

DINERS CLUB MAAK SY WYNMAKERS VAN DIE JAAR BEKEND

Die Diners Club Wynmaker van die Jaar van 2010 is Bartho Eksteen van die Hermanuspietersfontein-wynmakery naby Hermanus. RJ Botha van Nitida in Durbanville is as Diners Club se Jong Wynmaker van die Jaar aangewys. Wynmakers moes sauvignon blanc-wyne vir beoordeling voorlê en jong wynmakers ongefortifiseerde droë rooi kultivar- of versnitwyne.

Dis is vanjaar 30 jaar sedert die instelling van die Wynmaker van die Jaar-kompetisie en die 10de sedert die toekenning vir die Jong Wynmaker van die Jaar die eerste keer gemaak is. Ebrahim Matthews, besturende direkteur van Diners Club het op 27 November by 'n galabyeenkoms in die Wynland gesê oor die jare het hierdie toekennings die toetssteen vir die bedryf geword. “Hulle word vandag algemeen as van Suid-Afrika se mees gesogte wynkompetisies aanvaar.

“Diners Club het nou reeds vir drie dekades die voorste Suid-Afrikaanse wynmakers uitgesoek en beloon, en hulle aangemoedig om dieper te delf en die standaard van Suid-Afrikaanse wyn te verhoog tot waar dit op internasionale vlak erken word. Ek glo ons het dit bereik en meer,” het Matthews gesê.

Vir Pieter Ferreira, wat in 2004 gewen het, is dit dié toekenning waarna wynmakers streef. “Hierdie toekenning verander 'n mens se lewe.” Carl Schultz van Hartenberg wat in 2005 die wenner was, het gesê wynverkope het beduidend toegeneem nadat hy gewen het.

Onder die vorige wenner tel van die grootste pionier-wynmakers van die bedryf, mense soos Günter Brözel, Sydney Back en Danie de Wet.

Dave Hughes, voorsitter van die beoordelingspaneel, het gesê die sauvignon blanc-wyne wat vir vanjaar se kompetisie ingeskryf is, was deur die bank van 'n uitstekende gehalte. “Daar was nie 'n enkele onder hulle wat nie vir lof uitgesonder kon word nie. Styl was al wat hulle van mekaar onderskei het.

Drie wyne van 2009 en drie van 2010 het die ses finaliste gevorm. “Elkeen van hulle het uitdrukking aan hul eie omgewing gegee en tesame het hulle feitlik die hele smaakspektrum verteenwoordig waartoe sauvignon blanc plaaslik in staat is. Ons kon proe die tipiese grasagtige neus en soet appelliefievrug van die koel areas; suurlemoene en lemmetjies op die neus met ryp

tropiese vrugte op die tong; stowwerige heinings en flinke suur; eksotiese eikehoutkarakter met gul ryp vrugte; tropiese-vrugteslaai; en groenrissies, gras en groen vye van die Weskus.”

Eksteen se gehoute sauvignon blanc, die 2009 Hermanuspietersfontein No. 5, is in gelyke hoeveelhede nuwe, tweede- en derdevlvate verouder. Hughes het gesê “No. 5 is ’n volmaak gebalanseerde wyn waarin die 15% sémillon nog ’n laag voeg by die kombinasie van vrug en hout. Dit is ’n styl wat onder Suid-Afrikaanse wynliefhebbers al gewilder word.”

Die 2009-oesjaar is die eerste waarvoor Hermanuspietersfontein-Wingerde al die druiwe self gelewer het.

Hughes het gesê die rooiwyne wat vir die Jong Wynmakerstrofee voorgelê is, was eweseer van ’n uitsonderlike gehalte. “Dit was geensins maklik om ’n wenner aan te wys nie, maar RJ Botha se 2009 Nitida Calligraphy het desondanks uitgetroon weens die veelsydigheid daarvan. Hierdie lewendige versnit in die Bordeaux-styl bestaan uit 47% merlot, 28% cabernet franc en 25% cabernet sauvignon en is gemaak van druiwe wat op die plaas in die koel Durbanville-area gekweek is.

“Die cabernet franc voeg pikantheid by die sagte, geronde merlot terwyl die cabernet sauvignon kleur, diepte en lengte bydra. Elke kultivar is afsonderlike geoes, gegis en verouder voor die finale versnyding en bottelering. Dit is vir elf maande in eerste-, tweede- en derdevlvate verouder.”

Benewens die prestige daarvan om die kompetisie te wen, het Eksteen ’n retoer-vlugkaartjie na enige wynproduserende land van sy keuse ontvang tesame met R30 000 om sy koste te help dek. Botha se prysgeld is R15 000 en nuwe aansien in die wynbedryf.

Die beoordelingspaneel onder Dave Hughes het bestaan uit Lynn Sheriff MW, internasionale wynadviseur en voorsitter van die Institute of Masters of Wine; Neil Pendock, wynbeoordelaar en -kommentator; Carrie Adams, wynbeoordelaar en spesialis-drankkleinhandelaar; Nomonde Kubheka, ’n wynmaker van die KWV; Margaret Fry, ’n Kaapse Wynmeester; en Margaret Fundira, ’n tegniese-wynadviseur. Glenroy du Plessis, wat onlangs in die Diners Club Wynlyskompetisie as die beste wynkelner aangewys is, was vanjaar se leerling-beoordelaar.

Om die drie dekades van die kompetisie te gedenk, het Diners Club ’n spesiale “Erfenis-geskenkpak” saamgestel wat 12 wyne bevat van vorige wenners wat steeds in die bedryf

werksaam is. Van die wyne van onder meer Rust en Vrede, Graham Beck, Allesverloren, Thelema en Bouchard Finlayson. Dit is deur die Diners Club-wynvereniging vir lede beskikbaar.

einde

UITGEREIK DEUR
NAMENS\
DATUM UITGEREIK
NAVRAE

De Kock Kommunikasie (DKC)
Diners Club Suid-Afrika
27 November 2010
Jane Ledger, Diners Club se streekbestuurder: Wes-Kaap,
021 795 5400, winemaker@dinersclub.co.za
Linda Christensen, DKC, 021 873 2199, linda@dkc.co.za

Bartho Eksteen

Hy het in 1987 aan die Elsenburg-Landboukollege afgestudeer waar hy 'n diploma in pomologie, wingerdbou en keldertegnologie behaal het. Hy het daarna vir een van die koöperatiewe wynkelders in die Kaapse wyngedebied begin werk. 'n Paar jaar later, nadat hy besluit het om hom op sauvignon blanc toe te spits, het hy hom aangesluit by Wildekrans, 'n private produsent naby Botrivier in die Walkerbaai-area. Hier het hy sy kennis en vaardighede geslyp en talle gesogte toekennings met sy wyn gewen, soos die SA Kampioen-jongwyn in 1996. Hy het uiteindelik besluit om sy eie paadjie te volg en het sy eerste sauvignon blanc onder sy eie handelsmerk, Bartho Eksteen, op die mark gebring. In 2005 het hy 'n vennoot geword in Hermanuspietersfontein-Wingerde. Die kelder het sedertdien verskeie onderskeidings ontvang soos die bediening van sy wyne op internasionale vlugte van SAA, British Airways en Swiss International Airlines, en 4- en 4½-stertoekennings in *Platter's South African Wine Guide*.

RJ Botha

RJ is 'n wynmaker by Nitida-Kelders in Durbanville waar hy aansienlike ervaring opgedoen het van 'n wye verskeidenheid van kultivars. Terwyl hy in die diens van Nitida was, het hy twee oestye in Frankryk gewerk, die eerste by die Chateau Angelus in St Emilion en die tweede by die Despagne-gesin in Entre Deux Mers.