



Morné Vrey van Delaire Graff

‘Ik weet precies wat ik wil’

TEKST:
KARIN LEEUWENHOEK

Het is een mooi contrast: het luxueuze resort en wijnhuis Delaire Graff van de Britse diamanthandelaar Laurence Graff, opgetrokken uit de duurste materialen, voorzien van indrukwekkende kunst, een helikopterplatform en juwelenboetiek, en wijnmaker Morné Vrey met zijn gekreukelde houthakkersshirt, petje en zonnebril. Toch lijkt hij hier helemaal op zijn plek. Vanaf zijn aantreden in december 2007 is het met de waardering van de wijnen van Delaire en de carrière van Morné in elk geval erg goed gegaan.

Smaak en stijl

Laurence Graff kocht het domein op de Helsehoogte Pas (die de plaatsen Stellenbosch en Franschoek verbindt) in 2003 van de beroemde Zuid-Afrikaanse wijnschrijver John Platter, die het sinds 1982 in bezit had gehad. Toen Platter het landgoed kocht, stond fruitteelt centraal in deze streek en speelden druiven amper een rol. Delaire was na Thelema het tweede wijnbedrijf in het gebied. Graff breidde het bedrijf uit tot het luxe-resort dat het nu is. Maar de *winery* was eerste prioriteit. De nieuwe kelder was af in 2008; dat werd tevens het jaar van de eerste

vintage van Delaire Graff. Kort daarvoor was Morné Vrey aangesteld als assistent-wijnmaker en in 2009 promoveerde hij tot hoofdwinemaker. In datzelfde jaar ging het eerste restaurant open en een jaar later de Lodges & Spa (ter info: prijzen voor een lodge voor twee personen beginnen bij 1000 euro per nacht).

Met het panoramisch gelegen domein heeft Delaire Graff een geweldig marketinginstrument in handen: veel wijndrinkers leren het huis op een positieve manier kennen omdat ze er zelf als toerist komen. Bijkomend voordeel is dat een overweldigende hoeveelheid van 40% van de productie rechtstreeks aan bezoekers wordt verkocht. Je kunt Delaire Graff Estate overdadig vinden, maar de dingen worden er wel met smaak, stijl en groot oog voor detail en kwaliteit gedaan. Dat geldt ook voor de wijnen.

Plattelandsjongen

En dat terwijl Morné nooit een wijnopleiding heeft gedaan, zoals hij vertelt. Hij werd in 1978 geboren in Graaff-Reinet, een stadje in de Karoo, het enorme woestijnachtige binnenland van de Zuidkaap. De regio is beroemd om veeteelt en zijn ouders hadden niets met wijn. Het scheelde echter dat hij



De oudste cabernet-sauvignonwijngaard van Delaire Graff (© Karin Leeuwenhoek)

opgroeide in Calitzdorp, ‘de Zuid-Afrikaanse hoofdstad van de portwijn’ in de Kleine Karoo, dat meer richting de zuidwestkust ligt. ‘Daar deed ik een landbouwstudie, maar ik hield vooral van alles wat met de wijngaard te maken had. En van port.’

Vanaf zijn zestiende had Morné dan ook een bijbaantje in het proeflokaal van Boplaas, een groot wijnhuis in Calitzdorp, dat bekendstaat om zijn versterkte wijnen. ‘Ik ben groot fan van die wijnstijl. Bij Delaire maak ik de Cape Vintage vooral als hobby; het gaat om 1500 flessen per jaar. We hebben er nu tien vintages van gemaakt, elk jaar een. Ik kan aan prachtige touriga nacional en tinta barocca komen, uit een van de allerbeste wijngaarden voor port hier in Stellenbosch. En nu heb ik voor de 2015 dus vijf sterren van

de *Platter’s Guide* gekregen... Mijn vrienden die bij grote portproducenten in Calitzdorp werken, vinden het aan de ene kant cool dat ze kunnen claimen dat ze mij port hebben leren maken, maar ondertussen zijn ze diep in hun hart *pissed off*, haha.’

Elegante wijnen

Morné begon zijn loopbaan in de wijn als assistent-wijnmaker in Stellenbosch. Daarna reisde hij samen met zijn Duitse vriendin zo’n vijf jaar door Europa. Daar werkte hij voor diverse wijnhuizen in Saint-Émilion en Württemberg, waar hij ook wijnstudenten begeleidde. In Oxford stond hij in een wijnwinkel met wijnbar. Vervolgens werkte hij nog zes maanden voor een wijnhuis in Hawke’s Bay, Nieuw-Zeeland. ‘Ik heb in die tien

jaar heel veel verschillende wijnen uit de hele wereld geproefd,’ zegt hij. ‘Daardoor weet ik heel goed wat ik wil bij Delaire: elegante wijnen maken, met de nadruk op *estate wines* van druiven van ons eigen terroir, maar ook van fruit uit geselecteerde wijngaarden, onder meer in Durbanville, Franschoek en Swartland. Met die boeren hebben we langlopende contracten, ik ga er vaak langs en er is veel overleg met elkaar, zodat we ook die wijngaarden heel goed kennen.’ Van de 500 ton druiven die jaarlijks op Delaire gevinifieerd worden, is 40% afkomstig van de eigen wijngaarden.

Regels versus gevoel

Morné is een wijnmaker die keurig volgens de regels van het vak werkt, maar tegelijk ook vanuit zijn *gut feeling*. ‘Ik weet heel goed wat ik wil. Ook met blenden. Mijn medewerkers vinden dat altijd superspannend en verwachten hocuspocus en tromgeroffel, alsof het iets heel moeilijks en magisch is, maar ik ben meestal in een halfuurtje klaar.’ Met de vergistingen neemt hij weinig risico’s: die gebeuren met gecultiveerde gisten en bij een controleerbare, lage temperatuur. Morné voorkomt bij alle witte wijnen de malolactische omzetting: ‘Daar geloof ik niet in voor Zuid-Afrika. We moeten het frisse appelzuur koesteren hier. Ik heb ook in Nieuw-Zeeland gewerkt en daar hebben ze juist extreem hoge appelzuren. Toch lieten sommigen zelfs de Chardonnay niet door de malo gaan,

Veel bezoekers van de Zuid-Afrikaanse Cape Winelands kennen Delaire Graff Estate in Stellenbosch als superchic wijnhuis met schitterende panorama’s, luxueuze restaurants en terrassen, tuinen en muren vol kunst. Maar wat is de signatuur van dit huis als het puur om de wijn gaat? Perswijn sprak met wijnmaker Morné Vrey, Young Winemaker of the Year 2015, lid van het Cape Winemakers Guild en volgens Platter’s Wine Guide 2018 ook dit jaar weer maker van meerdere vijfsterrenwijnen.



Morné Vrey (© Karin Leeuwenhoek)

Favoriete wijnen

Delaire Graff begon ooit met één Chardonnay en de rode Botmaskop, nu worden er 21 verschillende cuvées gemaakt. Een selectie:

Sauvignon Blanc Coastal Cuvée 2017

Stuivend, strak en mineralig. Gemaakt met 'de beste sauvignon blanc van het land', die van Wheaty Louw uit Durbanville. Ook wat fruit uit Stellenbosch en Darling en 6% op vat vergiste Sémillon uit Franschhoek. Morné's favoriet, ook om zelf te drinken: 'Door de sémillon oudert hij prachtig. Het fruit was in 2017 spectaculair goed van kwaliteit. De zomer was mild, zonder extreme hitte, en de zuren zijn extra hoog dankzij de koele nachten. Door de droogte stonden de planten in de overlevingsstand en hebben ze in mijn ogen hun beste fruit ooit geproduceerd.'

Chardonnay Banghoek Reserve 2016

Estate wine, oftewel 100% fruit van het domein zelf. Op vat vergist, 45%(!) nieuw hout. Rijp en romig, met citrus en iets tropisch fruit, kruidige toast en goede zuren.

Botmaskop 2015

Iconische Zuid-Afrikaanse Bordeauxblend, al 25 jaar door Delaire gemaakt. Tegenwoordig een blend van 69% cabernet sauvignon met cabernet franc, petit verdot en malbec, 18 maanden gerijpt op Frans eiken (50% nieuw). Begon als vlaggenschipwijn, maar nu is de steek: groot volume van hoge kwaliteit (jaarlijks 65.000 flessen). Het betaalbare rode visitekaartje van Delaire Graff. Ruim 90% fruit van eigen domein.

Cabernet Sauvignon Reserve 2015

Estate wine van de oudste wijngaard (1999), 5000 flessen, 5 sterren in *Platter's 2018*. Cabernet in moderne stijl: focus op rood fruit, levendigheid en sappigheid. Rijpt niettemin 18 maanden op 80% nieuwe barriques. 'De wijngaard is erg krachtig,' licht Morné toe. 'De vinificatie is bijna gelijk aan die van de Botmaskop, alleen laten we deze wijn na de vergisting nog acht weken koel inweken met de schillen.' Morné maakt van deze Cabernet ook een nog mooiere *barrel selection* van vijf speciale vaten, die als de peperdure Laurence Graff Reserve op fles komt.

Importeur
Kwast.

omdat ze tonen van boter en butterscotch, die ontstaan door het bijproduct diacetyl, wilden voorkomen. Dat vind ik echt ridicul, want het resultaat zijn ondrinkbare wijnen met een smaak van batterijzuur.'

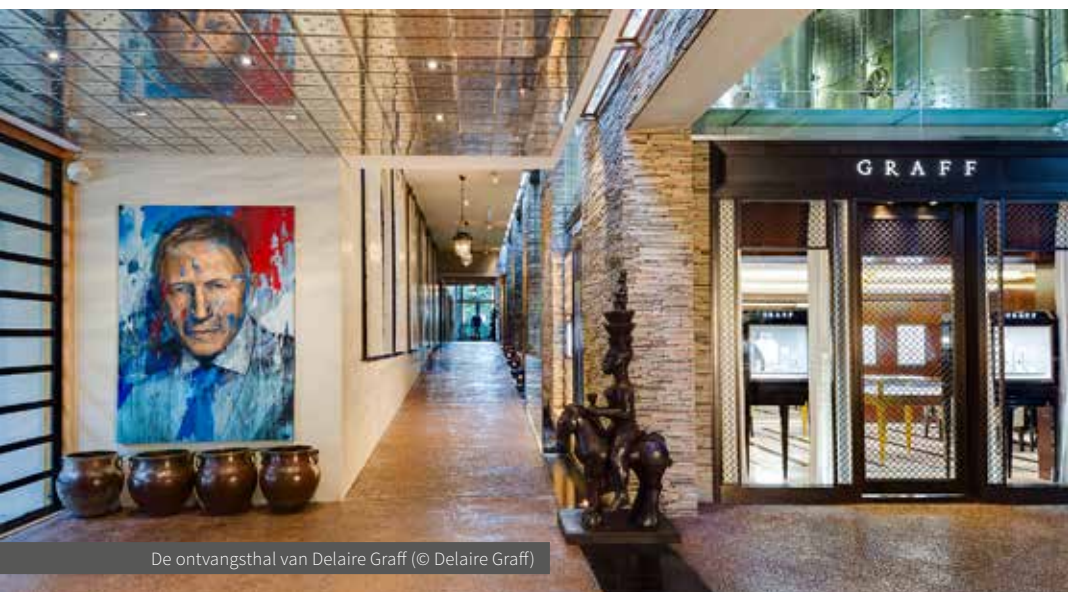
Fantomzuur

Dankzij de hoogte, de verkoelende wind en de kloonkeuze hebben de wijnen van Delaire een goede zuurgraad. 'En we hebben fantoomzuur!' voegt Morné er triomfantelijk aan toe. 'We noemen het zo omdat het tijdens de fermentatie plots in de wijn verschijnt: barnsteenzuur. Soms ontstaat er wel 2 gram per liter. Bizar. Vooral de Merlot staat hierom bekend. We kunnen het ook in onze Chardonnay en Chenin krijgen, door de gisten te 'overvoeren' met voedingsstoffen bij een bepaalde temperatuur. Als reactie produceren ze dan dit zuur. Ideaal, want zo hoef je geen wijnsteenzuur toe te voegen.'

De twee Estate Chardonnays en de Chenin worden op eikenhout vergist, de laatste deels in grote foeders van Stockinger. Voor zijn rode wijnen gebruikt Morné naar eigen zeggen onorthodoxe methoden: 'Met alle blauwe Bordeauxrassen werk ik met 100% *whole berry fermentation* en lage temperaturen. De druiven worden ontleed, maar niet gekneusd, en er komt een macération carbonique in de tank op gang. Alles gaat langzamer en zachter; pompen doen we niet en we maken de schillen niet zo kapot. Dat leidt tot een enorme vermindering van de vegetale tonen en uiteraard ook van de tannine; ik gebruik het eikenhout echt om structuur aan de wijn te geven. De wijnen krijgen bovendien meer tonen van rood fruit dan van donker fruit. Persen doen we met een grote mandpers. Ik wil het fruit respecteren. Ik denk dat die stijl en frisheid voor een deel ons succes bepalen.'

Erkenning voor Morné

Graff profileert zich met zijn juwelen, horloges en lodges overduidelijk als "merk" voor de allerrijksten der aarde, wijnmaker Morné Vrey vormt daarmee met zijn no-nonsense uiterlijk en persoonlijkheid een mooi contrast. Hij zorgt voor continuïteit en verdere verfijning van de precieze, elegante wijnen van Delaire Graff. Eind 2016 werd Morné uitgenodigd als nieuw lid van het Cape Winemakers Guild. Welverdiend, al voelt het voor hem nog steeds een beetje onwerkelijk: 'Heel bijzonder om in een club te zitten met levende legendes, wijnmakers tegen wie ik altijd opkeek. Gelukkig is Warren Ellis, die eind 2017 is toegetreden, nu het jongste en nieuwste lid; dat maakt het wat minder intimiderend.'



De ontvangsthuis van Delaire Graff (© Delaire Graff)

PERSWIJN

HÉT WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS & PROFESSIONALS

30 jaar en dynamischer dan ooit!

Word abonnee van PERSWIJN en ontvang:



DIGITAAL
MAGAZINE



TOEGANG TOT HET
ONLINE ARCHIEF



PERSWIJN MAGAZINE
8X PER JAAR



SPECIALS &
RESTAURANTGIDS
GROOTSPRAAK



KORTING OP
PROEVERIJEN

Log in met uw abonneenummer en ontvang als welkomstgeschenk het e-book *Het ABC van wijnaroma's* van Lars Daniëls

www.perswijn.nl/abonnement