

IBIZKUS  
INTERVIEW







## Henrik Smith

Marketing en communicatie specialist voor Ibizkus Ibiza.

In augustus was het zover, de opening van de nieuwe Ibizkus locatie.

Een prachtige locatie waar meer ruimte is voor grotere wijnfaciliteiten. En de nieuwe locatie bevindt zich op de weg van Ibiza naar Santa Eulalia, één van belangrijkste verkeersaders van het eiland.

Vino Nova sprak met Henrik Smith over o.a. de nieuwe locatie.



## Waar komt de passie voor wijn vandaan?

**Henrik:** Ibiza Wijn is een wijnmakerij die zich echt toelegt op het maken van wijn. Ibiza, voorheen bekend als Totem Wines, werd in 2007 geboren als gevolg van een overname van een zeer kleine wijnmakerij genaamd Tanit Mediterrany met een productie van minder dan 5.000 flessen per jaar. De passie kwam toen van het werken met de natuur en de elementen ervan en dezelfde passie blijft vandaag net zo sterk. De uitdaging is er nog steeds en is elk jaar weer anders.





# Waar is Ibizkus trots op?

**Henrik:** Het wijnhuis is eigendom van particuliere beleggers die wijnliefhebbers zijn en van het eiland Ibiza houden.

Ze zijn echter niet betrokken bij de dagelijkse activiteiten. Ibizkus heeft veel bereikt sinds de oprichting 11 jaar geleden.

Van een kleine wijnmakerij die 5.000 flessen per jaar produceerde voor het kweken, oogsten en bottelen van rode, rosé en witte wijnen naar een productie van ongeveer 100.000 flessen volgend jaar.

En dit is bereikt met alle beperkingen van het produceren van wijn op zo'n klein eiland als Ibiza, waar

1. het moeilijk en duur is om land te vinden,
2. er veel minder regen is dan de meeste andere wijngebieden (wat leidt tot een veel lagere productie van het aantal druiven per hectare),
3. het oogsten van tientallen afzonderlijke percelen verspreid over het eiland een echte uitdaging kan zijn.



# De nieuwe locatie is prachtig! Waarom een nieuwe locatie?

**Henrik:** Bedankt,

Er zijn drie belangrijke redenen voor onze verhuizing:

1. Ibizkus had een nieuwe locatie nodig met grotere wijnfaciliteiten om druiven per perceel en per geografische regio op het eiland te kunnen bewaren. Hoewel Ibiza slechts zo'n 800 vierkante kilometer meet, hebben alle delen van het eiland behoorlijk verschillende bodems die beter zijn aangepast aan sommige druiven dan aan andere. Dit kan door sommigen als micromanagement worden beschouwd, maar het helpt ons enorm bij het maken van zeer autochtone "brouwsels" die we vervolgens kunnen gebruiken om de best mogelijke wijnen te produceren.

2. Een tweede reden voor onze verhuizing was om onze zichtbaarheid te vergroten. We bevinden ons nu op één van de belangrijkste verkeersaders van het eiland: de weg van Ibiza naar Santa Eulalia. Dat betekent betere en gemakkelijkere toegang tot de eindconsument.

3. De derde reden was om de ruimte te hebben die nodig is voor een Tasting Room en een Ibizkus Store waar we niet alleen onze wijnen maar ook lokale en regionale specialiteiten kunnen promoten en verkopen.

We wilden van Ibizkus een bestemming maken voor veel bezoekers van het eiland.





Was het oogstfeest in oktober op de nieuwe locatie?

**Henrik:** Ja, het Wijn oogst-feest van 2018 (Fiesta de la Vendimia, zoals het in het Spaans bekend is) werd gehouden op onze nieuwe locatie. Het was een gelegenheid om een zeer goede oogst te vieren en onze nieuwe faciliteiten te tonen aan partners, distributeurs, restaurateurs, klanten en vrienden.

Hoe is de laatste oogst gegaan?

**Henrik:** De oogst van 2018 was zowel complex als zeer goed. We hadden zomerse regenbuien op het eiland, wat erg ongebruikelijk is. Ze dienden om zowel de grootte van de druiven te vergroten als de oogstomstandigheden te compliceren. Dat gezegd hebbende, hebben we dit jaar 110 ton druiven geoogst, een toename van 35% ten opzichte van 2017.



## Zijn jullie tevreden met de oogst?

**Henrik:** Over het algemeen zijn we zeer tevreden met de oogst van dit jaar. De toename van de druivenproductie was het resultaat van twee factoren: wat extra grond in de Ibiza-portfolio gecombineerd met gunstige klimatologische omstandigheden die de druivenoogst per hectare hebben helpen verhogen.



Hebben jullie ooit moeilijke tijden met oogsten meegemaakt?

**Henrik:** Om de eerder genoemde redenen zou ik zeggen dat we nooit een "gemakkelijke oogst" hebben. Ibiza kweekt momenteel zijn druiven op meer dan 40 hectare land verdeeld over meer dan 60 percelen in verschillende delen van het eiland. Dit maakt de coördinatie, timing, planning, transport en koeling van de druiven veel complexer, houdt er rekening mee dat we in de zomermaanden op volle toeren draaien op het eiland m.b.t. toeristen en de benodigde druiven meteen gekoeld moeten worden na het oogsten. Vervolgens wordt elke "batch" geoogste druiven naar onze wijnmakerij gebracht, onafhankelijk van de anderen gewogen en geëtiketteerd.

Dit hele proces is heel anders dan het oogsten van 40 hectare op een enkel perceel grenzend aan een wijnmakerij.



# Hoe gaan jullie om met tegenslagen?

**Henrik:** We moeten zeer nauwkeurig zijn in ons werk maar tegelijkertijd flexibel zijn om rekening te houden met veranderende weersomstandigheden zoals die dit jaar zijn ervaren. We hebben een zeer loyaal team van Ibizkus-medewerkers die zich toewijden aan wat ze doen en ik zou zeggen, die zijn echt dol op wat ze doen. Iedereen deelt dezelfde passie en dat maakt het omgaan met onzekerheden en met haast gereed maken van de oogsten veel gemakkelijker, omdat we hebben geleerd flexibel te zijn.





## Welke Ibiza kus is jouw favoriet en waarom?

**Henrik:** Ik zou onze rosé moeten zeggen. Na vele jaren in het zuiden van Frankrijk gewoond te hebben, ben ik bekend met roséwijnen uit de Provence, zoals Chateau Minuty, Estandon, Domaine Ott, enzovoort. Rosé heeft niet dezelfde bekendheid in Spanje en het is echt alleen over de afgelopen 4 of 5 jaar dat we andere Spaanse rosé-producenten beginnen te zien. Eerder Spaanse rosé had een bubbel-gom rood-oranje kleur en niet de zeer lichte zalmkleur van Franse rosés.

Ibizkus rosé bracht de herinneringen van een Provence rosé terug, maar met aroma's van bloemen en abrikozenfruit. Het gaat zo goed met zoveel gerechten, van vis tot Spaanse rijstgerechten, sushi of zelfs fusiongerechten, maar het is vers, licht en gemakkelijk te drinken. Misschien is daarom de Ibiza kus rosé beoordeeld als een Top 10 Spaanse rosé door de krant La Vanguardia





## Beschrijf jouw beste Ibiza moment

**Henrik:** Het beste moment voor Ibiza was toen we begonnen met het plannen van de bouw van onze nieuwe wijnmakerij. We konden zien wat dit zou worden, we hadden al tekenen dat de oogst van 2018 goed zou zijn en dat alles bij elkaar zou komen. Het was een soort van fase 3 in de groei van Ibiza als een wijnmakerij.

## Welk Spaans gerecht past perfect bij Ibiza?

**Henrik:** Onze rosé is een zeer lichte, maar toch fruitige rosé die uitstekend past bij zeevruchten, typische Spaanse rijstgerechten en fusiongerechten die nu overal in Spanje populair zijn.

## Zijn er nieuwe ontwikkelingen binnen Ibiza?

**Henrik:** Een grote ontwikkeling is toch wel de verhuizing. Eigenlijk zijn er altijd nieuwe ontwikkelingen, maar daar kan ik nog niet over praten. We zullen u laten weten wanneer de tijd rijp is. Laten we zeggen dat Ibiza zich in een zeer interessante fase van zijn groei bevindt met veel potentieel. Dit jaar lanceerden we een Totem "Single Vineyard" rosé en verwachten we een uitstekende Totem-rood voor 2019. We zullen de Totem-naam nieuw leven inblazen en gebruiken voor onze superieure wijnen, meestal beperkte hoeveelheden van 500 tot 1.500 flessen.





## Wat kunnen we de komende jaren van Ibizkus verwachten?

Veel! Zoals ik eerder al vermeldde, stellen onze grotere faciliteiten ons in staat om per pakket te oogsten, wat betekent dat we zeker meer "Single Parcel" wijnen zullen zien zoals het "Single pakket Totem rosé" dat we dit jaar introduceerden. En we verwachten een uitstekende "Totem Red" voor 2019. Betere voorzieningen, betere uitrusting en meer homogene temperaturen betekent ook minder manipulatie, wat resulteert in nog betere wijnen.

Ten slotte heeft Ibizkus als merk meer erkenning gekregen, meer zichtbaarheid en meer geloofwaardigheid. Dit zou zich moeten vertalen in meer export en het betrekken van markten waar onze wijnen momenteel niet verkrijgbaar zijn.

**Vino Nova:** Henrik, ontzettend bedankt voor jouw tijd. We blijven Ibizkus volgen!