



links: Meeste van die wingerde op die totale sewe hektaar in die Cilaos-distrik word in hierdie klippe en rotsskerwe geplant.



TIEN UIT TIEN *Reunion!*

Reunion is een van die jongste eilande in die wêreld: dit het 'n skamele drie miljoen jaar gelede uit die Indiese Oseaan verrys en vandag is dit 'n tropiese eiland met uitgewerkte én aktiewe vulkane, skouspelagtige natuurskoon en hul eie klein – maar lewendige – wynbedryf, skryf MARYKE ROBERTS. Boonop is dit een van die eilande waarna Suid-Afrikaanse wynprodusente jaarliks duisende liters wyn uitvoer.

Die eiland – 70 km by 50 km met 'n totale oppervlak van 2 500 km² – is skaars groter as die Kaapse Skiereiland, maar die inwoners van hierdie administratiewe provinsie van Frankryk, waarvan die landskap met bergpieke so hoog as 3 070 m spog, laat nie op hul wag nie. Daar is nie plat grond nie, daarom word enkele rye wingerde teen onmenslike hellings geplant en druwe met die hand geoes – dit terwyl die kleinboere soms aan toue van rotse afhang om by hul wingerde by te kom.

bo: Die piepklein proelokaal met sy plakkate van die terroir en verskaffers van die koöperatiewe Le Chai de Cilaos waar Melissa Boyer, die proelokaalbestuurder ons laat wyn proe.

links: Teen onmenslike hellings word wingerde geplant, met mielies, boontjies en vrugtebome wat ook moet vashou om 'n plekkie te kry. Sommige boere se lappies grond is teen 45 grade hellings en hulle sak met toue om hul lywe af om druwe te oes.



Die diep ravynne in die natuurlike amfiteaters van die onaktiewe vulkane is duiselingwekkend en die paadjies met haarnaald-draaie nogal 'n belewenis.

Die eiland het meer mikroklimatiese as dae in 'n maand, hoewel die grond meestal vrugbare lawarots is.

Reunion het drie reuse "cirques", of natuurlike amfiteaters, naamlik dié van Cilaos, Salazie en Mafate, waar riviere honderde meters in die vulkaniese rots ingevreet het. Die eiland het meer mikroklimatiese as dae in 'n maand, hoewel die grond meestal vrugbare lawarots is.

Die paaie is in uitstekende toestand, die motors blinknuut en die bestuurders gaan soos wafferse renjaers om die haarnaald-draaie. Ons gids, Nicholas Barniche, het vertel dat 30 km 'n hele uur kan neem om af te lê, omdat die paaie so vinnig van seevlak tot meer as 2 500 m klim. Ons is skoon dronk gery toe ons vroegoggend in die klein dorpje, Cilaos, stilhou.

Ons hoor by Melissa Boyer, die proelokaal-bestuurder by die koöperatiewe Le Chai de Cilaos, dat hul lede, 'n handjievol

Kreole wat saam net meer as sewe hektaar wingerde het, net vier wyne produseer – 'n rooi, Rosé, soet wit en droë wit, wat heelwat soeter is as wat Suid-Afrikaners as "droog" sou klassifiseer. Die res van die jaar wy hulle hul aan die produksie van lensies, ander groente en vrugte wat op markte verkoop word, of onder hul bure uitgeruil word.

Die meeste van die wingerde is van 800 tot 1 300 m bo seespieël geleë en baie mineraalagtig en effe vreemd op die Suid-Afrikaanse tong. Die land produseer 'n skrale 35 000 bottels per jaar en toe sy hoor ons is van Suid-Afrika, lag sy en vertel in gebroke

Engels dat een klein wynplaas in ons land dit seker maklik produseer.

Cilaos se klein oppervlakte wat in onherbergsame heuwels geleë is, het 30 verskillende mikroklimatiese en 20 verskillende grondsoorte. Die wynbedryf is nie iets waarop hulle noodwendig trots is nie. Melissa sê hulle is Frans en ly dus by uitstek aan die bekende Franse strokieskarakters, "Asteriks en Obelix-sindroom", wat beteken dat hulle net eenvoudig moet wynmaak. "Ons streef nie hier om die beste wyn te maak nie, die Franse vasteland doen dit namens ons, maar ons is net trots om wel wyn te kan produseer. Geen wyn word uitgevoer nie, omdat ons produksie te laag is, maar Franse besoekers koop die meeste



Die hoeveelheid boere wat vrugte wyn en ongereguleerde wyn maak, is drie maal meer as dié wie se wyn aan EU-regulasies voldoen.

van ons wyn, met die Duitsers 'n kortkop agter," vertel sy.

Die pryse is hoog en veral met die swak wisselkoers tussen die Suid-Afrikaanse Rand en die Euro, is dit nie 'n opsie om te eksperimenteer by aandete nie en ons kies telkens 'n "goedkoper" Bordeaux-versnit wat teen sowat R70 per glas by hotelle en restaurante verkoop.

Patricia Lefevre, mediaskakel vir die eiland se toerismeburo, vertel dat die jaarlikse wyn- en lensie-

fees in Oktober in Cilaos gehou word en dan is daar verkeersknoppe vir 5 km in elke rigting en uit die piepklein dorpje wat oor die valleie uitkyk en waarvan die hoogste piek op die eiland – en die Indiese Oseaan – Piton des Neiges, agter die pragtige kerkie waghou. Die piek is elke dag van ongeveer 10:00 tot vroeëand onder 'n miskomers gehul en jy wag snags met volmaan of soggens vroeg vir daardie raar oomblik om 'n onbelemmerde foto te kry.

Laatmiddag verken ons die klein grondpaadjies in die Cilaos-distrik en ontmoet een van die vele boere wat op 'n stukkie grond – kleiner as 'n gewone Suid-Afrikaanse voorstedelike erf – wingerd, lensies, mielies, boontjies en vrugtebome ingedruk het. Hy is een van die talle boere wat vrugte wyn maak en baie gul nooi dat ons moet proe (kasterolie se moses!) Hulle gebruik lietsjies, lukwarte, aarbeie en selfs frambose vir dié frank konkoksies. Ons hoor later daar is omtrent drie maal meer mense wat ongereguleerde wyn maak, as dié wat aan die EU-regulasies voldoen.

Soos wat ons by klein kafees en supermarkte inloer, is ons telkens verheug om Suid-Afrikaanse etikette knus langs die Franse wyne te sien. Hier en daar is 'n bottel Chileense wyn,

maar geen wyn van Australië of Amerika nie. By Palm Hotel & Spa, ons hotel in Saint Pierre, hoor ons dat daar elke Dinsdagaand 'n Suid-Afrikaanse wyn geproe word en die wynkelder vertel trots dat die Kleine Zalze- en Chamonix-reekse daardie week aan die beurt is.

Volgens statistieke van die Departement Landbou, Bosbou en Seevisserie, is daar van Desember 2011 tot November 2012 'n totaal van 563 802 liter Suid-Afrikaanse wyn na Reunion uitgevoer, waarvan 40 400 liter bulkwyn en die res in bottel was. Van hierdie getal was 159 882 liter vonkelwyn; 165 234 rooi (112 975 liter in dieselfde periode die vorige jaar) en 162 852 wit (131 199 die vorige jaar). Hiervan was 10 200 liter Chenin Blanc in bulk (9 950 die vorige jaar); 20 000 liter Pinotage in bulk (9 950 die vorige jaar) en 10 200 liter Blanc de Noir en Rosé in bulk (20 000 liter in die ooreenstemmende tydperk die vorige jaar).

Johan Hugo, Distell-algemene bestuurder: Suid-Oos Afrika sê: "Nederburg-wyne maak ongeveer 'n derde van Distell se uitvoer-portefeulje na Reunion uit, met JC Le Roux en Drostyd Hof as twee ander ewe groot spelers in die uitvoermark. Ander wyne wat in kleiner hoeveelhede uitgevoer word, is Fleur du Cap, Le Bonheur, Neethlingshof, Zonnebloem, Plaisir de Merle en Stelrenzicht.

"Nederburg Cuvée Brut maak ongeveer 60% van die Nederburg-verkope uit, gevolg deur Rosé en Special Late Harvest wat elk 10% van die handelsmerk-verkope bydra. Die res van die Nederburg-wyne wat uitgevoer word, bestaan uit Pinotage, Dry Rosé, Cabernet, Edelrood, Lyric en Baronne," sê Johan.

Met een bottel van die vrugte wyn in ons tas, keer ons huis toe, dankbaar dat ons in die Stellenbosse wynlande woon en kan kies en keur tussen uitstekende wyn. Maar vir deursettingsvermoë kry die Reunion-wynboere tien uit tien! ■



Maryke Roberts was 'n gas van die Reunion-toerismeburo en het met Air Austral uit Johannesburg na Saint Denis gevlieg.