

KenJouWyn

WINIFRED
BOWMAN

WINBEE@
SYROLD.CO.ZA



WYSHEID IN WYN

Stap net tussen die wynrakke in jou gunstelingwynwinkel en jy sal al hoe meer onbekende en nuwe druifsoorte in die bottel sien. Dis opwindend en 'n nuwe proe-avontuur, maar hoe het al die druiwe hier beland?

Lené Visagie, wingerdkundige by Vititec vir klone-seleksie, verantwoordelik vir die veilige invoer van plantmateriaal, sê: “Die wêreldwye wynbedryf bevind hom tans in 'n tydperk van vinnige verandering: Klimaatverandering, veranderende verbruikersvoorkeure en nuwe wynmaakbenaderings dwing produsente om hul benadering tot druifsoortkeuses te heroorweeg.

“Baie tradisionele, hoëproduksie-druifsoorte voldoen nie meer optimaal aan moderne markvereistes nie. Terselfdertyd plaas stygende temperatuur, veranderende reënvalpatrone en meer gereelde uiterste weersomstandighede toenemende druk op die geskiktheid van sekere druifsoorte in gevestigde wynstreek. Teen hierdie agtergrond is daar wêreldwyd 'n groeiende belangstelling in alternatiewe en sogenaamde ‘ongewone’ druifsoorte wat moontlik beter by veranderende produksie- en markomstandighede kan aanpas.”

Volgens haar bly Frankryk vir baie Suid-Afrikaanse wynmakers en wynliefhebbers die maatstaf waarteen wyn gemeet word.

“Terroir. Dié Franse term het vir my in Frankryk 'n tasbare betekenis gekry. Dit is iets wat jy elke dag onder jou voete voel sodra jy in die wingerd staan en wat saam met die druiwe die kelder binnekom. Ek het besef dat wyn nooit bloot die eindproduk van 'n druifsoort of die handewerk van 'n wynmaker is nie. Dit is die stem van 'n plek – 'n vingerafdruk wat deur die natuur en die mens saam gevorm word.”

Sy beklemtoon dat die grootste les uit Frankryk is dat ons nie soos Frankryk moet probeer wees nie.

“Hul kultuur, geskiedenis en terroir het oor eeue heen saam ontwikkel. Suid-Afrika se verhaal is anders. Ons beskik oor 'n jong wynbedryf, uiteenlopende klimaatstreek en 'n kultuur van voortdurende aanpassing en vernuwing. Juis daarin lê ons grootste geleentheid.”

Visagie sê die vraag van ongewone druifsoorte in Suid-Afrika is nie of hulle hier hoort nie, maar waar hulle die beste hoort.

Volgens haar sal elke kultivar nie in elke streek floreer nie, maar ons land se uiteenlopende terroirs bied geleentheid wat nog lank nie ten volle ontgin is nie, en elke nuwe kultivar wat geplant word, is 'n uitnodiging om die gesprek tussen plek, wingerd en mens verder te voer.

“Wynmakers soek nie bloot na die volgende nuwe neiging nie.



Waag vanjaar 'n kans en stel 'n nuwe druifsoort op die proef!

Foto's: GETTY IMAGES

Waag dit bietjie met 'n nuwe druifsoort



Goeie wyn begin in die grond. Die soektog na nuwe en alternatiewe druifsoorte gaan oor die regte balans tussen terroir, klimaat en die wingerdstok.

“Hulle moet uiteindelik wyn produseer wat ekonomies volhoubaar is, want wynmakers en produsente is ook sakemense. Daarom soek hulle druifsoorte wat sin maak in die wingerd, in die kelder en uiteindelik in die glas.

“Die doel is ook nie om die gevestigde edeldruifsoorte te vervang nie, maar om hulle aan te vul. Namate klimaatverandering en meer uitdagende weerstoestande sekere druifsoorte onder druk plaas, word dit toenemend noodsaaklik om alternatiewe opsies te

ondersoek.”

Wanneer 'n ongewone druifsoort natuurlik by 'n spesifieke terroir inpas, hou dit op om “ongewoon” te wees. Sy sê dit word dan die regte druifsoort vir daardie plek. Hierdie druifsoorte kan dan saam met die gevestigde edeldruifsoorte aangeplant en benut word om die eindproduk te versterk eerder as om daarmee mee te ding.

Visagie glo dat wanneer ongewone druifsoorte mettertyd meer algemeen raak en wynmakers,

produsente én verbruikers groter vertroue ontwikkel in die gehalte, styl en markpotensiaal van die wyne wat daaruit gemaak word, kan hulle op groter skaal aangeplant word. Só kan die mark geleidelik hierdie druifsoorte aanvaar en waardeer.

“Dit is ook hoe Suid-Afrika internasionaal kan meeding – nie deur ander wynlande na te boots of hul druifsoortkeuses na te boots nie, maar deur ons eie terroirs ernstig op te neem en die druifsoorte te identifiseer wat dit die beste uitdruk.

“As ons bereid is om met dieselfde respek vir plek te werk as wat ek in Frankryk beleef het – maar met die vrymoedigheid om ons eie pad te stap – kan Suid-Afrika 'n wyndidentiteit bou wat nie op nabootsing berus nie, maar op eghed.

“Miskien is dit juis die grootste waarde van ongewone druifsoorte. Hulle daag ons uit om anders na ons wingerde te kyk. Nie om eerstens te vra ‘wat plant die res van die wêreld?’ nie, maar eerder: ‘Wat wil hierdie stuk grond vir ons vertel?’

“Wanneer ons daardie vraag begin beantwoord, ontdek ons dat terroir nie net 'n Franse begrip is nie; dit is 'n universele beginsel wat ook diep in Suid-Afrikaanse grond gewortel kan wees,” sê sy.

Só word nuwe druifsoorte en klone geregistreer

Die registrasie van nuwe druifsoorte en klone in Suid-Afrika is 'n lang proses, en geen nuwe stokkies mag verkoop of aangeplant word voordat dit op die Nasionale Kultivarlys (soos in stand gehou deur die registrateur ingevolge die Plantverbeteringswet (11 van 2018) verskyn nie.

Hierdie lys dien as 'n amptelike gehaltebeheermeganisme om te verseker dat slegs plantmateriaal wat wetenskaplik getoets is as onderskeibaar, eenvormig en stabiel kommersieel in die land gebruik mag word.

Daar is vier kernvereistes vir registrasie:

■ **Onderskeibaarheid:** Die druifsoort moet duidelik van alle bestaande geregistreerde druifsoorte onderskeibaar wees op grond van meetbare of waarneembare eienskappe, soos morfologie, fenologie of siekte-weerstand;

■ **Eenvormigheid:** Relevante eienskappe moet tussen plante van dieselfde druifsoort voldoende konsekwent wees, met slegs aanvaarbare natuurlike variasie;

■ **Stabiliteit:** Eienskappe moet oor herhaalde voortplantingsklusse onveranderd bly; en

■ **Benaming:** Die druifsoort moet 'n unieke naam hê wat voldoen aan die voorskrifte van die wet, insluitend beperkinge op misleidende of reeds bestaande benamings.

Nadat 'n nuwe druifsoort op die Nasionale Variëteitslys geregistreer is, moet die Wynsertifiseringsowerheid (WCA) dit vir gesertifiseerde wynproduksie goedkeur. Die WCA administreer Suid-Afrika se wynsertifiseringsstelsel, gevestig onder die Wet op Wyn, Ander Gegiste Drank en Spirituallie (25 van 1957).

Invoerpermities, plaas- en patoegentoetsing en 'n kwantiteitsfase van een tot twee jaar (of langer) volg hierna. Eers wanneer al die prosesse voltooi is, mag die druifsoort amptelik aangeplant en gebruik word.

Sedert KVV se vroeë plantverbeteringsprogramme in 1963, en later Vititec, is talle internasionale druifsoorte suksesvol ingevoer, geëvalueer en geregistreer.

Verskeie druifsoorte wat vandag op die Nasionale Variëteitslys verskyn, is deur hierdie stelsel geloods, onder meer: agiorgitiko, arinarnoa, arilloba, assyrtiko, carmenère, counoise, durif, egidola, ekigaina, glera, grillo, ledoner pelut, marselan, marsanne, merlot gris, meunier, nerello mascalese, nebbiolo, nero d'avola, petit manseng, petit meslier, piquepoul blanc, sangiovese, sauvignon gris, semillon gris, tannat, terret noir, touriga nacional, touriga franca, verdehlo, vermentino, villard blanc/noir, viognier en ynamavro.

Hier is Winnie se keuses wat jy gerus kan probeer:

■ **Diemersdal Gruner Veltliner 2026 (R120):** 'n Oostenrykse gunsteling en aard uitstekend in Durbanville met vars groenappel en spesery en 'n heerlike sitrus-nasmaak. Probeer saam met vars seekos!

■ **Boplaas Alvarino 2023 (R135):** Oorspronklik van die suidweste van Portugal. Calitzdorp het soorgelyke weer.

Hierdie wyn bied pynappel, appel en pomelo met 'n tikkie seesout op die nasmaak. Geniet terwyl jy na 'n Karoo-sonsondergang kyk.

■ **Winshaw The Runaway Pinot Gris 2025 (R170):** Genoem na die grootoupa dr. William Charles Winshaw wat op 12-jarige ouderdom van die huis weggeloop het.

Hierdie een is vars met bekoorlike appel-, peer- en perskeure. Perfek vir die sonskyndae.

■ **De Krans Tritonia Verdelho 2024 (R180):** Hierdie wingerd is in 2015 teen die banke van die Gamkavirivier geplant.

Volronnd met papaja, spanspek, nektarien, amandel en lemoenbloei-sels. Geniet saam met pangeroosterde salm.

■ **Du Toitskloof Nebbiolo (R195):** 'n Ou staatmaker! Volronnd met pruim, swartkersie, anys en viooltjie wat saam met sagte tanniene op die tong speel.

■ **Bacco Vermentino 2025 (R225):** 'n Fees van perske, geroosterde amandel en geelappel. Uitstekende balans. Luister na Italiaanse opera, eet pasta met 'n roomsous en geniet.

■ **Painted Wolf Darius Carignan 2023 (R250):** Framboos, rooi kersie, olyf en tabak in 'n sygladde tannienbaadjie. Uitstekend en van Welling-ton-druive gemaak.

■ **Jordan Assyrtiko 2025 (R299):** Heerlik en vars met sitrus-, appel- en aardse geure – sal jou laat voel of jy op 'n Griekse eiland vakansie hou!

■ **Olifantsberg Roussanne 2024 (R325):** Uitstaande voorbeeld met eksotiese geure soos gemmer, gedroogte koljanderblare, wit blomme en 'n perfekte suurbalans met 'n sweempie suurmoen op die tong.

■ **Steenberg Nebbiolo 2021 (R360):** Eg Suid-Afrikaans met 'n Italiaanse aksent. Rooi en swart vrug,

spesery, swart tee en volronnd in die mond en gebou om te hou. Geniet saam met pasta en 'n ryk vleissous.

■ **Cederberg Sandpoort Sauvignon Gris 2025 (R420):** Heel eerste in Suid-Afrika deur David Nieuwoudt in die Cederberge aangeplant. Die stiller sussie van sauvignon blanc met sagte sitrus en spanspek en 'n mineraalagtige nasmaak. Proe hierdie besonderse wyn waarvan slegs vyf vate gemaak is.

■ **Stellenrust Villain Vines Carignan 2023 (R450):** Bloubessie en aardse spesery, swartkersie- en fluweeltanniene in harmonie met 'n ronde mondgevoel en lang nasmaak.

■ **Thorne and Daughter Semillon Gris 2025 (R455):** Eg Suid-Afrikaanse mutasie met 'n besonderse deurskynende ligte koperkleur en die glas is propvol tropiese geu-

re, gedroogde appelkose en 'n sagte hawermouttekstuur. Besonders.

■ **Brookdale 16 2025 (R465):** Gemaak van 16 verskillende druifsoorte, onder meer petit manseng, grillo, viura, piquepoul blanc en palamino. Dit is 'n mandjievol eksotiese geure van mango, papaja, gemmer, appel en gebakte kweper met ongelooflike balans.

■ **AA Badenhorst Sout van die Aarde Palamino 2023 (R485):** Stokou wingerde wat op die Brakkuilplaas geplant is. Delikaat met gesoute amandelgeure wat saam met suurmoen en groenappel die perfekte balans vorm, met 'n seesout-sprinkel op die nasmaak.

■ **Kleinood Meevaller Mourvedre 2023 (R495):** Ligter styl met vars pruim-, swartbessie-, vanielje-, gepoeldeerleer- en roosgeure. Perfek vir 'n lamstjoppie.



Kos-en-wyn-pasmaats: Snelgids vir die tafel

Vars seekos

- Wyn: Duiersdal Gruner Veltliner
- Waarom? Die vars groenappel en sitrus sny heerlik deur die rykheid van die seekos.

Pangeroosterde salm

- Wyn: De Krans Tritonia Verdelho
- Waarom? Tropiese vrugte en amandel vul die vetterige, ryk geure van salm perfek aan.

Pasta met 'n ryk roomsous

- Wyn: Bacco Vermentino
- Waarom? Uitstekende balans met perske-akkoorde wat die romerigheid lekker opbreek.

Pasta met 'n ryk vleissous

- Wyn: Steenberg Nebbiolo
- Waarom? Stewige tanniene en swart vrugte wat kop aan kop staan met lae van ryk geure en smake.

Lamstjoppies op die kole

- Wyn: Kleinood Meevaller Mourvedre
- Waarom? Ligter styl met pruim en leer wat wonderlik saam met die rook- en vetgeur van lam werk.

Sonsondergang met 'n peuselbord

- Wyn: Boplaas Alvarino
- Waarom? Die tikkie seesout en vars pynappel is gemaak vir ligte peuselhappies.

Vinnige wenk:

Unieke witwyne met 'n goeie suur is wonderlik saam met geurige, romerige geregte, terwyl rooi druifsoorte soos nebbiolo en mourvedre floreer saam met proteïen, vet en kruie.



Waar om hierdie wyne te koop?

Direk by die bron (die beste opsie)

Besoek die onderskeie wynplase se eie webwerwe en aanlynwinkels. Nie net kry jy dikwels die beste direkte pryse nie, maar baie plase bied ook landwyse aflewering tot op jou voorstoep. Dit is ook die beste manier om seker te maak jy kry die nuutste oesjare.

Aanlyn wynplatforms

As jy nie fisies na 'n winkel wil gaan nie, is daar verskeie betroubare Suid-Afrikaanse aanlyn handelaars wat 'n wye reeks van hierdie varië-

teite op een plek aanhou.

By die winkel

Baie winkelders se wyne is ook by groot handelaars en boetiekwynwinkels beskikbaar.

Let wel: Pryse soos in die lys aangedui, is die produsent se aanbevole kleinhandelprys ten tyde van publikasie en kan wissel na gelang van die handelaar of winkel. Soms is sekere uitgesoekte oesjare slegs in beperkte hoeveelhede beskikbaar.

ADVERTENSIE | BOPLAAS

Gehalte-Portugese variëteite tafelwyne aan die voet van die Swartberg verbou

Boplaas-familiewingerde, geleë in die pragtige Calitzdorp aan die voet van die Swartberg, het 'n stewige reputasie as toonaangewende vervaardiger van wêreldklas-portstylwyne en droë tafelwyne uit Portugese kultivars opgebou. Hierdie kelder se portstylwyne is diep gewortel in 'n unieke familiegeskiedenis.

Tinta barocca het in die 1970's sy weg na Boplaas gevind toe Danie Nel dit vir shiraz aangesien en geplant het – 'n "fout" wat later 'n kernrol in Boplaas se sukses gespeel het. Portugese wit variëteite soos alvarinho en verdelho aard hier uitstekend.

Wynmaker Margaux Nel se MSc in Portugese rooiwyne dra regstreeks by tot die voortreflike gehalte van Boplaas se wyne. Die kelder produseer 'n reeks tafelwyne onder die Cape Portuguese Collection- en



Boplaas bedien wêreldklas-portstylwyne met diep familiewortels. Foto: VERSKAF

Family Reserve-reeks. Besoek boplaas.co.za vir meer inligting.