

# Beste ter wêreld

Dit is naby die beskawing, tog voel dit ver. Eilandia, waar Olyfberg-olyfolie vandaan kom, is 'n hanetree vanaf Robertson, ook nie te veel kilometers vanaf Worcester nie, maar dit lê afgesonder in 'n vallei langs een van die Breërivier se sytakke.

Die plaas El Olivar se silwer boorde maak 'n mooi prentjie wanneer mens jou in dié geweste begewe. Vanaf die perskelder, so ver soos die oog kyk, staan die olywe, nou al mooi volwasse boorde. Dit was nie altyd so nie.

“Ons het geweet dit is die ideale plek om olyfbome vir wêreldgehalte olie te groei,” verduidelik Frikkie Naudé. Die terroir en die klimaat is byna identies aan Toskane in Italië. Daar is genoeg water vir besproeiing uit die Breërivier, dit ryp nie eintlik nie en die Klein Karoo is droog en warm. “Die potensiaal van hierdie streek is uniek; daar is soveel ooreenkomste met die stoere, tradisionele olyfgroei-areas, dis waarom die mense hier kom olywe plant.”

Nou het Olyfberg stof in die oë van olyfolieprodusente van oor die hele aardbol geskop. Olyfberg is vanjaar as die beste versnitolyfolie ter wêreld aangewys, en dit nogal in *L'extravergine 2008, a Guide to the Best Certified Quality Olive Oil in the World*. Dit wil gedoen wees!

Hierdie 800-bladsy opus deur Marco Oreggia is die Bybel van olyfolie. Dit bied 'n fassinerende blik op die top 483 pro-

duisente van ekstra rein koud-gepersde olyfolie wat meer as 3 000 olies ingeskryf het.

Elke inskrywing word deur 'n paneel kenner geïnspeur wat eerstens kyk na die organoleptiese gehalte van die monster voor hulle, tweedens na die volgehoue gehalte van dié bepaalde produsent se olie deur die jare, en derdens na die rol wat dié individuele plaas in die gebied waar hy produseer, speel.

Die top 15, waaronder Olyfberg tel as die beste versnitolie, sluit in kategorieë soos Beste Produsent, wat vanjaar in Toskane is, tot 2008 se Beste Olie, wat van Sicilië kom, en beste gehalte/ prys-verhouding, wat van Spanje kom.

Die bekroonde Olyfberg-olie is van die 2007-oesjaar en span die kroon op baie jare se harde werk. Die wenolie word van 'n versnit van drie kultivars, naamlik Mission, Leccino en Frantoia, gemaak wat 'n sagte eindproduk met interessante geure lewer. Volgens die beoordelaars het die olie “'n lieflike ligte goudgeel kleur .... die aroma is fyn en kompleks met elegante nuanses van vars gesnyde gras, artisjok, blaarslaai, seldery en 'n sweempie basilie”. “Pikkie Lourens is verantwoordelik vir die olie en sy is die hart van ons besigheid,” sê Frikkie. Haar man, André, het 'n besondere aanvoeling vir boerdery en is verantwoordelik vir alle aanplantings.”

Hoe kry mens al dié komplekse eienskappe in een olie? “Ons doen grondvoorbereiding presies soos vir wingerd,” verduidelik Frikkie, “dis immers die Klein-Karoo. Na grondvoorbereiding volg sorgvuldige plant en versorging van die boompies. Hier



Toe Frikkie Naudé 12 jaar gelede by Eilandia in die Breederivier Vallei begin olyfbome plant, het mense gedink hy is die kluts kwyt. Maar hy het sy huiswerk gedoen. **ROMI BOOM.**

OLYFBERG



Die wenolie word van 'n versnit van drie kultivars, naamlik Mission, Leccino en Frantoia, gemaak wat 'n sagte eindproduk met interessante geure lewer.

Pikkie Lourens by die Peralisi-skeier waarmee sy vanjaar se beste versnitolyfie in die wêreld gemaak het.



Sorterings word daagliks by 'n lopende sorteerband gemaak om te verseker dat die gehalte wat in tafelolywe ingaan, egalig is.

BERG

val glo 250 mm reën, maar ek het nog nie eens 200 mm ervaar nie. Gelukkig het ons besproeiing uit die Breërivier, anders kon ons dit nie gedoen het nie. 'n Olyfboom soek water, die persepsie van 'n woestynplant is nie waar nie. Sonder water produseer hy nie en jy kry nie gehalte nie."

In die tagtigerjare was daar byna geen inligting oor die verbouing van olywe in Suid-Afrika nie. Frikkie erken hy het keer op keer skoolgeld betaal! Plantmateriaal was byvoorbeeld nie gereedelik beskikbaar nie en hoewel hy self in die kwekerybedryf was, kon hy nie daarin slaag om sy eie olyfboompies te kweek nie. Sy eerste probeerslag in die Paarl se blouklei het misluk. "Vandag is die bedryf suksesvol, want almal deel graag inligting met mekaar."

Toe moes hy bome invoer, maar die Departement Grondsake het sy eerste ingevoerde bome dae voor Kersfees 1994 verbrand omdat Doeane en Aksyns grondpartikels in die wortels gekry het. Dit het hom weer twee jaar teruggesit. Soms het hy die verkeerde kultivars aangeplant en dan was daar nog aanslae van die natuur, soos dopluis. Vandag kan hy egter spog dat hulle nog nie 'n afjaar gehad het nie en dat hul volumes konstant bly. Die laaste aanplantings word volgende jaar gedoen, nog 11 hektaar van die olie-kultivars Leccino en Frantoia om die versnit te steun.

Hoekom het hy in die eerste plek met olywe begin boer? Hy is immers wynboer ook en baas van Yonder Hill, net buite Stellenbosch. "Aanvanklik was die persepsie dat olywe nie so arbeidsintensief is nie. Soos ons aangegaan het, het ons besef dat arbeid noodsaaklik is omdat ons met die hand pluk. Ons doen regstelling in die boord, nie agterna op sorteertafels soos in wynbedryf nie. Ons as gesin is mal oor Umbrië en Toskane en probeer om van tyd tot tyd daar te kuier. My vrou, Danila, is die stille dryfveer agter ons olyfbedryf. In Italië is daar gesamentlike olyfperse waarna die hele gemeenskap hul olywe bring – die manne staan in toue om te wag vir hul beurt, hulle gesels en drink 'n wyntjie. Die samehorigheid van die bedryf het my aangegryp. Alhoewel ons dit hier nie só doen nie, het dit my beïndruk. Ek hou baie van mense en sou dié gebruik graag hier bevorder, alhoewel dit nie prakties moontlik is om 'n volumepers in 20 kg porsies op te deel nie."

Van April tot einde Julie pluk Olyfberg daagliks tot 5 ton met ongeveer 200 plukkers, alles met die hand. Vanaf die boord na die kelder word die strewa na gehalte voortgesit. Frikkie het onlangs die heel nuutste Peralisi-toerusting aangeskaf wat 2.5 ton/uur kan pers, hoewel hulle nie soveel kan pluk nie. "Die huidige tegnologie is puik," vertel hy. "Dit wat ons nou in plek het, sal vir die volgende 25 jaar goed wees. Jy kan nie in hierdie hitte enige ander tegnologie gebruik nie. Dit is nou baie meer algemeen in Suid-Afrika as vantevore en dit is waarom gehalte deesdae so goed is. Die omwenteling het danksy moderne tegnologie begin."

MONT DU TOIT  
Uitgesoekte Rooi Wyne

*Tydlose Elegansie*

Tel: +27 (21) 873 7745 • Faks: +27 (21) 864 2737  
kelder@montdutoit.co.za • www.montdutoit.co.za  
Posbus 704 Wellington 7654 Suid Afrika



Frikkie Naudé sê hul Olyberg-olie is sag op die palaat en nie te peperagtig nie. Gee vir hom 'n sagte olie met baie gras en ander groen geure. Sy wenolie word verkry deur helfte groen en helfte swart Mission, Frantoio en Leccino olywe te pars.

Die tradisionele metode van koue pers is besig om plek te maak vir koue ekstraksie wat met sentrifugale tegnologie werk. Omdat die gemaalde vrug minimum suurstofkontak het, kan dit nie tydens die ver-

werkingsproses begin oksideer nie. Temperatuur is die belangrikste ding om dop te hou; net soos by wyn, waar die gistingsproses ook koud moet geskied. Die temperatuur word reeds by die wasser geregu-

leer sodat dit onder 30°C bly. Wanneer dit gespinn word, is dit dus reeds die gewenste temperatuur. Die proses is nie ingewikkeld nie: eers word die pulp geknie, dan word olie teen 3500 rpm teen die wande van die drom uitgespin.

Olyberg olyfolie word in 'n donkergroen bottel verpak om dit teen sonlig te beskerm en raklewe te verleng. Dit word in Woolworths, onder 'n spesiale etiket, en uitgesoekte SPAR winkels verkoop, sowel as by The Olive Tree in Stellenbosch. Die plaas produseer ongeveer 60 000 liter en verkoop die res as tafelolywe aan die Buffet-handelsmerk. Olywe word ook ingelê en gedroog, hoewel Olyberg se fokus altyd topgehalte olyfolie sal wees.

Ander Suid-Afrikaanse olyfplase wat vanjaar in die gids gelys word, is almal in die Wes-Kaap: Morgenster, verlede jaar se Top Producent, en Vesuvio, wat verlede jaar eerste gekom het in die kategorie beste gehalte/prys-verhouding.

## UIT DIE KOELTE VAN DIE BERGE

*kom Du Toitskloof se befaamde Sauvignon Blanc*



Gemaak van kraakvars druiwe gepluk in die nagtelike ure in wingerde vlak teen die berge. Wingerde wat in die somermaande vroegmiddag die son verloor sodat in die koelte geure konsentreer in die stadig ryppwordende druiwe. Wingerde van die Breedekloof waar die lug helder en plaë onbekend is.

**2008 DU TOITSKLOOF SAUVIGNON BLANC.  
NOU LANDWYD BESKIKBAAR.**

*Geselswyn en kosmaat, geprys na almal se smaak.*

**Du Toitskloof-wyne: [www.dutoitskloof.co.za](http://www.dutoitskloof.co.za) | Tel: (023) 3491601**



DKC2613