

Omlegging til biodynamisk jordbruk ble en stor suksess for det sør-afrikanske vinhuset Reyneke Wines. Mye av inspirasjonen hentet de fra filosofen Arne Næss. Mannen bak Reyneke Wines, Johan Reyneke, var nemlig svært inspirert av Arne Næss og Rudolf Steiners filosofi om naturlig jordbruk basert på hvordan mennesket, naturen og kosmos henger sammen.

Av alle tilnærminger til økologisk vinproduksjon, er den biodynamiske den mest ekstreme. Biodynamisk jordbruk tar det nemlig et hakk lenger, og vi ender opp med noe som nærmest er en religion. Her handler det ikke bare om å jobbe for full harmoni i jorden gjennom bruk av naturlig gjødsel, og fravær av kjemiske sprøytemidler. Biodynamikk innebærer også å være i balanse med universet. Alt fra såing, pløying, beskjæring og høsting styres av månens syklus og planetens bevegelser, som i oldtiden.

Reyneke gikk mot strømmen da han valgte å satse på biodynamiske viner. Nå går det hans vei, og atsingen har båret frukter.

I dag er Stellenbosch-produsenten Reyneke Wines anerkjent i flere land og har fått mye god omtale av vinkesperter verden over. De største markedene er USA, Benelux-landene og Skandinavia. Lokalt er vinen så populær at den er utsolgt allerede et par uker etter lansering.

I tillegg til vin, er vingården ettertraktet for kvaliteten på druene. Flere kjente vinprodusenter i Sør-Afrika kjøper i dag druer fra Reyneke.

Til tross for at skeptikerne er mange, er Reyneke hellig overbevist og er nå en av Sør-Afrikas fremste forkynnere av den biodynamiske ideologien. Han mener at vinstokkene praktisk talt er blitt resistente mot sykdommer, takket være en bærekraftig tilnærming. I tillegg hevder han at kostnadene har blitt lavere og vinen bedre.

Eller som han sier selv: - Det er ikke snakk om å ofre kvalitet for å fremme biodynamiske prinsipper. Vi får kvalitet på grunn av dem.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Reyneke Organic Chenin Blanc - Klar strågul. Aromaer av aprikoser og hvite fersken i nesen som følges opp av toner av mandarinskaall og honning. I munnen er vinen frisk og levende med smaker av appelsinskaall og delikate nøtte-toner. Velbalansert og rund i avslutningen.	kr. 209,50	10533601	5545454	
Reyneke Biodynamic Sauvignon Blanc - Fruktig og frisk med det karakteristiske Sauvignon Blanc-preget. Tiden med skaallkontakt har gitt vinen en god munnfølelse og lang ettersmak.	kr. 265,30	8050701	1824150	121464
Reyneke Organic Sauvignon Blanc - Duft av sitrus, lime og pasjonasfrukt. Fin syra og kompleksitet på smak. god konsentrasjon og middels lang avslutning.	kr. 221,60	14356301	6417281	

Hvitvin (75 cl) Reyneke Reserve White - Duft av grapefrukt og blomster med mineralske toner (flint og knust stein). Svært rik på smak med et mineralsk preg. En undertone fra eiekefatene bidrar til å gi vinen struktur og balanse.	Veil H pris: kr. 425,30	V nr: 1077701	EPD nr: 4532792	Vectura nr: 133080
Reyneke Biodynamic Chenin Blanc - Dyp gyldengul farge. Toner av grønn sitrus, fersken og flint på nesen. Rik smak med kompleks mineralrik og stram finish.	kr. 257,00	9652101	2629228	133080
Rødvin (75 cl) Reyneke Organic Cornerstone - Tett og rik rubinrød. Duften er spekket med krydder og frukt med et litt jordlig preg. Fløyelsmyk og saftig med god og fast struktur. Forfriskende og fast avslutning.	kr. 281,00	5789701	1825546	
Reyneke Reserve Red - Elegant og fruktig duft av røde bær, bjørnebær og hvitpepper. Velintegrert fatkarakter og krydder som nellik, vanilje og fioler. Kompleks og frisk smak av mørke bær, nellik og lakris. Krydrete avslutning.	kr. 650,40	3595401	4532800	
Reyneke Reserve Cabernet Sauvignon - En elegant og parfymert vin med aroma av kirsebær, krydder og sigarboks. Smak av mørke steinfrukter, kakao og tobakk. Godt integrerte tanniner og lang finish.	kr. 881,00	13965501		
Reyneke Biodynamic Syrah - Dyp, rødilla farge. Frisk bjørnebærpreget fruktighet med innslag av bark, pepper og blomst. Intens og fyldig smak med god syrestruktur og mineralsk avslutning.	kr. 274,20	9701301	2629244	131710
Rødvin (150 cl) Reyneke Cornerstone Magnum - Aroma av modne bjørnebær og fioler. Smak av røde frukter, cassis og tørket oregano.	kr. 661,00	5789705	6535900	



E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 www.engelstad.no