

dat iets stilletjies en skelm van oor tot oor gefluister was, wat al die prag van die tuine in 'n aaklige wildernis verander het en wat die roem van Wiesbaden in duie laat stort het. Gevaar! Gevaar! oral rond. Geheime vergaderings te Kreuznach om middernag! Onmiddellike terugkeer na Frankryk en Engeland gebiedend! Met watter ongeduld ons deur al die formaliteite van daardie geskiedkundige maal gegaan het en hoe ons teruggekeer het, kan 'n mens jou goed voorstel.

#### DIE GROOT EXODUS.

En op daardie gedenkwaardige middernagtelike vergadering was die offisiële nuus oor die raadsaamheid van 'n onmiddellike vertrek van soveel as moontlik van ons, aan ons meegedeel, dog sonder paniek en wanorde. 'n Handjievol sou agterbly om die skyn te wek dat die Kongres aanhou tot sy vasgestelde end en om die vernedering van 'n skielike

einde af te wend. Aan diegene wat vir hierdie doel agtergebly het, was 'n diplomatieke pas na die grens gewaarborg.

Op die volgende dag het die uitgedunde Kongres in sy verskillende seksies aangegaan met die bespreking van wynproduksie en verkoopsprobleme onverskillig teenoor die groot vrees wat daar in elkeen se gedagte was. Ek hoop om by 'n later geleentheid opsommings te gee van die belangrikste van hierdie debatte.

Dit was met spyt dat ons skielik en in haas, ja byna dramaties 'n paar uur later moes afskeid neem van 'n pragtige deel van Duitsland, 'n deel wat entoesiasme en vreugde by 'n mens kan opwek—die Rheingau met al sy prag, die Ryn, die wyn, die vriendelike mense, die kastele en plattelandse huise, die idilliese dorpie van die druiweplukkers, die ou stadsgebiede, die hoë katedrale, en die produkte van die Nerobergdruive wat ryp word in die skitterende sonskyn op die hoë Nerobergheuwels.

## Pontak—'n Suid-Afrikaanse Wyn

Deur DR. A. I. PEROLD.

Die rede waarom ek, onder al ons wynsoorte, juis Pontak gekies het om eerste oor te skryf, is dat Suid-Afrika die enigste land in die wêreld is wat hierdie soort wyn produseer. In Frankryk vind ons hom onder die naam *Teinturier mâle* slegs in ampelografiese kolleksies en word hy soms gebruik om ander druifsoorte uit te teel. Petit Bouschet en Alicante Bouschet is voorbeelde van sulke produkte, en hul besit saam met Pontak die opvallende en waardevolle eienskap dat die sap van hul ryp druive baie donkerrooi is, terwyl dié van verreweg die meeste swart druifsoorte wit is solank as dit vars is, soos o.a. met Hermitage die geval is.

Die oorsprong van die naam Pontak is my onbekend. Ongeveer 116 myl suid van Bordeaux en omtrent 16 myl suid-wes van Pau lê daar in Suid-Wes Frankryk 'n dorpie met die naam van *Pontacq*, maar of ons Pontak-druif nou juis hiervandaan gekom het, kan ek nie sê nie. Onmoontlik is dit egter nie. In sy „*Ampélographie rhénane*” (Mulhouse, 1852) noem *Stoltz* „*Pontacq*” as 'n druif wat met die *Teinturier mâle* sinoniem is en in Boheme gekweek word (volgens *Viala-Vermorel* in hul wêreldberoemde werk, „*Ampélographie*”, in sewe groot dele). Wat ek wel weet, is dat Pontak een van die oudste druifsoorte is en onder hierdie naam reeds baie lank in ons land gekweek word en een van ons oudste en beste wyndruifsoorte is. Hy word vandag nie meer op so 'n groot skaal gekweek soos vroeër nie. Toe my oupa Perold 'n jongman was, dus amper 100 jaar gelede, het sy oom Abraham de Villiers op sy plaas, Natte Vlei, naby Klapmuts, jaarliks omtrent 300 lêer wyn gepars, waarvan omtrent 60 lêer Pontak was. Vandag produseer mnr. Milne op hierdie plaas nog uit-

stekende Pontak. Ons hele Pontak-oes bedra nou nog maar net ruim 200 lêer per jaar. Die prys van Pontak was 'n eeu gelede £10 per lêer terwyl dié van die ander wyne—dit was nog voor die dae van Hermitage—so om die £5 per lêer was.

Toe die Kaapse wynhandelaars omtrent een geslag terug begin het om sogenaamde Kaffer-Pontak te maak van gekookte Hermitage (mos en doppe saam) en in 't geheel baie donker Hermitage in die plek van Pontak te gebruik, wou hul nie meer 'n behoorlike prys vir Pontak betaal nie, en het die boere hul Pontakwingerde meer en meer begin uithaal om dit deur Hermitage te vervang. Was dit nie dat die K.W.V. ruim 12 jaar gelede begin het om Pontak teen £11 per lêer op te koop nie, dan was ons Pontakwingerde vandag seker reeds almal uitgehaal.

Voor die koms van die filoksera het die kweek van hierdie druifsoort g'n moeilikheid gebied nie so lank as hy maar net op goeie grond geplant was. Sy liefde vir die Amerikaanse onderstokke is nie al te groot nie. Op *Jacquez* beantwoord hy gelukkig heel goed. Plant hom egter net op goeie en diep grond. Klam swart gronde moet vermy word daar hy taamlik gevoelig vir witroes (oïdium) is. Verder moet hy daar gekweek word waar sy druive goed kan ryp word en maklik 'n hoë suikergraad kan bereik om sy beste kwaliteite te kan ontwikkel. Die meeste Pontak word vandag geproduseer in die Paarlse distrik, minder in Worcester op die vrugbare spoelgronde langs Wilgerivier en op dieselfde klas grond in die buurt van Bonnievale.

Die stok kan nie juis vir 'n sterk groeier uitgeskel word nie, maar op goeie grond is sy groeikrag bevredigend solank as nie te veel van hom



verlang word nie. By kort snit produseer hy genoeg trosse, maar weens sy kleinerige trossies en klein korreltjies, en die feit dat hy 'n baie hoë persentasie van doppe en stingels bevat teenoor sy hoeveelheid sap, is sy opbrengs aan wyn gewoonlik slegs eenderde tot die helfte soveel as wat Groendruuiwe of Steendruuiwe onder dieselfde omstandighede sou opbring. Op draad gelei kan hy op goeie grond baie meer produseer, maar dit geskied dan ten koste van 'n aanmerklike deel van sy kwaliteit. Daarom beveel ek nie aan om hom op draad te kweek nie. Vier tot vyf lêers Pontak per morg wingerd kan as 'n bevredigende opbrengs beskou word, en dan moet sy prys minstens *dubbel* dié wees wat vir gewone goeie wyn betaal word.

Hy is 'n betreklik vroeë druif. Hy moet gepars word as sy druive reeds doodryp is. Wil ons 'n droë rooiwyn van hom maak, dan moet hy op 23-24 graad Baling gepars word en as hy reeds goed ryp is. Vir 'n soetwyn moet hy oorryp gepars word, d.w.s. wanneer die korrels reeds effens begin te krimp en hier en daar begin rosyntjies word. Dan behoort sy suikergraad maklik 25-27 graad Baling te wees, terwyl sy totale suurgehalte tussen 8 en 10 per mil. sal wees.

As sy druive deur die druiwemeul (égrappoir) gaan, moet die stingels dadelik van die doppe en mos geskeie word. Daar sy doppe baie ryk aan tannien (looistowwe) en kleurstowwe is, gee hy 'n wyn met 'n baie hoë droë ekstrak, d.w.s. dat hy, by verdamping op 'n waterbad, 'n buitengewoon hoë hoeveelheid stowwe, ander as suiker, sal agterlaat wat in die wyn opgelos was. Dit maak hom baie waardevol vir mengdoeleindes met ander wyne, maar stel hom daardeur blykbaar ook ekstra bloot aan aanvalle deur skadelike bakterieë, veral in die geval van 'n soet Pontak. Daar die druive doodryp gepars behoort te word om die beste Pontakwyn te verkry, werk die mos nie so maklik kurkdroog nie, sodat daar maklik 'n bietjie suiker in die jong wyn oorbly, wat dan saam met die hoë droë ekstrak 'n heerlike voedingsmedium daarstel vir die ontwikkeling van sekere skadelike bakterieë wat die wyn siek en byna waardeloos kan maak.

In Frankryk gee hy volgens Viala-Vermorel 'n ligte wyn (6.7 vol. persent alkohol of onder 12 graad proef spirit) met 26.9 gram droë ekstrak per liter, soortlike gewig 1.004 en 'n totale suurgehalte van 14.3 per mil as wynsteensuur. Aan die Kaap gee hy glad 'n ander wyn. Hy gee hier 'n swart en dik wyn met meer as 30 gram droë ekstrak per liter en met 23-25 graad proef spirit of omtrent 13-14 vol. persent alkohol. Hier is hy dan ook 'n baie waardevoller wyn as in Frankryk.

By die *maak* van Pontak moet ons met ekstra sorg te werk gaan. Sodra die mos en doppe van die stingels geskeie is, moet daar vier onse kaliummetabisulfaat per ton gemaalde druive opgegooi word en die geheel goed deurgeroer word om die meta op te los. Namate die gisting vorder en die temperatuur van die mos opgaan, moet nog 2-4 onse meta per ton gemaalde druive bygevoeg word om die ontwikkeling van skadelike bakterieë teë te gaan. Verder moet die gistende mos afgekoel

word as die temperatuur tot 33 graad Celsius of omtrent 90 graad F. opgaan. Dis wenslik om die gistingstemperatuur op ongeveer 30° C. of 86° F. te hou. Die doppe moet gereeld onder gedruk word van die begin af en na 2½-3 dae behoort die mos feitlik droog te wees, van die doppe afgetap en laasgenoemde met 'n handpers of 'n hidrouliese pers uitgepers word, maar nie met 'n kontinuele pers nie.

Gewoonlik word daar nog 'n *aftreksel* gemaak deur byv. goeie ryp Hermitagedruive op die vars uitgewerkte Pontakdoppe te pars en dit saam te laat gis. As vir elke 3 lêer skoon Pontak net een lêer aftreksel gemaak word, sal laasgenoemde nouliks van die pure Pontak te onderskeie wees.

As droë Pontak gemaak word, moet daarvoor gesorg word dat die mos *droog* werk. Meestal word egter 'n soet Pontak gemaak. As die druive op 25° Baling gepars is en ons laat die mos tot op 10° Baling werk, dan moet ons vir elke 5 lêer van sulke mos 1 lêer brandewyn van 35° Oor Proef (gelyk aan 77 vol. persent alkohol) neem om 'n soet Pontak te maak met 'n sterkte van 35° proef sterkte of 19.9 vol. persent alkohol. Die mos moet dan gou van die doppe geskeie en goed met die brandewyn gemeng word. Na omtrent 3-4 weke moet die wyn van sy dik moer geskeie word en 'n maand later weer van enige moer afgetap word. Die laaste oortap kry hy teen die end van Julie of begin van Augustus. By elke oortap moet die lêë vat of tenk goed geswawel word. Dan behoort die wyn blink te wees en so donker rooi dat 'n mens sy kleur net nog as swart kan beskrywe.

By die *maak* van droë Pontak behoort die jong wyn omtrent 8 dae na die gisting oor is van sy dik moer geskeie te word; 'n maand later moet hy vir 'n tweede maal oorgetap word en in Julie-Augustus vir 'n derde maal, wanneer hy blink behoort te wees. Ook hier moet die lêë vat of tenk geswawel word.

*Die wyn self:* Soos reeds gesê, is hy gewoonlik 'n swart, dik, swaar wyn. Sy geur is tipies en sy smaak is gewoonlik baie frank in die geval van droë Pontak weens sy hoë tanniengehalte. *Droë Pontak* is 'n goeie medisyne vir 'n slegte *maag*, maar kan ook uitstekende dienste bewys as 'n mengwyn („blending wine”) om 'n swaar en vol donker droë rooiwyn van die boergondiese tipe te lewer. *Soet Pontak* is self 'n aangename wyn as hy eers omtrent vyf jaar oud is, maar gewoonlik word hy gebruik om met ander soet wyne te meng om 'n wyn van die Port-tipe te produseer. In die ou dae het die Kaapse wynkoopmans soet Muskadel en Pontak gemeng om 'n Kaapse Portwyn te maak. Dit was wel nie Port nie, maar dit was in elk geval 'n baie beter wyn as dié wat hul nou aan ons publiek as hul Port te koop aanbied. Dit was 'n lekker soetwyn van hierdie klas.

As Pontak oud word, verloor hy baie van sy kleur totdat hy later amper geelbruin word. Deur sy suurgehalte te verhoog met wynsteensuur en deur swaweldioksied oordeelkundig te gebruik, kan ons sy kleur taamliek lank bewaar. Hy is en bly een van ons waardevolste wyne.