DIE BURGER

Ou wyne, ou staatmakers

Christine Rudman

17/01/2008 11:37:36 AM - (SA)

DIT maak nie saak hoe groot of hoe klein jou wynversameling is nie, maar die kans is goed dat dit ’n paar bottels insluit wat jy vir ’n spesiale geleentheid spaar of vir mense wat goeie wyn regtig waardeer opsy hou.

Maar dan ontdek jy eensklaps dat baie van dié bottels nooit oopgemaak is nie en dit reeds verby die datum vir hul ideale drinktyd is.

As jy nog nie in dié posisie van diepe verwyt was terwyl jy jou hand oor ’n waardevolle, baie ou bottel wyn streel nie, het jy óf ’n baie wye vriendekring, óf jy’s baie vrygewig en gaar nie wyn op nie. Of miskien bestuur jy jou versameling goed en sorg dat jou kelder altyd georganiseerd is.

Ek het in Desember gasvrou gespeel met aandete en juis só ’n versameling op die proef gestel: kosbare bottels met lae wynvlakke of ander wat bloot baie oud was.

Ek het my gaste gewaarsku dat ons alles gaan proe en dít wat ondrinkbaar is nét so sonder pligpleging mag uitgooi. Maar ek het seker gemaak dat my keuse wyd genoeg was om ’n paar aangename verrassings op te lewer.

Trouens, die ster van die aand was ’n 1979 Meursault Perrier van Robert Ampeau wat almal verbaas het – ’n 28 jaar oue chardonnay. Wie sou dít kon raai? Dit was in ’n uitstekende toestand en het nog minstens ’n leeftyd van vyf tot tien jaar oorgehad.

Die bottel was ’n geskenk en ek het niks van sy geskiedenis geweet of ’n idee gehad van hoe lank ek dit al gehad het nie, maar ek het duidelik daarvan vergeet totdat ek onlangs my rakke reggepak het.

Ek is nog van die ou skool wat grootgeword het met die oortuiging dat die beter rooiwyn voordeel trek uit bottelveroudering. En dit was inderdaad ’n lang tyd só. Lees enige raad oor kelders van die 1970’s en die 1980’s en hulle sal jou verseker dat cabernet sauvignon 15 tot 20 jaar verouder kan word.

Deesdae is baie van die wyne gereed pas nadat dit beskikbaar gestel is. Dit geld selfs topwyne – ondanks die feit dat dit steeds die vermoë het om goed in die toekoms te verouder. Hierdie toekoms is egter nou baie nader as waaraan ’n mens gewoond was. Ek kan nie onthou dat ek onlangs enige “20 jaar”-voorspelling vir ’n rooiwyn gesien het nie. Die aanbeveling lê nou êrens tussen vyf en tien jaar. Hoe goed die wyn gaan verouder, hang natuurlik ook af van jou storingsfasiliteite én die kwaliteit van die kurk.

’n Paar van die bottels rooiwyn wat op my partytjie oopgemaak is, het reeds begin lek en die kurk het verkrummel toe ons dit uitgetrek het. G’n wonder die kwaliteit van die wyn is bederf nie, want daar was niks om dit meer te beskerm nie.

’n Mens moet onthou die kans is baie goed dat die beste kelders in die wêreld – waar wynproesessies met eerwaardige, ou wyne gehou word – die bottels se kurk gedurende hul lewenstydperk vervang het. Boonop het hulle die voordeel dat die bottels nooit uit die kelder beweeg is nie.

Met dít in gedagte was ek baie geïnteresseerd om te hoor van ’n wynproesessie wat verlede Saterdag in Constantia gehou is. Van die beste rooiwynprodusente het ’n versameling van hul ouer wyne vertoon, hoofsaaklik cabernet. Ek is uitgenooi, maar kon dit ongelukkig nie bywoon nie.

Die trapleer was op drie tydperke gegrond: drie van 1982 – een van die beste wynjare van die 1980’s; 1987, 1988 en 1991 tesame en dan vier van 1994. Volgens een van my wynkenner-vriende het die 1982’s die beste gevaar. Soos met die meeste regtig ou rooiwyne het hulle hul variëteitskarakter begin verloor, maar was hulle steeds goed gebalanseerd en (al was hulle 25 jaar oud) steeds heerlik om te drink. Laasgenoemde wyne was almal cabernets: Rustenberg, Welgemeend en Overgaauw.

Wat spesifiek uitgestaan het en baie indrukwekkend is, was hul elegansie en finesse – almal het alkoholvlakke van minder as 12,5% gehad. Hulle is perfek gestoor. Daar is dus geen waarborg dat hulle nét so goed in ’n huiskelder sou vaar nie. Maar dit was uiteraard ’n voortreflike vertoning van klassieke wyne van die verlede.

Ek hoop dat jul ervarings tydens die feestyd nét soveel aangename wynervarings ingesluit het.