



Rosa waar sy die gelukkigste is, in die wingerd, saam met die gerekende wynmaker Eben Sadie (links) en die wynboer Jozua Visser van Skurfberg.

FOTO: VERSKAF

sing doen, want ek was nog altyd gek na wyn.”

Daardie dag is Suid-Afrika se wynbedryf onherroeplik verander.

“Ek het (prof.) Eben Archer en Dawid Saayman by die universiteit (in Stellenbosch) gaan sien. Hulle sê toe hulle wag al jare dat iemand aan daai kant van Elgin (regs van die N2 as ’n mens in Caledon se rigting ry) wingerd plant.”

Die joernalis in haar het die kenners met vrae gepeper, en uiteindelik het sy Sauvignon blanc geplant, wat ’n reusesukses was.

“Almal het daarvan te hore gekom en toe hulle die wyn proe, was hulle dol daaroor. Ons het ’n klomp pryse daarmee gewen,” vertel Rosa, wat ook ’n tyd lank op ’n familielid se plaas in die Vrystaat met turksvye geboer het.

“Ek het mal goed gedoen. Mal, mal, mal! Ek was op my dag ook verpleegster omdat ek my studie self moes betaal. Hulle het my weggejaag, want ek het heelyd gehuil. Elke keer as iemand doodgaan of sê hy kry seer, het ek gehuil. Ek was ’n swak verpleegster,” sê sy laggend.

So klein soos sy van statur is, net so klein is haar hartjie. Maar sy laat nie oor haar loop nie.

“Ek was baie bevoorreg om met die beste mense in die bedryf te werk. Eben en Dawid het my eerste geleer, toe ek niks geweet het

nie. Oor die jare was mense soos Francois Viljoen, Neil Rossouw, Piet Fourie, Piet van der Merwe, Nico Spreeth, Johan Viljoen, Eddie Buxman en my swaer Hennie Saayman ontsettend goeie leermeesters . . . ’n klomp mense wat net gesien het ek weet niks en my jammer gekry het.”

Nou word sy in dieselfde asem genoem as mense soos Jancis Robinson (“wie se handboeke al vir jare lank deel van my biblioteek van kennis uitmaak”), Robert Mondavi, Jean-Claude Rouzaud en Angelo Gaja.

Eerder as om self oor haar prestasies te praat, haal sy liever die Amerikaanse wynskrywer Neal Martin aan, waar hy sê die stukies ou wingerde wat sy opgespoor het, is nou teoreties veilig. Dit verdwyn nie meer in generiese versnitte nie en beland ook nie in die pad van stootskrapers wat moet plek maak vir stedelike ontwikkelings of steengroewe nie.

“Produsente het ’n nuwe manier om hul wyne te bemark. Verbruikers kan ouwingerdwyne in die hande kry as hulle wil. Dit verander die persepsie oor Suid-Afrika en onderskei dit van ander lande,” skryf hy.

BEKORING MET OU WINGERDE

Haar bekoring met ou wingerde het geleidelik tot die Ou Wingerd-projek, een van die belangrikste inisiatiewe in die onlangse geskiedenis van die bedryf.

“Ek was in Alsace (Frankryk) by Domaine Paul Blanck en hulle het sulke ou Rieslingwingerde gehad wat vir my so mooi was. Daarna het ek na Château de Beaucastel in die suide van Frankryk gegaan en hulle ouwingerd-Roussanne geproe. Toe kom ek agter die ou wingerde maak beter wyn. In Europa is dit alombekend, maar in Suid-Afrika het ons toe nie eens geweet waar al ons ou wingerde was nie.”

Sy het teruggekom en naartig die ou wingerde (die Suid-Afrikaanse definisie is 35 jaar of ouer) begin opskryf. Mettertyd kon sy by die Suid-Afrikaanse Wynbedryfinsigting en -stelsels (Sawis) ’n lys in die hande kry waarop die grootjies van die bedryf verskyn. Deesdae weet hulle al van meer as 4 000 ha van dié spesiale wingerde.

“Dis regtig ’n projek uit die grond uit. Ek het destyds vir L’Ormarins en vir Eben Sadie druiwe gegee van een ou wingerd wat op die Skurfberg groei. En toe is die wyn verstommend goed. Ek het dit oorsae gaan wys. Die internasionale wynskrywers, soos Jancis, was heeltemal verstom toe hulle dit proe.”

Buiten dat hierdie wyne aan die res van die wêreld wys dat Suid-Afrika meer as net

cheap and cheerful kan maak, het dit ook ’n merkbare verskil aan die wynbedryf se inkomste gemaak.

“Wat my baie trots maak, is dat van daardie boere hul plase sou verloor, maar vandag is hulle nog op die grond omdat hulle ou wingerde het waarvan hulle die druiwe teen hoë pryse kan verkoop. Een boer het vir my gesê danksy die ou wingerde kan hy sy kinders universiteit toe stuur. As ek eendag hoor dat ’n boer vanweë dié projek sy mense beter kan betaal of vir hulle beter huise kan gee, sal dit vir my die beste wees.”

Nog waarde wat die projek bied, is insig oor die verouderingsproses van wingerd.

“Hoekom het ’n wingerd oud geword? En hoe? Watter faktore het daartoe bygedra dat hy oud geword het? Hoe lyk ’n wingerd van 20 jaar, 40 jaar, 50 jaar? Almal sê grondvoorbereiding is so belangrik, en ek glo dit, maar die meeste van die ou wingerde is met ’n perd en ’n ploeg geplant. Wat is dit dan wat hulle so suksesvol maak? Ons weet nie!”

Sy vertel van ’n 118-jarige Cinsaultwingerd wat verlede jaar 4 ton per hektaar gelewer het en ’n 80 jaar oue wingerd wat 10 ton druiwe per hektaar gee.

“Ons behaal groot sukses met die wingerde deur sekere snoei- en boerderytegnieke, maar dit leer ons ook wat om te doen met jong wingerde. Die Ou Wingerd-projek gaan nie net oor wingerdstokke van die verlede nie, maar ook oor wingerde van die toekoms. As ons wingerde se lewensduur kan verleng, gaan dit meer lewensvatbaar raak en gaan ons die gehalte verdubbel.”

Haar vermoë om oplossings te vind, is een van haar sterk punte.

“Die feit dat ek regte studeer het, help my elke dag. Dit leer jou op ’n sekere manier dink; om vinnig by ’n antwoord uit te kom. Jy sien ’n probleem en kan ’n denkproses volg om by die antwoord te kom.”

GROOTSTE LEERMEESTER

Nadat Rosa destyds verskeie wingerde by Elgin gevestig het, het sy die Stellenbosse wynplaas Uva Mira bestuur en toe by Cape Point Vineyards gaan werk. Daarna het sewe jaar op L’Ormarins gevolg. Tussendeur het sy die wêreld platgereis om topwingerde te besoek.

“Ek het baie kere sommer letterlik net duimgegooi. Ek het met treine gery en deur wingerde geloop, honderde kilometer net geloop en geloop. Reis was my grootste leermeester. Ek het die hêle, hêle wêreld deur gereis om te sien hoe ’n wingerd wat goeie wyn maak, moet lyk. Die grootste les wat ek geleer het? Jy moet in die wingerd wees. Jy kan nie agter ’n lessenaar sit nie. Dis spore in