



Tinashe
Nyamudoka in de
wijnngaarden van
Opstal

Tinashe Nyamudoka van Kumusha Wines

HET LEVENSVERRHAAL VAN ONZE MAN MET SMAAK, WIJNPRODUCENT EN TOPSOMMELIER TINASHE NYAMUDOKA (36), LEEST ALS EEN JONGENSBOEK. EN DAN NIET ZOZEER EEN FEELGOODBOEK, NEE, EERDER ZOALS HET VERHAAL VAN REMI IN *ALLEEN OP DE WERELD*, MAAR GELUKKIG WEL MET VELE MOOIE WENDINGEN ÉN EEN HAPPY END. ZIJN WIJNLABEL VERNODEMDE HIJ NAAR ZIJN THUIS: KUMUSHA.

TEKST KARIN LEEUWENHOEK | BEELD KARIN LEEUWENHOEK + KUMUSHA WINES

We treffen elkaar in Lion's Head, een Zuid-Afrikaanse gastrobar en bierbrouwerij in de Amsterdamse Pijp. Tinashe Nyamudoka – altijd goed gekleed, bescheiden en hartelijk tegelijk – loopt er meteen een oud-collega uit Kaapstad tegen het lijf. Tinashe werkte daar vanaf 2015 als hoofdsommelier bij The Test Kitchen, dat jaren op rij werd verkozen tot beste restaurant van heel Afrika. Zijn collega werkte destijds in de minstens zo hippe Pot Luck Club van dezelfde chef-kok: Luke Dale Roberts. Tinashe, die zijn beide ouders verloor toen hij 16 was, noemt Luke een vaderfiguur. Maar eerst terug naar 2008, toen hij met een rugzak van Zimbabwe naar Zuid-Afrika vluchtte.

LEGE SCHAFFEN

Tinashes ouders groeiden op het Zimbabwaanse platteland op, Tinashe zelf in de hoofdstad Harare. 'Ik kwam als kind wel op het land van mijn opa, maar vond het toen absoluut niet cool. Als ik er eenmaal was, kon ik gelukkig wel genieten van de natuur en het eten.' Van wijn had hij toen nog nooit gehoord. Na de middelbare school wilde Tinashe niet naar de universiteit. Hij ging hij in een supermarkt wer-

ken en werd daar al snel juniormanager. Het leven in 'Zim' was echter zwaar onder president Mugabe. In de supermarkt waren de schappen leeg door voedseltekorten. Tinashes zwangere vrouw studeerde al in Kaapstad en ook hij besloot te vertrekken: 'Het was zowel vluchten als emigreren, vanwege de politieke situatie en de dramatische economie. Ik nam de bus en kwam 2 dagen later in Kaapstad aan.'

LEREN OVER WIJN

Daar zocht hij weer werk in een supermarkt, 'maar de functies die ik zocht waren voor witte mensen', vertelt Tinashe gelaten. 'Wel kon ik een baantje krijgen in de bakkerij.' Hij verdiende er omgerekend nog geen euro per uur. Eind 2008 beseftte hij dat hij om geld te verdienen

'THE TEST KITCHEN WAS MIJN GROOTSTE LEERSCHOOL'



KUMUSHA WINES: EN NU PROEVEN!

Tinashe Nyamudoka produceert wijnen in drie (prijs)categorieën. Ten eerste de 'instappers' met een consumentenprijs onder de € 10. *Monocépages*, gemaakt van één druivenras en bedoeld voor ongecompliceerd drinkplezier. De middelste range bestaat uit bijzondere, terroirgetypeerde wijnen, altijd gemaakt van druiven uit één regio. De hoogste lijn is nog wat gastronomischer, gemaakt met mooie wijn-spijscombinaties in gedachten.

SAUVIGNON BLANC 2021

Niks geen nerveuze zuren in deze zuivere Sauvignon, maar gewoon lekker rijp, tropisch fruit en makkelijk drinken.

CHENIN BLANC 2020

Een droge Chenin zoals iedereen hem graag ziet, gemaakt van oude stokken, niet overrijp en log, maar vol geel fruit, *spicyness* en spannende

citruszuren, ondersteund door rijping in ouder eikenhout.

CABERNET SAUVIGNON 2019

Een echte Cabernet, vol bessenfruit, maar met soepele, rijpe tannine en ook door de frisheid een hoge doordrinkbaarheidsfactor.

SONDAGSKLOOF SAUVIGNON BLANC 2020

Deze stuivend frisse en grassige Sauvignon is een erg fraai en spannend exemplaar van druiven uit een uniek, koel, maritiem stukje Zuid-Afrika: Sondagskloof.

CABERNET SAUVIGNON & CINSULT 2020

Geweldig geslaagde blend van deze klassieke Franse druivenrassen die het in de Slanghoek Valley zo goed doen. Helemaal in de stijl van Tinashe: vol fruit, elegantie en laagjes, fris en nooit zwaar.

PINOTAGE 2020

De rode *signature grape* van Zuid-Afrika is natuurlijk de pinotage! Meestal zijn dit zware, dikke wij-

nen, vol hout en toast, maar die van Tinashe is verfijnder en roodfruitiger. Het fruit komt van oude stokken uit de regio Swartland en de wijn rijpte 12 maanden in ouder Frans eikenhout.

WHITE BLEND 2016

Tinashes allereerste wijn was meteen uitverkocht. Het is een gastronomische blend van chenin en sémillon: complex, mineralig en hartig, met uitgebalanceerde zuren.

THE FLAME LILY 2019

De opvolger van de White Blend, vernoemd naar de nationale bloem van Zimbabwe. Blend van roussanne en chenin, met iets sémillon en colom-bard. Vol en verfijnd, met abrikozen en perziken en een waanzinnige, ronde, 'filmende', vette textuur. Tinashe kreeg hiervoor de hoogste score van de Zuid-Afrikaanse *Platter's Guide*: 5 sterren.

DE WIJNEN ZIJN VERKRIJGBAAR BIJ AFRICAN WINES, ZOWEL IN DE WINKEL IN DEN HAAG/SCHIEVENINGEN (PALACEPLEIN 13) ALS IN DE WEBSHOP OP AFRICANWINES.NL



Tinashe Nyamudoka
uitkijkend over zijn
opa's land in Zimbabwe



Het 'cinnamon-smoked kingklip' visgerecht van The Test Kitchen

'IN EUROPA ONTDEKTE IK DAT LANDBOUW JUIST COOL IS'

beter in restaurants kon gaan werken. Ook het leren over wijn diende aan het begin puur dat doel: omdat hij dan meer en duurdere wijnen kon verkopen. 'Maar tijdens een cursus van The Roundhouse voor mensen zoals ik – die nog nooit in de bediening hadden gewerkt, laat staan iets van wijn wisten – begon wijn voor mij te leven. En vanuit die passie kun je pas écht beter gaan verkopen!'

Aan het begin van zijn carrière durfde Tinashe amper de restaurantvloer op: 'Ik ben altijd verlegen geweest en deed liever het poetswerk. Soms denk ik dat goddelijke interventie me in de positie heeft gebracht waarin ik wel naar voren móest komen, naar een tafeltje toe móest en móest praten. Daardoor heb ik geleerd om te communiceren en dingen uit te leggen. Werken in restaurants heeft me zelfvertrouwen gegeven.'

THE TEST KITCHEN

Na jarenlang in gerenommeerde Zuid-Afrikaanse (hotel)restaurants te hebben gewerkt, werd hij in 2015 hoofdsommelier bij The Test Kitchen. Het restaurant won prompt een prestigieuze Eat Out Award. Tinashe noemt het naast de grootste leerschool ook een van de zwaarste periodes uit zijn leven: 'Ik had geen idee waar ik aan begon. Naast sommelier was ik als *beverage manager* opeens ook verantwoordelijk voor de bestellingen, prijzen en kosten. Maar het ergste waren de onderlinge competitie en sabotage.' Hij was de enige zwarte medewerker en bovendien aasden andere managers op zijn functie. Het kwam zelfs zover dat hij er niet meer van kon slapen en tegen de chef zei: 'Ik ben je dankbaar dat je mij op deze positie wilde, maar ik denk niet dat het mijn plek is.' Maar Luke Dale Roberts geloofde in hem. 'Hij zorgde dat ik me veiliger ging voelen. En uiteindelijk won ik iedereen, langzaam, stuk voor stuk voor me. Maar het bleef soms lastig, ik was altijd de *nice guy* en Luke moest het dan

voor me opnemen. Ook al ben ik zelf ook héél competitief.'

EIGEN WIJNBEDRIJF

Tinashe bleef bijna 5 jaar bij The Test Kitchen. Begin 2020 volgde hij zijn gezin naar Johannesburg en stortte zich volledig op de ontwikkeling van zijn eigen wijnbedrijf, dat hij eind 2017 had opgericht: Kumusha Wines. 'Toen ik in 2008 aankwam in Zuid-Afrika was er een geweldsuitbarsting van arme Zuid-Afrikanen tegen arbeidsmigranten. Ook in 2015 laaide het geweld weer op, en alle Zimbabwanen misten hun *kumusha*, hun oorsprong, hun thuis. Ik besepte dat er inmiddels een paar miljoen landgenoten in Zuid-Afrika woonden en dacht: als daarvan maar een paar duizend een fles wijn van mij willen kopen... dat is mijn *business opportunity!*' Dit plan ontwikkelde hij verder tijdens zijn cursus Wine Business Management aan de universiteit van Kaapstad, in 2016. Zo bescheiden als het in Tinashe's gedachten begon, zoveel groter pakte het uit: inmiddels produceert hij 200.000 flessen per jaar en is de Verenigde Staten zijn grootste afnemer.

MASTERBLENDER

Zijn wijnen maakt hij samen met een geweldige wijnmaker: Attie Louw van Opstal Wines in de Slanghoek Valley. Daar, in het wijndistrict Breedekloof, ten noordoosten van Stellenbosch en Paarl, heeft Opstal 100 hectare wijngaarden, waarvan Tinashe zijn druiven koopt: sauvignon en chenin blanc, sémillon, en cabernet sauvignon. De wijnen, vooral de hogere cuvées, maken ze met minimale interventie en spontane vergistingen. Tinashe is verantwoordelijk voor het blenden: 'Aan Atties wijnmaakervaring kan ik niet tippen, maar hij is jaloers op mijn *blending skills*. Ik heb ontdekt dat dat mijn echte talent is.' Wat een *pleasant surprise* waren bij het proeven ook Tinashe's instapwijnen. Wijnen die simpelweg lekker, fris en volfruitig,

maar ook echt zuiver en goed gemaakt zijn; waar vind je dat nog onder een tientje? Een topontdekking dus voor mijn Vinoblogie Hotlist 2022 – maar dat terzijde.

OGEN OPENEN

Wilde Tinashe vroeger gewoon geld verdienen, nu voelt hij de roeping en verantwoordelijkheid anderen op weg te helpen en te inspireren: 'De volgende mijlpaal die ik wil bereiken, is dat wat ik doe ook anderen verder helpt.' Dat doet hij mede als bestuurslid van de recent opgerichte Sommeliers Association of Zimbabwe. Maar vooral ook wil hij jongens en meisjes de ogen openen voor alle andere mogelijkheden in de wijnindustrie: 'Mensen staren zich blind op de glamour en show van het sommelier-zijn. Maar er zijn nog zo veel meer beroepen in de hele bedrijfsketen; van de wijngaarden en wijnproductie tot de logistiek en handel. Beroepen die minstens zo waardevol zijn.'

SMAAK

Tinashe Nyamudoka's wijnsmaak: 'Wijn moet plezierig en verteerbaar zijn. Niet moeilijk of zwaar, maar gewoon: lekker. Dat was hoe ik er in 2008 in stond, en nu nog steeds.' Ook bij gerechten heeft hij altijd lichtere wijnen gezocht en niet van die krachtige beukers: 'Eigenlijk heb ik alleen bij mijn Flame Lily een gerecht bedacht bij de wijn in plaats van andersom.' Dat werd – Tinashe gaat helemaal los als hij alle verfijnde ingrediënten opnoemt – een van de beste wijn-spijscombinaties in zijn carrière. Net als de orange wine van chenin bij het beroemde visgerecht *cinnamon-smoked kingklip* in zijn eerste tijd bij The Test Kitchen. Daarop kreeg hij veel kritiek, totdat de chef het zelf wilde testen. 'Wow... dit is een van de gaafste *pairings* die ik ooit heb geproefd!', riep hij. Luke heeft me altijd zoveel vertrouwen, vrijheid en support gegeven. Hij zette mijn eerste wijn meteen op het *tasting menu*.'



DE CIRKEL IS ROND

Ook nu, in 2022, werken ze weer samen. Luke Dale Roberts opende in maart zijn nieuwe Test Kitchen in Johannesburg en Tinashe staat weer bij hem in de zaal. 'Ik kan het niet laten. Als hoofdsommelier ja, maar ik noem het liever niet zo, want ik moet veel reizen voor mijn eigen bedrijf, dus ben er lang niet altijd.' En de cirkel gaat nog ronder worden, want over 10 jaar hoopt Tinashe wijn te kunnen maken in zijn eigen kumusha, in Zimbabwe: 'Toen ik met Team Zim in 2017 voor het eerst in Europa kwam, zag ik hoe mooi het is om zelf druiven te telen. Dat landbouw juist cool is en dat ik zelf nota bene land heb: het land van mijn opa, dat nu niet gebruikt wordt! Pas nadat ik ander-

mans (wijn)cultuur had leren waarderen, ging ik mijn eigen cultuur meer waarderen.' Binnenkort gaat hij op het land van zijn opa wijnstokken aanplanten: 'Er zijn daar nooit druiven geteeld, maar ik denk dat bijvoorbeeld roussanne kan werken.' Tinashe's oudste dochter, nu 14, denkt al dat ze haar vader in Kumusha Wines wil gaan opvolgen.

ROLMODEL

De huidige vluchtelingen crisis doet Tinashe terugdenken aan zijn moeilijke ervaringen in 2008: 'Zo'n *mindless* persoon als Poetin die de wereld op z'n kop zet, een beetje zoals Mugabe in Zim. De Oekraïners hebben geen invloed op hun lot en moeten migreren. Ze hebben banen nodig en dat is lastig voor de locals. Het is de uitdaging om vluchtelingen te zien als mensen die iets bij willen dragen en toe kunnen voegen. Succesverhalen van immigranten zijn belangrijk, omdat die het narratief van negativiteit en angst waarmee naar ze wordt gekeken, kunnen veranderen.' Tinashe hoopt na het openhartige gesprek dat zijn verhaal niet te zwaar over zal komen op de lezers: 'Want naast alle ellende die ik heb meegemaakt, zie ik zo veel mooie dingen.'

Dat is me helemaal duidelijk. Ik vind juist dat hij opvallend mild en constructief is, alderminst verbitterd. Een authentieke man met smaak, een zacht karakter, dromen en doorzettingsvermogen. Oftewel: een écht rolmodel. ■

BLINDE AMBITIE

Blind Ambition: zo heet de documentaire over Tinashe en drie collega 'Zim-somm's' die in 2021 uitkwam. Zij worden daarin, als het allereerste Team Zimbabwe ooit, gevolgd op hun weg naar het WK Blindproeven in 2017 in de Bourgogne. Leuk detail: hun deelname werd mogelijk gemaakt door een crowdfundingactie van Master of Wine Jancis Robinson. Tinashe: 'En met hulp van mijn Nederlandse importeurs, Belinda en Damiano D'Alba, en The Test Kitchen.' In de docu wordt ook zijn levensverhaal in beeld gebracht. De film eindigt met een shot waarin hij uitkijkt over het land van zijn opa, de plek waar hij binnenkort een wijngaard wil gaan aanplanten.

Tinashe ziet er vanwege de emotie nog wat tegenop om de definitieve film op groot formaat te gaan kijken: 'Daar staan gaf me zowel een verdrietig als wow-gevoel. Verdriet om wat er niet meer is, om mijn opa en zijn land dat niet meer gebruikt werd omdat er niemand was die het van hem overnam. Anderzijds voelt het echt geweldig om zo'n successtory en rolmodel te zijn. Ik vertrok ooit met een rugzak en nu stuur ik pallets wijn naar Zimbabwe (want wijn is daar nu booming) om te verkopen. Echt een *full-circle*-gevoel. Inmiddels zijn ze allebei overleden, maar mijn opa en broer zitten ook in de film.' En gelukkig heeft opa Tinashe's wijn nog kunnen proeven. 'Die was alleen niet zoet genoeg voor hem', vertelt Tinashe lachend.

**'IK HEB ONTDEKT
DAT BLENDEN
MIJN ECHTE
TALENT IS'**



De geproefde
Kumusha-wijnen



Tinashe in The Lion's
Head in Amsterdam

