Gary: 'Het hele gebied tussen Constantia, Stellenbosch en Paarl heeft een bodem van 600 miljoen jaar oud graniet. Maar het is wat er in dat graniet gebeurt dat dingen zo interessant maakt. Op de plek waar onze chardonnay staat, bevat de bodem veel wit kwarts met een hoge lichtreflectie waardoor het 's avonds sneller afkoelt, terwijl onze merlot het best groeit op plaatsen waar zwart toermalijn in de bodem zit; vandaar de cuvée-naam Black Magic. De syrah, voor de Prospector Syrah, staat op graniet met veel tin erin.'

Een deel van de witte wijnen wordt vergist en gerijpt op Frans eikenhout. De rode wijnen worden vergist in hangende stalen tanks, die door middel van de zwaartekracht met druiven worden gevuld. Deze wijnen gaan al in een vroeg stadium op barriques (95% Frans, 5% Amerikaans eikenhout), waarin ze de malolactische omzetting ondergaan.

Jaarlijks worden 800.000 flessen geproduceerd. Daarvan wordt 40 à 45% geëxporteerd, met als belangrijkste exportmarkt het Verenigd Koninkrijk, gevolgd door Nederland en Duitsland.

Wederzijdse bewondering

'Gary is een kei in het visualiseren van projecten', zegt Kathy, als ze vertelt wat ze zo in haar man bewondert. 'Hij stelt haalbare doelen, waar je dan stap voor stap naartoe werkt. Zo zet hij een droom om in een resultaat, omdat hij het hele project echt voor zich ziet en overziet. Het project in Engeland houdt ons de komende tien à vijftien jaar wel weer bezig, en daar genieten we samen echt van.' 'En Kathy begint alleen ergens aan als ze erin gelooft, anders doet ze het niet. Ze heeft een geweldige vastberadenheid, discipline en moraal en is de meest open en eerlijke persoon die ik ken', valt Gary in, verliefd haast.

Deze twee houden het nog wel wat projecten vol met elkaar. 'En omdat onze kinderen op een dag het estate gaan overnemen, denken we dat we een nalatenschap creëren die door vele generaties voortgezet kan worden.'

Importeur
Pallas.

<p>Albrecht & Janssen, bourgogne Reguliersgracht 70 Amsterdam www.albrecht-janssen.nl wijn@albrecht-janssen.nl</p>			
<p>Drinxx slijterij/wijnhandel Noordwijk, Den Haag en Voorhout www.drinxx.nl info@drinxx.nl</p>		<p>Il diVino Wijnwinkel Bussumerstraat 6 Hilversum www.ildivino-wijnwinkel.nl</p>	
	<p>Heeft u geen abonnement op PERSWIJN? Naast de reguliere boekhandels, is PERSWIJN ook te koop bij deze verkooppunten en wijnspeciaalzaken! Wilt u PERSWIJN ook verkopen in uw (wijn)winkel? Word dan ambassadeur. Mail: petri@perswijn.nl Meer info op www.perswijn.nl/ambassadeurs</p>		
<p>Sauter Wijnen Maastricht, Bussum, Velp, Zeist, en Nijmegen www.sauterwijnen.nl info@sauterwijnen.nl</p>		<p>&Wine Bunnik Het Slot 27 Bunnik www.enwine.nl bunnik@enwine.nl</p>	<p>Boonstoppel Wijnen Ceramstraat 104 Dordrecht www.hetwijnportaal.nl info@boonstoppel.nl</p>
	<p>Plaisir du Vin Ginnekenmarkt 14 Breda www.plaisirduvin.nl info@plaisirduvin.nl</p>		<p>ad Bibendum Fine World Wines Antwerpen, België Sint-Truiden, België www.adbibendum.be info@adbibendum.be</p>
	<p>Meesters in wijn St. Pieterstraat 52A Maastricht www.meestersinwijn.com</p>		
<p>Wijnspecialzaak Rootring-wijnen Fnidsen 97 Alkmaar www.rootring-wijnen.nl info@rootring-wijnen.nl</p>			