



Ønolog og manager Jean Van Rooyen foran vinbeholderne, der er forsejlet af en mashgiach, så det sikres, at der ikke tilføjes noget, der ikke er kosher certificeret. Foto: Jens Anders Wejsmark Sørensen

Kleine Draken vinene, der alle er kosher. Foto: Jens Anders Wejsmark Sørensen

# Bør ikke drikke

Af Jens Anders Wejsmark Sørensen, Cape Town

**V**ingården Zandwijk producerer vine af høj kvalitet. Som sydafrikansk vinproducent er det naturligvis ikke noget unikt. Men at alle vinene er kosher, det er vingården ene om på det afrikanske kontinent.

Mens Europa har budt foråret velkommen, går sommeren på hæld i Sydafrika. Det betyder ligeledes, at vinhøsten netop er overstået, og at arbejdet med de ædle druer er i fuld gang. På vingården Zandwijk, der producerer vinene Kleine Draken, er dette arbejde ikke helt som på nogen anden afrikansk vingård. 'Alle vores produkter er kosher for påskehøjtiden, og vi arbejder under skarpt opsyn fra Cape Town Bet Din. Vi har altid en mashgiach på gården under arbejdet med druerne, og under høsten i februar og marts bor han ofte på gården,' fortæller Jean van Rooyen. Han er uddannet ønolog fra Stellenbosch universitetet og har været manager på vingården siden 2008. Før dette vidste han intet om produktion af kosher vine. 'Men efter fire år på en anden vingård i området, var jeg klar til at prøve noget helt andet. En Google søgning på koshervine gav ikke meget, og selvom jeg ikke er jøde, så søgte jeg stillingen alligevel.' Og arbejdet på den smukke vingård, der ligger på den sydøstlige skråning af Paarl bjerget, omkring 50 kilometer fra Cape Town, har bestemt ikke skuffet ham. 'Det er et godt firma at arbejde for, og de behandler deres folk godt.' Firmaet købte vingården i 1983 med det ene formål, og som de første, at producere kvalitets koshervine til den jødiske befolkning i Sydafrika, en gruppe på omkring 75.000

individer. Hovedhuset, der stammer helt tilbage fra omkring 1750, blev restaureret, og vinstokkene på markerne blev genplantet. I 1988 var den første flaske kvalitets koshervin klar til salg.

Da Jean van Rooyen var ny i jobbet, blev han instrueret af en rabbiner fra Cape Town, der fortalte ham, hvad der skulle gøres, og lige så vigtigt, hvorfor det skulle gøres. Det faktum, at vingården allerede havde maskineri og procedure på plads til at lave koshervine, og at han i første omgang primært skulle sikre, at reglerne blev overholdt, gjorde det noget nemmere. 'Men da jeg havde produceret min første flaske Sauvignon Blanc hvidvin, ville jeg skrive på etiketten, at den var god til skaldyr. På den måde fik jeg lært, at skaldyr ikke er kosher,' fortæller Jean van Rooyen med et grin.

Det er en generel misforståelse, at for at en vin skal være kosher, bør den blot velsignes af en rabbiner. Men så nemt går det ikke. Alle redskaber og maskiner, der bruges i processen, må kun producere koshervine. Fra druerne er høstet, og til flaskerne er tappet og forsejlet, må kun praktiserende jøder, der overholder sabbat, behandle druesaften og vinen. 'Medmindre den bliver lypasteuriseret, en proces kaldet mevushal,' siger Jean van Rooyen. Kravet er, at druesaften opvarmes til mindst 82 celsiusgrader, hvorefter ikke-jøder kan håndtere produktet, dog stadigvæk under opsyn af en mashgiach. På Zandwijk foretages mevushal processen inden fermentationen, og således før druesaften bliver til alkohol. 'Derved kan jeg og andre ikke-jøder arbejde med vinen på et



## BESØGSADRESSE:

Zandwijk Wines  
Pieter Hugo Street  
Paarl, Sydafrika

Vinsmagning, køb og rundvisning på gården mulig – men ring først (+27 218632368).

[www.kleinedraken.co.za](http://www.kleinedraken.co.za)

pesach.

Hovedhuset på Zandwijk vingård, der stammer fra omkring 1750. Foto: Jens Anders Wejsmark Sørensen

# kes til skaldyr

tidligt stadie. Efter dagens arbejde bliver beholderne forsejlet af vores mashgiach, så det sikres, at der ikke tilføjes noget, der ikke er kosher certificeret. Når vi igen vil arbejde med vinen, så kan forsejlingen kun brydes af en mashgiach,' fortæller Jean van Rooyen.

Vingården har med de utallige strømsvigt i Cape Town og omegn investeret i en diesel strømgenerator, hvorved de især under mevushal processen undgår ubehagelige overraskelser. Hvis Jean van Rooyen havde et valg, ville han faktisk foretrække ikke at skulle igennem processen med opvarmning.

'Men det har efter min opfattelse ikke den store betydning for kvaliteten. Og selvom det ville være muligt for os at producere koshervine uden mevushal, bliver det med vores størrelse simpelthen for besværligt.'

Et område på samme størrelse som 25 fodboldbaner giver Zandwijk en årlig produktion på mellem 80.000 og 120.000 liter vin og druesaft, hvad der svarer til mellem 100.000 og 160.000 flasker. Markerne er plantet med druesorterne Carbanet Sauvignon, Merlot, Muscadel, Sancerre, Sauvignon Blanc og Riesling. Der laves samme mængde af rød- og hvidvin, både af den tørre og søde variant, mens rød druesaft udgør omkring en fjerdedel af produktionen. Som noget nyt sælgør firmaet nu også en perlende dessertvin og en halvsød rosévin. 'Vi er i gang med at genplante mange af vinstokkene med Merlot og rød Muscadel. Det skyldes primært, at vine lavet på netop disse druesorter er steget i popularitet på det sydafrikanske marked. På grund af vores gavmilde klima, har vi den luksus, at vi mere eller mindre kan plante, hvad vi vil. Derfor er det også

normalt med stor druevariation i sydafrikanske vine,' oplyser Jean van Rooyen.

Med blandt andet beplantning af mere populære druesorter, håber Zandwijk at kunne øge produktionen og dermed sænke omkostningen pr. enhed.

'Vi er en stor spiller på et lille marked, og langt de fleste jøder i Sydafrika kender os,' konstaterer Jean van Rooyen. Men med kun en ud af ti flasker vin solgt uden for Sydafrika, er der et stort ønske om øget eksport.

'Vi har naturligvis opnået det internationale erkerkendte Orthodox Union Kosher Certifikat, der er essentielt, når du vil sælge kosherprodukter på det amerikanske og internationale marked.' Som eneste vingård på det afrikanske kontinent med en produktion af kosher vine, er den lokale konkurrence naturligvis begrænset. Men der er rigeligt med konkurrence fra vine importeret fra Sydamerika, Frankrig, Italien og Spanien, hvor produktion af koshervine får økonomisk støtte.

'Det gør vi ikke i Sydafrika, hvor det udelukkende handler om udbud og efterspørgsel. Altså skal vi primært konkurrere på vores høje kvalitet. Men det går også helt fint,' konstaterer en tilfreds Jean van Rooyen.

### Jens Anders Wejsmark Sørensen

er dansk journalist baseret i Amsterdam. Herfra dækker han Benelux, EU og Nato for bl.a. Danmarks Radio og en række dagblade. Han besøger fra tid til anden Sydafrika med sin sydafrikanskfødte kone, Ingrid.