



Tekst: Erik Skovenborg // Illustration: Colourbox

CAPE TOWNS VINSTOKKE TØRSTER – MEN ØKOLOGI HJÆLPER

Tørkeramte områder i Sydafrika er skyld i ringe høstudbytte. Økologiske vinmarker klarer sig bedst

Tre års tørke har næsten tømt vandreservoarerne i Vest-Kapprovinsen i Sydafrika, og 11. maj er udnævnt til 'Day Zero' – den dag, hanerne må lukkes. I tørkeramte områder som Olifants River, hvor vingårdene kun har modtaget 17 procent af deres normale vandforsyning, frygter bønderne en halvering af årets høstudbytte fra de tørstende vinstokke.

I Stellenbosch, provinsens vigtigste vindistrikt, er bladene lidt grønnere efter nogle tordenbyger, men vandforsyningen er beskåret med 40 procent. Det er et alvorligt problem for en vingård som Meerlust, der under vinhøsten har brug for omkring 15.000 liter vand om dagen.

Men der er undtagelser, fortæller det engelske vinmagasin World of Fine Wine, der har besøgt Reyneke Wines vest for byen Stellenbosch. Der var en slående forskel på vinstokkene med grønne blade og pæne drueklaser fra gårdens egne vinmarker, der har været i økologisk drift i 15 år, og så klaserne med små solbrændte druer fra marker på en nabogård, som Johan Reyneke havde købt for nylig.

HAR EVNE TIL AT BINDE VAND
Forskellen skyldes mængden af humus i den økologiske vinmark. Humus består af organisk materiale dannet ved bakterier, svampe og regnormes nedbrydning af naturgødning og kompost på afklip fra beskæring af vinstokkene og bundfald fra gæringskarret.

Jord med masser af humus hænger godt sammen, hæmmer jorderosion under kraftige regnskyl og har en formidabel vandbindende evne. Humusrig jord skaber en vandreserve i jordbunden, som vinstokkens rødder kan trække på i tørkeperioder. Det gør vinstokke med roden i humusrig jord mindre udsatte for tørkestress, der kan give klaser af små druer med tyk drueskal og en større mængde druekerner i forhold til mængden af saftigt druekød. Sammen med et lavere udbytte kan tørkestress udløse en tilstand, hvor druernes sukkerindhold fortsætter med at stige, mens den fysiologiske modning går i stå. Vin lavet på stressramte druer vil have en højere alkoholstyrke, men et lavere indhold af betydningsfulde duft- og smagsstoffer.

! UGENS VIN

DOMAINE DU SEMINAIRE Frankrig 2016 (14,5 vol.%)  Rubinrød. Indbydende duft af hindbær med krydderier og lakrids. Livlig smag af kirsebær med lækende syre, Provence-krydderier og runde tanniner. Supergod Rhônevin med sprælsk charme for hver krone. 100,00 kr. H.J. HANSEN VIN – VINSPECIALISTEN hjhanzen-vin.dk	ZIND-HUMBRECHT RIESLING Frankrig 2015 (13,0 vol.%)  Gylden. Forførende duft af fersken, pære og citrus. Overdådig smagspalet med fersken og mango med cremet fylde, god mineralitet og flot syre. Gå til lommerne og smag en Riesling fra en top-producent. 240,00 kr. Pris ved 3 flasker: 200,00 kr. ERIK SØRENSEN VIN eriksorensenvin.dk	NINFEO VINO ROSSO Italien 2016 (13,0 vol.%)  Violet. Sødme fuld duft af kirsebær med diskrete fadtoner. Delikat smags-symfoni komponeret med røde bær, kanel, vanilje, frisk syre og runde tanniner. God Rosso der har meget af interesse for smagsløgene. 69,50 kr. IRMA irma.dk	BABICH HEADWATERS PINOT NOIR New Zealand 2015 (13,0 vol.%)  Lys rubinrød. Smægtende duft af hindbær og moreller. Über-lækker smag af røde skovbær med harmonisk smagsfylde og en sprød syrefinale. Forførende, nærmest vanedannende, Pinot Noir. 189,75 kr. SKJOLD BURNE skjold-burne.dk	PAUL JABOULET AINÉ BIOGRAPHIE Frankrig 2015 (14,0 vol.%)  Violet. Dejlig duft af brombær, anis og et strejf af peber. Kraftig smag af sort bærfrugt med god længde og fast tanninstruktur. Rhônevin med seriøs tyngde og fylde fra en top-årgang og en top-producent. 125,00 kr. VINOBLE vinoble.dk	AUSTUM RIBERA DEL DUERO Spanien 2016 (14,0 vol.%)  Sort violet. Intens duft af violer, brombær og lakrids. Rig smag af brombær, mørk chokolade og tobak med formidabel længde og faste tanniner. Flot frugt som ikke er lagt i håndjern af årelang fadlagring. 179,95 kr. Pris ved 6 flasker: 99,95 kr. BRDR. D'S VINHANDEL dvin.dk
---	---	--	--	--	--