

KOMPETISIE

DIE WÊRELD WINK VIR SA OLYFOLIE

BOERE in die Suidelike Halfrond lewer minder as 3% van die wêreld se olyfolie, ondanks lonende markte se groot vraag na vars olyfolie regdeur die jaar. Die Suid-Afrikaanse olyfbedryf kan dié markte van olyfolie voorsien wanneer Europese olies al ses of sewe maande oud is.

“Soms klop geleentheid sag aan jou deur. Ons behoort hieruit voordeel te trek,” het mnr. Nick Wilkinson, voorsitter van SA Olive, tydens die aankondiging van die weners van vanjaar se SA Olive-kompetisie in die Paarl gesê.

Volgens hom het internasionale pryse met 30% in Europa gestyg. Met Italië buite rekening gelaat, is die internasionale prys 60% hoër. “Dit dui op moontlike tekorte aan olyfolie in 2018 vanweë die droogte, baie hoë temperatuur in Europa en die groter verbruik van olyfolie.”

Hy het gesê die invoerpariteit vir Suid-Afrikaanse produsente is “noord van R62 per liter”.

“Dit het lanklaas so goed gegaan. Die boodskap is egter om

olie nie vir té goedkoop te verkoop nie.”

GEHALTE

Hy meen internasionale markte begin “stadig maar seker” besef watter goeie gehalte Suid-Afrikaanse olyfolie bied. Plaaslike produsente het in die afgelope jaar hul staal gewys op olyfolie-kompetisies in Amerika, Europa, die Midde-Ooste en Japan.

Die plaaslike oes was vanjaar 35% kleiner en het slegs 1,5 miljoen liter olyfolie opgelewer. “Ons kan verwag om die produksie op kort termyn te verdubbel, mits die weer saamspeel. Kwekerye se verkope dui op groter aanplantings reg oor Suid-Afrika,” sê Wilkinson.

Hy het gesê SA Olive moet verseker die plaaslike kompetisies en die CTC-program (verbintenis tot voldoende) is van ’n hoë standaard sodat verbruikers plaaslike olyfolie met gemoedsrus en vertroue kan koop.

‘Ons is tans nog voor in die resies, maar ons moet maniere vind om daar te bly!’



Die olyfandgoed De Rustica in die Klein-Karoo het drie goue en twee silwer medaljes losgeslaan in vanjaar se SA Olive-kompetisie. FOTO: VERSKAF

Wilkinson het egter gewaarsku dat Suid-Afrikaanse produsente ondanks die gunstige markomgewing nie op hul louere kan rus nie. Die Europese Unie finansier tans die Aristoil-projek in vyf lande met die doel om Mediterreense olyfolieprodusente se mededingendheid te verbeter deur vernuwende produksie- en gehaltebeheertegnieke.

“Die wêreld haal ons in en erken die gesondheidswaarde van uitstekende ekstrasuiwer olyfolie. Internasionale olyfoliekopers vra deesdae vir die polifenoolinhoud en selfs die samestelling van die verskillende polifenole voor hulle instem tot hoër pryse. Ons het nie eens ’n laboratorium in Suid-Afrika wat dit kan toets nie!

“Ons is tans nog voor in die resies, maar ons moet maniere vind om daar te bly.”

PRYSWENNERS

Meer as 90% van die 87 olyfolies wat as deel van die SA Olive-kompetisie beoordeel is, het medaljes ingepalm. Daar is 19 goue medaljes oorhandig, waarvan die De Rustica-olyfandgoed naby De Rust drie gewen het en die Mardouw-olyfandgoed, tussen Ashton en Swellendam, twee.

Me. Sue Langstaff, ’n sensoriese wetenskaplike uit Kalifornië wat vanjaar die proepaneel vir die SA Olive-kompetisie geleidelik het, sê die groot hoeveelheid medaljes is nie omdat die beoordelaars toegeeflik was nie. “Die gehalte is goed, wat dui op die moeite wat produsente selfs in moeilike jare doen.”

– LUCILLE BOTHA

WYN

SA SE TOP-CHENINS KRY NUWE MAATS

VYF nuwelinge het vanjaar hul buiging in Standard Bank se Chenin blanc Top 10-kompetisie gemaak.

“Dit is ongewoon en baie opwindend. Dit is net so goed om te sien dat ’n spesifieke wyn, soos Perdeberg-wynmakery se The Dry Land Collection Courageous Barrel Fermented Chenin blanc, al vir die vierde oesjaar agtereenvolgens ’n plek op die lys beklee,” sê me. Cathy van Zyl,

voorsitter van die proepaneel.

Spier se 21 Gables Chenin blanc is ook vir die vierde keer op dié gesogte lys. Nog ’n ou bekende is Stellenrust, wat vir die derde keer bekroon is. Stellenrust spog met twee wyne op vanjaar se Top 10, naamlik die 52 Barrel Fermented Chenin blanc 2016 en 51 Barrel Fermenter Chenin blanc, gemaak uit onderskeidelik ’n 52 jaar en 51 jaar oue wingerde.

Die helfte van die wenwyne is gemaak van druiwe uit wingerde wat 40 jaar of ouer is.

“Die standaard van die 136 inskrywings was vanjaar van so ’n aard dat ons meer tyd daaraan bestee het om te besluit watter wyne hoort nie onder die voorste 10 nie as oor watter daar hoort. Die meeste van die wyn, ongeag die styl, is met groot sorg gemaak. Hout is oordeelkundig gebruik en vars, vrugtige wyne het ook aan alle verwagtinge voldoen sonder om ‘dun’ of té suur te wees,” volgens Van Zyl.

Al die weners ontvang R25 000 prysgeld wat die kelder moet gebruik om ekonomiese en maatskaplike voordele in die

werkplek te verbeter.

Altesaam sewe van die wenwyne kos R200 of minder. Mnr. Ken Forrester, voorsitter van die Chenin blanc-vereniging, het dit as van die beste waarde in die bedryf beskryf.

Die res van die weners is Cederberg Private Cellar Five Generations Chenin blanc 2015 (debuut), DeMorgenzon Reserve Chenin blanc, Fleur du Cap Unfiltered Chenin blanc 2016 (debuut), Nederburg Heritage Heroes The Anchorman Chenin blanc 2016 (debuut), Spice Route Chenin blanc 2016 (debuut) en Windmeul Kelder Chenin blanc Reserve 2016 (debuut).

– LUCILLE BOTHA