

Ken wyn? Jy sal jou moses teëkom



CARLA LEWIS
@misslewiswrites

Moses Magwaza het homself opgewerk van tuinier tot Suid-Afrika se beste sommelier. Hy gesels oor die Kaapse droogte, wynsnobisme en of dit platvloers is om rosé te drink.

“Kompleks” is ’n woord waarop wynleke (en minder ervare wyndrinkers soos ek) terugval wanneer ons nie soos plebs voor wyndrinkers wil lyk nie. Daar bestaan mos ’n vooropgestelde idee dat om wyn te geniet, jy eers “Filosofie 101 onder die knie moet kry.

Dis immers net goeie smaak om gedurende jou bespreking van die Franse filosoof Roland Barthes se teorie van strukturalisme oor ’n glas rooiwyn, ook melding te maak van die shiraz se komplekse boekette. Wyn is so ’n bietjie esoteries, en as ons eerlik moet wees, intimiderend vir baie Suid-Afrikers. Geen wonder meer as die helfte van die alkohol wat in Suid-Afrika verbruik word is bier nie.

’n Yskoue Zama-
lek oordeel nie.

Wyn, aan die ander kant, word vereenselwig met ’n elitistiese wêreld wat slegs bestem is vir die gewel-en-geelhoutmeubelklub, nie met ’n voormalige tuinier van Hammarsdale in KwaZulu-Natal nie. Die honderde kilometers tussen dié industriële voorstad van Durban en die gewels en wingerde van die Kaapse wynland kon net sowel ligjare gewees het vir iemand soos Moses Magwaza.

Onder die Fransman se vlerk

En tog, hier sit die tuinier-tot-portier-tot-kelner en uiteindelik Suid-Afrika se beste sommelier en glimlag op die stoep van The Orient naby Hartbeespoortdam. Sy goue tandskitter in die Hoëveldse somerson, kort nadat die tydskrif *Eat Out* hom aangewys het as die wenner van die Wine Service Award-prys (basies beteken dit Magwaza is Suid-Afrika se beste sommelier). “Ek het dit glad nie verwag nie,” verklaar Magwaza.

Germain Lehodey, hoof-sommelier by Restaurant Mosaic by The Orient en Magwaza se mentor, maak dit af met ’n tipies Franse skouerophaling – ’n beweging wat half ’n retoriese vraag en half ’n stelling is – wanneer jy hom uitvra oor Magwaza se toekenning. “Pff. Natuurlik het ek dit verwag. Wanneer dit by internasionale wyne kom, beskik Moses oor die beste kennis in Suid-Afrika.” Sy stilte suggereer egter die vanselfsprekend ongesegde woorde wat in die lug hang, iets wat enige mentor wat sy sout werd is nooit sal sé nie. Hoe dan anders? Hy is immers ’n

Moses se wynwysheids

Bokswyn

“Daar is niks verkeerd met bokswyn nie. Ek het verlede jaar ’n wynkelder in die Loire-Valley in Frankryk besoek, en hulle het bokswyn gemaak. As die Franse bokswyn kan drink ...”

Johannesburgse wyndrinkers vs Kaapse wyndrinkers

“Die geld is in Johannesburg. Jozi se wyndrinkers bestee meer geld aan wyn as die Kapenaars.”

Die Kaapse droogte

“Die sauvignon blanc-wingerde gaan veral onder die droogte ly, die kultivar is dors en moet gereeld natgelei word. Met die droogte sal wynmakers moet begin kyk na meer geharde en onbekende kultivars wat nie so bekend is by jou deursnee-veerbruiker nie. Dit is die sommelier se plig om wyndrinkers te leer dat edelkultivars nie alles is nie en hulle ook aan die minder bekende niskultivars bekend te stel.”

Is rosé kommin?

“Rosé beleef tans ’n oplewing, hoewel wynsnobs in die verlede hul neuse daarvoor opgetrek het. Die nuwe style is droër en op ’n meer gesofistikeerde palet gemik. Rosé gaan beslis een van ons vlagskipwyne word.”

Transformasie in die wynbedryf: “Selfs in die townships word daar nou oor ’n bottel wyn gekuler, wat nie voorheen gebeur het nie. Die Kaapse Wynakademie doen ook baie om transformasie te bewerkstellig en die meerderheid van die studente wat daar klasloop is swart.”



Moses Magwaza

organiseer. Dit was sowat 11 jaar terug.

“Ek het egter niks van wyn af geweet nie. Ek het tóe gedink net snobs drink wyn, maar hy het vir my meer daarvan vertel en ook vir my literatuur gegee om te lees. Só het my liefde vir wyn ontwikkel.”

In 2010 het hy begin klasloop by die Kaapse wynakademie en tans is hy besig met sy vlak 3-WSET-kwalifikasie van die Britse Wine & Spirit Education Trust.

“As ’n sommelier kan jy egter nooit ophou leer nie. Daar is altyd iets nuuts wat gebeur in die wynbedryf. Voordat ek Johannesburg toe gekom het, was die hele ritueel rondom wyn drink vir my ’n bietjie belaglik. Ek bedoel, wanneer jy iets oopmaak, dan drink jy dit onmiddellik, jy ruik nie eers daaraan en bestudeer die kleur nie. Later verstaan jy waarom mense passievol daarvoor raak.”

As daar een ding is wat Magwaza by mense wil bybring, is dit dat wyn toeganklik vir almal is. “Soms wil jy net ’n lekker koue glas witwyn langs die swembad geniet, sonder om filosofie oor die inhoud te raak.”

Onder Lehodey se vlerk het hy ook streng opleiding ontvang. Deel daarvan was om die verskillende boekette van wyn te identifiseer. Hy bring ’n boks na die tafel met tientalle glasflessies, elkeen gevul met ’n vloeistof. Die flessies is gemerk: leer, gras, tabak, peper, vanielje, karamel, die lys is ellelank.

As sommelier moes Magwaza elkeen van die reuke memoriseer sodat hy dit later in die verskillende wyne kan identifiseer met blinde proeë.

Tog meen hy dat wynsmaak subjektief is. Hier kry die gesprek ’n filosofiese kinkel, wat jou nogal aan Barthes se “Dood van die outeur”-teorie laat dink.

As jy *Filosofie 101* misgeloop het, beteken dit basies dat die lees van die teks (of die proe van die wyn) nie kyk na die outeur (wynmaker) se lewensuitkyk en styl nie, maar na die ervarings, voorkeure en vooroordele van die leser (of wyndrinker).

“Ek kan miskien appel in ’n wyn ruik, en mal wees daarvoor, maar jy kan heeltemal iets anders ruik en nie daarvan hou nie. Smaak is persoonlik; ek kan jou nie oordeel en sé jy is verkeerd nie,” beklemtoon hy.

Die gewyde grond van Dionisus

Magwaza neem my af na Mosaic se wynkelder, wat met een van die grootste wynversamelings in Suid-Afrika spog. In die middel van die gewyde ruimte van Dionisus is ’n vertoonkas wat wynliefhebbers liries sal hé. Hy wys ’n 1999 Chateau Lafite Rothschild, Pauillac, ’n Bordeaux-versnit wat jou sowat R10 831* uit die sak sal jaag. Drink jy liever wit? Wat van ’n 2010 Chateau d’Yquem, Sauternes, ’n sauvignon blanc-sémillon-versnit, gemiddelde prys R7 200*?

As jy die wyne te jonk vind en iets trots Suid-Afrikaans wil drink, is daar altyd die Joubert Muscat d’Alexandrie, circa 1800.

Mosaic se wynlyste is so dik soos ’n Bybel en tussen Lehodey en Magwaza moet hulle presies weet wat elke wyn se sterk en swak punte is, en die disse wat dit komplementeer. As jou begroting egter nie die Chateau Lafite Rothschild toelaat nie, sal Magwaza ’n aanbeveling maak wat jou palet én bankbestuurder heel gelukkig sal hou.

■ **Pryse volgens wine-searcher.com, ’n webwerf wat wynpryse met mekaar vergelyk.**

Jy hoef nie ’n filosoof te wees om wyn te geniet nie.

Foto: ISTOCK