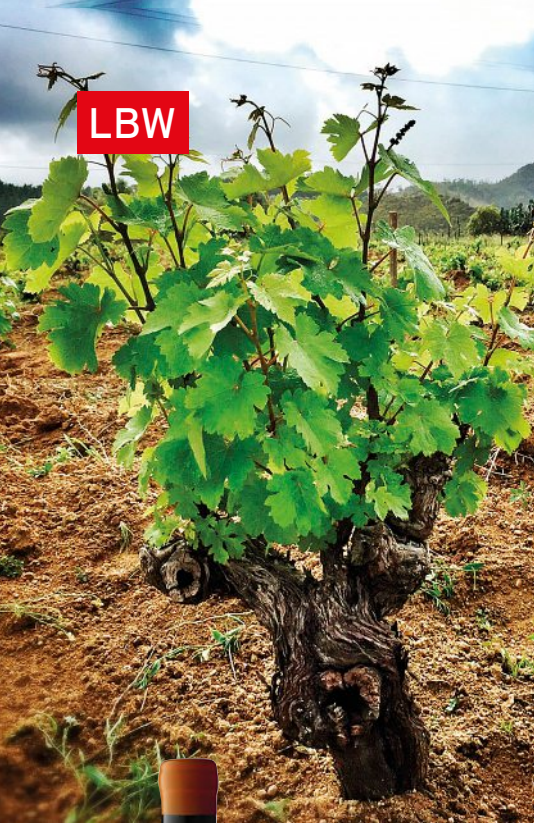


LBW



**BO:** Dié Chenin blanc-wingerd op Stellenbosch is in die vroeë 1900's geplant en die oudste van sy soort in Suid-Afrika. Mnr. Eben Sadie van Sadie Family Wines het baie in dié blok van 1 ha ingeploeg en die opbrengs en druifgehalte het mettertyd verbeter.

**LINKS:** Mev. Kirsten Chenin Blanc, gemaak deur mnr. Eben Sadie.

## WINGERDBOU BRING NUWE WOEMA VIR OU WINGERDE

Mnr. Eben Sadie van The Sadie Family in die Swartland se werk met ou wingerde het in 'n klein Chenin blanc-wingerd van sowat 1 ha op Stellenbosch begin, waarvan hy sy seldsame Mev. Kirsten-wyn maak.

Dié blok is iewers van 1905 tot 1920 geplant en word algemeen aanvaar as die oudste Chenin blanc-wingerd in Suid-Afrika.

"Die wingerd was aanvanklik in 'n baie swak toestand. Met die eerste oes kon ons net R300-bottels wyn maak," sê Sadie. Dié wyn kos nou sowat R775 per bottel.

"Ons het al die geld uit die wynverkope in die wingerd teruggeploeg en beter begin boer. Mettertyd het die opbrengste verbeter en daarmee saam die gehalte van die wyn."

**Dekgewasse, kompos en die inplant van stokke was van die belangrikste praktyke.**

"Dit is 'n lang storie, maar baie moeite later het ons meer as R450 000 oor die afgelope twaalf jaar aan die enkele hektaar bestee. Ons produseer tans 3 500 bottels uit dié wingerd. Die somme klop nou, maar dit was tien jaar lank nie die geval nie.

"As ons net op Excel gesit en alles gedoen het wat logies was . . . Uitstekende wyn (*fine wine*) is iets wat baie tyd kos en baie mense verstaan nie wat dit alles verg nie. Ek glo as jy na die wingerd kyk, sal die wingerd na jou kyk."

Wanneer jy met 'n ou wingerd werk, is dit vir Sadie belangrik om die gapings vol te plant.

"Dit is waar dit moeilik raak. As 'n wingerd

40 jaar oud is, maar 30% van die stokke is weg, en jy plant nuwes in die gapings, daal die gemiddelde wingerdouderdom tot 28 jaar. Dan verloor jy die aanspraak dat dit 'n ou wingerd is."

'n Mens kan nie met gapings in 'n wingerd boer nie, glo hy.

"My trekker hou nie op diesel gebruik as hy verby 'n gaping ry nie."

Ook in die Mev. Kirsten-wingerd het Sadie baie stokke ingeplant.

"Daar kort nog sowat 80 stokke. Dit irriteer my vreeslik, dus sal ons dit dié jaar inplant."

Die druiwe afkomstig van die jonger stokke het hy afsonderlik gepars en wyn daarvan gemaak.

**"Die jonger wingerdstokke se druiwe het nie dieselfde diepte as dié van die oues nie, selfs al staan dit in dieselfde blok. Mettertyd sal ons die druiwe by die Mev. Kirsten-druiwe invoer."**

Die grond in die blok was kompak, versuip en suurstofarm.

"Ons het baie organiese materiaal gebruik. In die 1 ha het ons sowat 140 m<sup>3</sup> houtkerfselfs in die wingerdruye uitgestrooi. Dit was binne 18 maande opgebruik."

Daarna het dekgewasse teen baie hoë plantdigthede gevolg.

"Gewoonlik plant ons 80-90 kg hawersaad per hektaar, maar hier het ons teen 150 kg per hektaar gesaai. Dit het die wingerd uitgedroog in die lente en gehelp met dreineringsprobleme."

Snoeityd is die skêre nie ingelê vir hernuwing nie, maar om die wingerd te ontwikkel en dooie arms te herontwikkel.

◀ "Dan sal jy ekstra waarde vir elke jaar van 'skoling' kry. Ons moet doen wat ons kan sodat daardie wingerd meer geld vir sy eienaars verdien en sodat dit nie uitgeput en uitgebuut raak voor dit ouwingerd-status kry nie."

## VOORLOPERS

Mnr. Eben Sadie, Swartlandse wynmaker en een van die voorlopers met wyn uit ou wingerde, sê met ou wingerde is dit uiters belangrik dat die "boerderykultuur" na vore kom.

"Ou wingerde word té dikwels verwaarloos. Verbruikers moet weet as hulle R800 vir 'n bottel ouwingerd-wyn betaal, is dit omdat die beste wingerdboupraktyke moontlik in die wingerd toegepas is."

Kruger stem hiermee saam. Daarom beywer sy haar om boere en wingerdwerkers op te lei om na die beste van hul vermoë na die ou wingerde om te sien.

"Die Ouwingerd-projek het baie jare gelede as wingerdboukundige beweging begin. Ons was nog altyd eerstens op wingerdbou toespits. In die lidmaatskapsoreenkoms is daar 'n paar wingerdbou-riglyne. Die wingerde is vir soveel jare afgeskeep, maar nou begin mense aandag daaraan gee. 'n Paar klein veranderinge kan groot resultate oplewer."

Sy lê veral klem op snoeipraktyke, want sy glo dit is die belangrikste.

**"Vandat ek die eerste ou wingerde opgespoor het, lei ons mense op om dit behoorlik te snoei. Om 'n ou wingerd ordentlik te snoei, verg 'n ander benadering."**

Kruger het selfs 'n snoeiskool saam met Felco op die been gebring.

Hoewel sy nie aan boere voorskryf hoe hulle die ou wingerde moet bewerk nie, beveel die Ouwingerd-projek sekere riglyne aan.

"Ons stel byvoorbeeld voor dat jy nie onkruidodder gebruik nie, maar eerder see-

wier-gebaseerde produkte en die wingerd natuurliker bestuur."

## LUISTER FYN IN KELDER

Ook in die kelder moet die wynmaker "luister" na wat die druiwe uit ou wingerde wil "sê", glo me. Andrea Mullineux, wynmaker by Mullineux & Leeu Family Wines.

**"Druive uit ou wingerde het gewoonlik 'n beter suurbalans, beter tekstuur en mondgevoel en meer vrugkonsentrasie. Die fisiologiese rypheid is beter omdat dit meer bestand is teen die veranderinge van jaar tot jaar. Daarom het dit dikker doppe, wat ook beter siekteweerstand beteken."**

Sy glo daaraan om as voog vir die wyn op te tree, pleks van wynmaker.

"Ek glo daar is twee maniere om die druiwe in die kelder te bewerk. Eerstens kan jy jou toespits op die wyneenskappe, soos die suurbalans, mondgevoel, tekstuur en geurkonsen-