



Rosa het al sowat 3 000 ha wingerde ouer as 35 jaar in die Suid-Afrikaanse wynbedryf geïdentifiseer. Druive uit hierdie wingerde verkoop teen goeie pryse, wat gunstig is vir die bedryf. Die wyne trek egter ook internasionaal aandag. FOTO: DANIE NEL PHOTOGRAPHY

die wingerd. Ek leef dit elke dag.”

Telkens het sy ná haar omswerwinge teruggekeer na Suid-Afrika met sy uiteenlopende wynstreek.

“Ons wingerde is baie opwindender. Stellenbosch en die Swartland is twee verskillende terroirs. En daar is so ’n groot gaping om dinge hier te verbeter. In Bordeaux is alles al gedoen; hulle kan hier en daar miskien ’n bietjie *tweak*. In Suid-Afrika het ons egter in die verlede vir volume geboer, en nou maak ons siklikel wyne wat op dieselfde verhoog kan staan as die bestes ter wêreld. Daar is dus verskriklik baie geleenthede hier vir wingerdbouers.”

LEI WINGERDBOUERS BETER OP

Die gebrek aan opleiding vir wingerdwerkers en plaasbestuurders pla haar baie.

“Onthou, voor 1994 het werkers op die plase gebly, en daar was ’n plaaskultuur. Daarna het baie plaaswerkers op dorpe en stede gaan bly. Daarmee saam is die wingerdkultuur vernietig. Baie van die ou wingerdbouers het op die dorpe gaan woon, en hul kinders het ander dinge begin doen. Hulle het totaal vervreemd geraak van die landbou. Dit is ’n enorme probleem. Ek dink daar is ’n reuse-behoefte aan die opleiding van plaaswerkers in die land. Daar word baie gedoen, maar nog nie genoeg nie.”

Dit het haar aangevuur om saam met Felco Africa, Invini Wethu en die Ou Wingerdprojek ’n snoeikursus te ontwikkel.

“Ek werk met mense wat nog nóóit ’n snoeiskêr in hul hand vaseghou het nie. Nou moet hulle ’n wingerd snoei waarvan die wyn R700 per bottel werd is. Dis tog onmoontlik! Ons het ’n fantastiese bedryf. As gevolg van ’n klomp redes is ons nou op die hoogste punt wat ons nóg was. En al hoe ons gaan vorder, is as ons ons wingerdbou verbeter,” sê sy hieroor. En ten spyte van al die glorie en lof wat sy toegeswaai word, glo Rosa dít is haar grootste prestasie en bydrae tot die wynbedryf.

“Ons het vanjaar 88 mense geleer en ek hoop om daarop te bou. Dis wonderlik om te sien hoe die lig in mense se oë aangaan as hulle vir die eerste keer iets snap.”

NUWE KULTIVARS EN METODEDES

Rosa was een van die eerstes wat met onbekende kultivars soos Roussanne, Marsanne en Macabeo begin eksperimenteer het.

“Ek het jare gelede met Vititec begin saamwerk om nuwe kultivars en klone in te voer. Ek dink daar is hoërgeleë plekke wat baie wonderig is waar ons nie nou kan plant nie, maar dalk kan ons Assyrtyko daar plant, wat in Santorini (Griekeland) groei teen die hellingen van die berge waar die wind hulle uit hul nate waai. Ook nuwe klone, soos die Grenache-klone wat ons nou invoer, dra by tot die kompleksiteit van hierdie kultivar. Iets soos Macabeo (Viura) is in Rioja (Spanje) ’n massadraer. Dit kan fantasties wees in ’n versnit saam met byvoorbeeld Chenin blanc, én dit kan vir die boere geld in die sak bring. Wat is uiteindelik die belangrikste ding? Die plaas moet geld maak. As die somme klop, gaan dit ons wingerdboere op die plaas hou.”

Sy kan nie ’n gunsteling-wynstreek in Suid-Afrika uitsonder nie. Daarvoor is sy te lief vir Cabernet sauvignon en Merlot van Stellenbosch of Syrah en Chenin blanc van die Swartland. Wat haar hart wel vinniger laat klop, is die nuwe plekke en baanbrekerstegnieke waarmee hulle wingerd plant.

“Ons plant met aardverwarming in gedagte. Aardverwarming gaan vir ons ’n pak slae gee in die toekoms. Ons moet dus daarvoor beplan. Ons plant nou só dat die grond meer water vashou, dat daar meer plek vir insekte en klein diertjies in die wingerd is en dat elke druppel water wat op daai plaas val, in ’n dam kom. Ons kan baie nader aan die natuur lewe, ontwerp en boer. En dit is tot groot voordeel, want as die grond gesond is en jy gee uitdrukking daaraan, sal jy beter wyn maak.”

Nuwe tegnologie het beslis ’n rol te speel, maar sy beklemtoon dis nêr instrumente.



VYF VRAE AAN ROSA

Wat is jou gunsteling kos-en-wynkombinasie?

Syrah en lam!

Vir watter gereg is jy nogal bekend onder jou vriende en familie?

Lamskenkels. Ek hou dit eenvoudig en maak dit lank in die oond, in ’n swaar pot gaar, met vars groente, soos boontjies, vars kruie en witwyn (nie rooi wyn nie).

Waarsonder kan jy nie kook nie?

Swartpeper, suurlemoen en enigiets vars uit die tuin.

As jy net een wyn vir die res van jou lewe kan drink, wat sou dit wees?

Hoe kies ’n mens tussen jou kinders? As ek moet kies, sal dit seker ’n ouwingerd-Chenin wees van die Weskus ... Skurfborg van Eben Sadie.

Waar is jou gunsteling-wynstreek?

Ongetwyfeld die Swartland.

“Die belangrikste instrument wat jy steeds het, is jou oë. Lóóp in die wingerd. Ons almal belê deesdae in tegnologie, maar ons mense is nie opgelei om te snoei nie. Wat help dit? Wat is die gulde reël in wingerdbou? Doen net eers die basiese dinge perfek, en jy is 99% daar,” beklemtoon sy.

“Mense besef stadig maar seker – maar nog te min – dat ons virusvry moet wees. Ons móét. Dis ook belangrik vir die toekoms dat ons baie meer omgewingsbewus moet boer. Ons kan nie aanhou met onkruidodders, plaagdoders en insekdoders soos tans nie. Ons sal slimmer moet boer en die grond baie beter moet oppas. Grond is nie net die medium nie; die grond gee die siel van die wyn.”

Natuurlik is die welverdiende toekennings ’n voorreg, maar dit sal vir haar baie beteken as die pryse Suid-Afrikaanse wingerdbou en die mense in die wingerde kan help. “Dit gaan nie oor my nie. Ek is mos ryk genoeg. Ek het my gesondheid, ek bly in ’n lekker huis, ek het genoeg kos om te eet, en elke wingerd waarmee ek al geboer het, het ek in my kop besit.”