

Vinoplevelser

Avondale Jontys Ducks Red

Avondale



'Terra Est Vita' er latin og betyder 'Jord er liv'. Samtidig er det den sydafrikanske vinproducent Avondales meget velvalgte slogan

Der har været drevet landbrug i den smukke Paarl-region, kun 60 kilometer fra pulserende Cape Town, i over 300 år. Én af de første afgrøder, som den fede og frugtbare jord lod vokse, var druer til vin, som har det godt i områdets klima, og her købte John og Ginny Grieve i 1997 gården Avondale. Sønnen Jonathan så mod områdets landbrugshistorie og begyndte at omdanne landet omkring gården, så det kunne bruges til vinproduktion. Helt fra begyndelsen har det været tanken, at produktionen skulle indgå på helt naturlig vis i områdets økosystem uden at gøre skade på det. Og sådan er det i dag.

Snart blev de første dråber vin produceret på Avondale, men efter kun tre år, i 2000, ramte en katastrofal brand området og efterlod kun aske, hvor der før var vinstokke, druer og liv. Det kunne muligvis have knækket mange, nystartede vinbønder, men i stedet for at fokusere på, hvor dårlig en begyndelse, det var for Avondale, valgte Jonathan Grieve stedet at fokusere på de muligheder for at begynde helt forfra, som branden også efterlod.

Jonathan Grieve brugte derfor lejligheden til at optimere alle processer på Avondale, så produktionen nu er 100% økologisk og efter biodynamiske principper. Her er et konstant fokus på, hvordan moderne teknologi kan støtte op om denne form for produktion og efterlade jorden i balance, når den gives videre til kommende generationer. Så selvom produktionen er supermoderne, foregår den med respekt for naturens egne hjælpemidler, som også er med til at sikre en sund produktion af vin.

Produktion

Avondale har 100 hektarer land, hvor økologisk Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Semillon, Chenin Blanc, Shiraz, Mourvedre, Grenache, Viognier, Rousanne og Chardonnay vokser under perfekte forhold i et levende miljø, som er rigt på dyrearter og planteliv.

Hele 13 typer jord er helt bogstaveligt grobund for vinene på Avondale – lige fra tyk, mørk og leret jord til nedbrudt granit og sandsten, jord fyldt med klippestykker og jord helt uden de mindste småsten. Jorden er med andre ord rig og varieret og dikterer, hvilke vinstokke, der vokser på hver enkelt lille del af Avondale, ligesom man har plantet en lang række livgivende planter, blomster og urter, som sikrer en naturlig flora, og at sunde mikroorganismer kan leve. Vandet, som bruges på Avondale, løber naturligt ned langs Klein Drakensteins bjergsider, lige ned til vinstokkene, hvor det på en naturlig måde bliver renset. Samtidig 'lytter' man på Avondale til vinstokkene og måler vha. moderne teknik, hvor meget vand, de egentlig har brug for, så der ikke er risiko for overvanding.

En af de helt særlige metoder, Avondale tager i brug i bestræbelserne på ikke at gribe ind i naturens orden, er ved at lade en flok ænder vade rundt mellem vinstokkene, hvor de spiser de snegle, der ellers er så skadelige for vinproduktionen. Det giver en vis hyggelig charme til stedet, men faktisk er ænderne meget effektive og sikrer, at der ikke er brug for sprøjtegifte for at komme sneglene til livs. Ænderne er ligeledes glade for sneglene, så det er win-win.

De naturlige produktionsmetoder indebærer også, at Avondale ikke bruger nogle former for kunstige tilsætninger – vinene er rene naturprodukter. Derudover tages tyngdekraften i brug, når vinen transporteres rundt i tre etager topmoderne produktionsfaciliteter, i stedet for at bruge pumper eller andre maskiner, hvor den mere 'aggressive' behandling kan føre til, at vinen bliver unødigt oxideret. Al gæring på Avondale er på samme måde helt naturlig og i overensstemmelse med certificeringer ift. økologiske gæringsmetoder.

De sunde, naturlige forhold på Avondale sikrer, at mange former for liv trives. Det har den konkrete fordel, at produktionen på Avondale bliver mindre sårbar, og at jorden hurtigt regenererer sig selv.

Leverandør

Avondale

Land

Sydafrika

Underområde

Paarl

Type/Farve

Rødvin

Drue

22% Merlot
25% Cabernet Sauvignon
6% Malbec
9% Cabernet Franc
5% Petit Verdot
33% Shiraz

Fadlagring

12 mdr.

Dyrkning

Økologisk

Riedel glas

Cabernet Sauvignon

Serveringsforslag

Mørkt kød
Krydrede retter
Bøf (på grillen)

Vinifikation

Her er brugt 13-15 år gamle, økologiske vinstokke og håndplukkede druer. Druerne er blevet knust, hvorefter en naturlig vildgæring har fået lov at sætte sig i de lukkede tanke. Efter gæringen har vinen fået lov til at macerere, hvorved druernes skal giver vinen en naturlig, rød farve. Herefter blev vinen overført til små, franske egetræsfade, hvor en malolaktisk gæring har omsat vinens naturlige æblesyre og gjort vinen mere rund og behagelig. Til sidst har vinen fået lov at lagre i 12-14 måneder.

Smagekommentarer

Vinen er rig på noter af solbær og lakrids og har et hint af mørk



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN