

Die mense het
gepraat –

koffie- wyn **is** koning

deur Cassie du Plessis

Newwer-
maaind wat die
snobs en die
puriste al's te
sê het oor die
subjektiewe
saak van wyn-
smaak – die
verbruiker het
gepraat.
En stem
deesdae vir
“koffiewyn”.

ja,

die sukses van hierdie nuwe wyn-subkultuur is deesdae fenomenaal en die syfers van die land se twee grootste verbruikerskoue vertel die storie duidelik soos daglig. Kort op die hakke van WineX Kaapstad, waar 6 500 wynliefhebbers oorweldigend vir rooiwylne met koffieagtige geure gestem het, het sowat 16 000 besoekers aan die skou se eweknie in Johannesburg ook gesê koffiewyn is dié ding.

By die laasgenoemde was die Diemersfontein Pinotage 2009 volgens stemming vir die Talk Radio 702 Best Wine on Show Awards aangewys as die Beste Rooiwyn op die Skou – nadat dit tweede plek in Kaapstad behaal het en die 2007-oesjaar ook verlede jaar die gunsteling by RMB WineX Johannesburg was. Terloops, die witwynkeuse was Hamilton Russell Chardonnay 2008.

Volgens skoudirekteur Michael Fridjhon is daar geen twyfel nie dat hierdie die mees omvattende maatstaf van verbruikerstendense in die Gautengse mark is.

Terwyl die Gautengers se tweede en derde keuse onder rooies die ikoniese wyne De Toren Fusion V 2007, Meerlust Rubicon 2005 en Rupert & Rothschild Baron Edmund 2005 was – dus nie ook uit die koffiekultuur nie, het die Kapenaars voluit 'n koffiestem uitgebring.

Die drie rooiwylne wat daar die meeste stemme gekry het was, in volgorde van keuse, Diemersfontein Pinotage 2008, KWV Café Culture 2009 en Barista Pinotage 2009. En as jy die saak van naderby gaan beskou, vind jy die fassinerende verskynsel dat daar een persoon se spoor hierdeur loop – ene Bertus Fourie ... Maar meer oor hom later.

Intussen glimlag die bemarkers van hierdie nuwe geslag wyne natuurlik al die pad en hulle is besig om teen 'n verbysterende spoed babatjies te kry. Boonop bly dit nie meer by Pinotage wat so opgekoffie word nie; ook ander rooi kultivars kry die behandeling. En dan is daar allerhande naamsinspelinge op koffie en sjokolade, geure wat mos naby mekaar lê.

Ja, terwyl daar al baie gepraat is oor dinge soos soetrissies by Sauvignon, peper by Shiraz en kersies by Pinot, is daar nou 'n hele nuwe geslag wyne wat onbe-

skaamd vir hul prominente koffiegeure bemark word. Daar is wel letterlik honderde rooies waar mens in elk geval koffieboon-agtigheid sou waarneem. Ook wenke van sjokolade, kakao, neute, si-gaardoos ...wat ook al. Maar hierdie is in 'n ander liga van geurintensiteit.

Dus 'n fenomenaal suksesvolle nuwe nis, wat egter deur sommige 'kenners' net as 'n gier beskou word. Wie wil dan nou koffie drink as jy eintlik wyn drink en hoe gaan dit af met kos? Maar die massas is gaande daaroor; restaurante lys dit en dit vind duidelik sterk aanklank by mense wat nie gewoonlik 'n erg aan rooiwyn, of selfs enige wyn, het nie, want hier het jy een met pure *caffè latte*-geure en 'n knerts sjokolade daarby. Die vroue is gaande daaroor – 'n soort *café society*-kultus.

Ja, dis spesifiek Pinotage wat nou sy koffiekleur so wys – en watter hupstoot is hierdie nie vir die land se eie, inheemse kultivar nie! En watter wêreld is nie versit sedert oom Abraham Perold in 1926 hierdie kruising van die groot Pinot Noir- en beskeie Cincout-kultivars aanmekaar geslaan het nie. Nog 'n dimensie van Pinotage se veelsydigheid het na vore gekom!

By Pinotage word mos dikwels gepraat, in 'n positiewe sin, van plaaswerkarakter op neus. Ja, as jy bietjie hoendermis ruik; dan weet jy jou tong kan hom klaarmaak vir heerlike ryp piesang- en kersiekarakter met 'n tikkie boere-robuustheid.

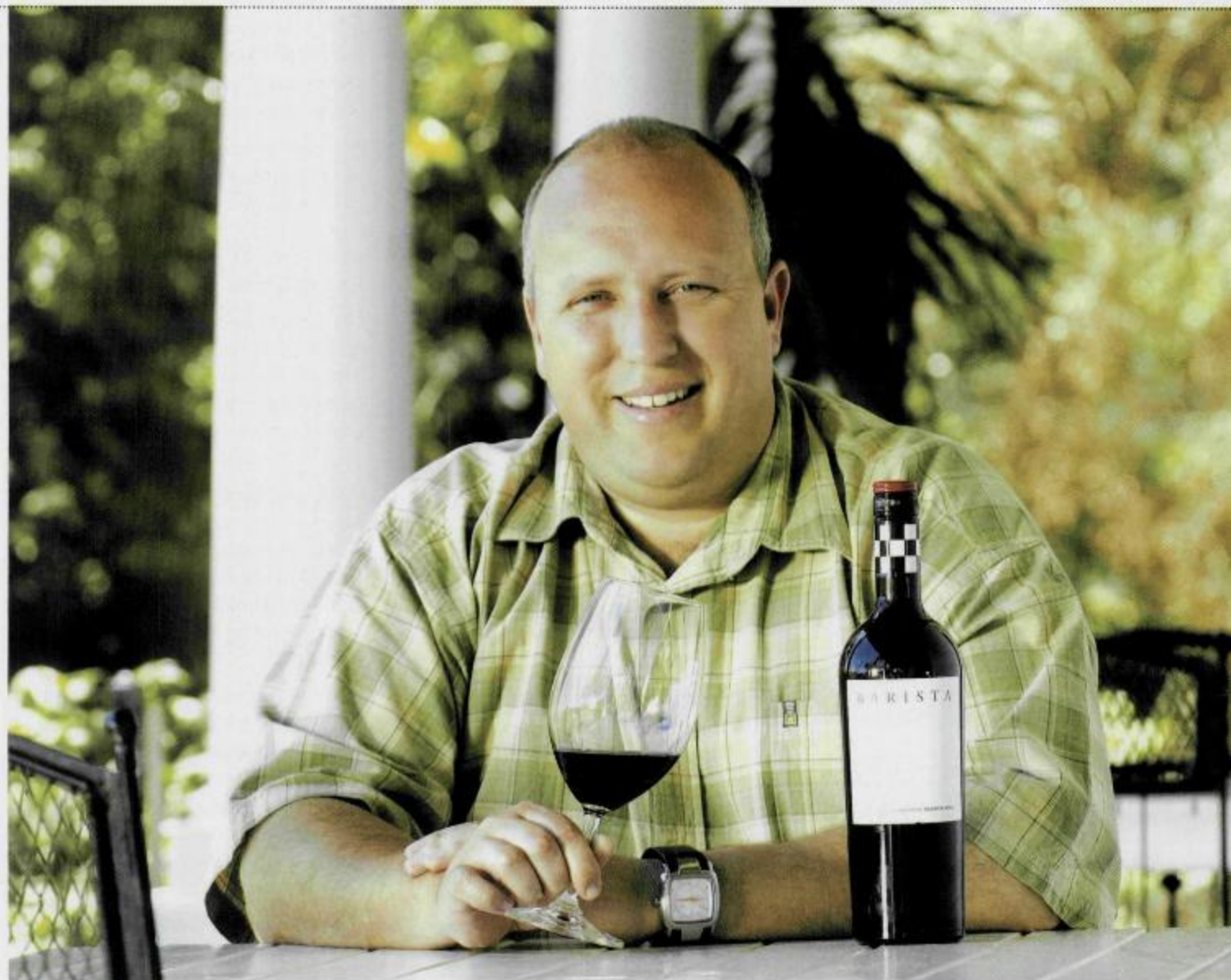
Maar nou het nuwe tegnologie en kreatiewe kelderkuns – te wete 'n kombinasie van spesifieke gismetodes en houtbehan-

deling – die koffiegeur na vore gebring, veral by Pinotage.

En die baanbreker daaragter is ene Bertus Fourie, deesdae by Val de Vie net buite die Paarl. As jy teruggaan op die koffiewynspoor, dan vind jy dat dit eintlik Bertus s'n is – 'n kêrel wie se eerste Pinotage by Val de Vie onlangs uitgereik is, genoem Barista, natuurlik met uitgesproke, ryk mocha-koffiegeure. Onthou *practice makes perfect*.

Val de Vie is eintlik 'n spoggerige resedensiële sekureitskompleks met polobaan en sy eie wingerd en kelder. Maar Bertus het aanvanklik naam gemaak by Diemersfontein naby Wellington. Dis Diemersfontein se Pinotage wat eerste opslae gemaak het met sy uitgesproke koffiegeure. En nie lank daarna nie, toe raap KVV, ook in die

Bertus Fourie het seker die wêreld se mees omstrede Pinotage geskep, maar dit word dalk ook die gewildste.





Eintlik het Bertus aan die tegniek gewerk vir Shiraz, toe hy skielik te veel ryp Pinotage gereed gehad het by Diemersfontein. Die res is geskiedenis.

Paarl, vir Bertus op ... en skielik sien Café Culture die lig, natuurlik meer *funky* en modern as enigiets wat voorheen uit Koos Wye Voete se vate gekom het.

Maar hierdie kitssukses het Bertus nog nie laat rus kry nie en in 2008 beweeg hy toe na Val de Vie – om sy eie skeppende ding in 'n kleiner kelder te kan doen saam met sy broer Martin.

Die geheim van die Pinotage-geure? Bertus self vertel dat dit danksy 'n kommersiële gis is wat die koffiegeur beklemtoon. Hy het daarop afgekom in 2001 terwyl hy besig was met sy Meestersgraad in Wynkunde by die US. Later sou hy vind dat dit veral by Pinotage werk met spesifieke houtbehandeling – te wete twee soorte Franse eik waarvan een die graad van roosterling kry.

Eintlik het Bertus aan die tegniek gewerk vir Shiraz, toe hy skielik te veel ryp Pinotage gereed gehad het by Diemersfontein. Die res is geskiedenis.

Hy glo dat die Barista Pinotage 2009 sy beste tot op hede is – die naam afgelei van die Italiaans vir 'n spesialis in voorbereiding van koffie. Dit verkoop vir R60 per bottel.

Intussen, met KWW se groot Café Culture-sukses, het 'n klompie lede van hul produksie en bemarkingspan, onder leiding

van wynmaker Richard Rowe, 'n "benchmarking" proe gedoen van wyne met koffiekarakter – nie almal noodwendig Pinotage nie. Onder die proewers was die bekende beoordelaars Dave Hughes en Duimpie Bayly en die resultaat was soos volg, in volgorde van gunsteling:

- 2008 Diemersfontein Pinotage, 2009 Café Culture
- 2009 Boland Kelder cappupino ccinotage
- 2009 Val de Vie Barista
- 2008 KWW Choccochino
- 2009 Schalk Burger Meerkat
- 2009 Vrede & Lust Mochalate
- 2007 Cathedral Cellar Pinotage (nie-koffiegeur)
- 2009 Stellenbosch Hills Polkadraai
- 2008 DGB Rib Shack Red, 2008 Doolhof Dark Lady

Die bogenoemde lys gee 'n idee van die spektrum handelsmerke en style wat daar nou op die toneel is. Terloops, die KWW Choccochino is 'n Shiraz, wat uitgereik word in die VK-mark.

"Wat ek hieruit geleer het, het Richard gesê," is dat dit nie help net om vir koffiegeure te gaan nie. Die wyn moet ook sag en *generous* wees. *The answer is palatability ...*

KWW se globale wynhandelsmerkbestuurder, Solomon Willis, vertel dat hul Café Culture wat in 2007 in Suid-Afrika uitgereik is 'n wegholsukses is. Dit het in die tydperk sedert Julie vanjaar alleen al plaaslik 90 000 liter verkoop – so teen R45 plus per bottel in die kleinhandel.

"Die groot geheim is, hierdie nuwe era-styl maak Pinotage toeganklik vir meer wyndrinkers, veral jongmense wat die unieke geure kan optel en dit verstaan."

Intussen het nog 'n nuweling die koffiekamp betree, naamlik Boland Kelder – ook van die Paarl – met *cappupino ccinotage* – hierdie tongknoper en smaakstreler geskep deur hul eie wynmaker Bernard Smuts.

Nou Boland kán ernstige Pinotage maak en hul 2004 het al 'n Pinotage Top 10 losgeslaan. Maar teen ongeveer R40 per bottel (kelderprys) kan jy gerus hul koffiepoging probeer – in 'n effens ligter, nóg meer informele styl as die ander drie.

Maar, soos gesê, bly ook nie by Pinotage nie – 'n nuwe "mocha"-uitreiking het pas op my lessenaar beland: Die Boplaas Tinta Chocolat 2009 daar van Calitzdorp, natuurlik gemaak van die portkultivar Tinta Barocca. Wat sal die patriotiese Porras sê!

Vrede en Lust (naby Paarl) se koffie/sjokolade Malbec-meneer, Mochalate, is soos die Pinotage-voorbeelde van die styl, jonk en met 'n groot invloed van hout. Die kenmerkendste is soos te wagte donker geure van mocha, maar daar is tog tekens van ryp bessies so tussen deur die koffiewinkelgeure deur. Hierdie een kos R69.

... en intussen, so verstaan ek, het 'n bekende landgoed die "coffee" as handelsmerk geregistreer. ●