



Helt naturlig

Av alle tilnæringer til økologisk vinproduksjon er den biodynamiske den mest ekstreme. Mens økologisk vinproduksjon sier nei til kjemiske sprøytemidler og kunstgjødsel, baserer biodynamisk jordbruk seg på antroposofen Rudolf Steiners lære med homeopatiske midler med naturgjødsel og gjerne pløying med hest. Tapping og innhøsting går etter månefaser.

En vinprodusent fra Alsace, Marc Kreydenweiss, følger disse reglene ved sin produksjon. En annen er filosof er Johan Reyneke, som driver biodynamisk jordbruk i Sør-Afrika. Han har blitt en kultfigur med salgssteder som Hakkasan i London og flere andre kjente restauranter over hele verden (og Oslo).

EU godtar at vin tilsettes masse tilsetninger. Det godtar ikke det norske vinimportørselskapet Non Dos, som har spesialisert seg på naturlige viner. Her gjelder kun spontangjæring og tapping stort sett uten bruk av svovel hos de rundt 200 naturliglagde vinene som er i porteføljen. Naken vin er det som gjelder. Hvorfor skal vin inneholde mer enn druer, spør de?

Det er mange meninger om metodene i verden. Og her hjemme har sommelier Svein Lindin (vinskribent i *Finansavisen* bl.a.) uttalt at han synes deler av den biodynamiske tankegangen er vrøvl fra ende til annen, men konkluderer med at noen av hans beste vinopplevelser nettopp er basert på vinprodusenter som er biodynamiske.

Uansett metoder vil de lærde strides så lenge markedet etterspør biodynamiske vinprodusenter.

Mona Holtan

monaho@kapital.no



Navn: Reyneke Cornerstone 2010
Land: Sør-Afrika
Druer: Cabernet Sauvignon 50%, Shiraz 30%, Merlot 20%
Aroma & smak: Rubinrød, aroma mørke bær, krydder, jordsmonn. Bløt, kraftig og saftig.
Sukker: 2,20 g/l
Polnr.: BU nr. 5789701
Pris: kr 180
Importør: Engelstad



Navn: Reyneke Chenin Blanc 2012
Land: Sør-Afrika
Druer: 100% Chenin Blanc
Aroma & smak: Dyp gyllengul med aroma av frukt, sitrus. Fyldig, frisk og ganske tørr.
Sukker: 2,50 g/l
Polnr.: BU nr. 9652101
Pris: kr 175
Importør: Engelstad



Navn: Kreydenweiss Wiebelsberg Grand Cru Riesling 2012
Land: Frankrike, Alsace
Druer: 100% Riesling
Aroma & smak: Dyp grønnul, floral aroma med plommer, mineralsk, konsentert og syrefrisk.
Sukker: 5,20 g/l
Polnr.: BU nr. 4897201
Pris: kr 275
Importør: Engelstad



Navn: ArPePe Rosso di Valtellina 2011
Land: Italia, Lombardia
Druer: 100% Nebbiolo
Aroma & smak: Transparent med aroma og smak av kirsebær og blomster. Mineralsk, ren, frisk og fruktig med faste tanniner. Fin snerp.
Sukker: 1,00 g/l
Polnr.: BU nr. 768101
Pris: kr 230
Importør: NON DOS



Navn: COS Cerasuolo di Vittoria Classico 2011
Land: Italia, Sicilia
Druer: Nero d'Avola 60%, Frappato 40%
Aroma & smak: Ung og saftig. Røde bær, urter og krydder. Slank munnfølelse, faste, fine tanniner.
Sukker: 1,00 g/l
Polnr.: Basis nr. 9523601
Pris: kr 198
Importør: NON DOS



Navn: Montesecondo Chianti Classico 2011
Land: Italia, Toscana
Druer: Sangiovese 100%
Aroma & smak: Ung, fruktig, krydretr og mineralsk. Kompleks. Frisk, fin chianti.
Sukker: 1,00 g/l
Polnr.: BU nr. 187901
Pris: kr 230
Importør: NON DOS