



Avondale

Paarldalen är namnet på det område i Sydafrika där den pittoreska vingården Avondale ligger. Historiska dokument visar att det har odlats vin här i över 300 år och att området kring Avondale var en av de första platserna i dalen där mark avsattes för just vinodling. År 1997 köpte John och Ginny Grieve Avondale. Deras yngste son Johnathan intresserade sig snabbt för verksamheten och antog utmaningen att omvandla driften av gården efter ekologiska och balanserade principer. Idag bor familjen Grieve på Avondale liksom de 25 familjer som arbetar på gården. Den första årgången under namnet Avondale producerades 1999. Nästföljande år svepte en katastrofal brand nerför bergen. Ur askan reste sig nu möjligheten att omforma sättet som jorden brukats på till ett nytt, hållbart system.

Under åren som gått har Johnathan utvecklat en unik metod för vinodling på gårdens 100 hektar. Han kallar den för "BioLOGIC" och utgår från ekologiska och biodynamiska principer - inte bara för att kunna stoltsera med olika typer av certifiering, utan snarare för att det är en metod som passar verksamheten och livet på gården. Man praktiserar så kallad "slow wine-making" vilket ger vinerna den tid de behöver för att utvecklas till sin fulla potential. När vinerna når slutkonsumenten är de tillgängliga på en gång samtidigt som de har en uthållighet och karaktär som lämpar sig för lagring. Varje steg som tas på Avondale bygger på en helhetssyn och känsla för detaljer vilket också resulterat i extraordinära viner certifierade av Moder Jord. Den instans som klassas högst på Avondale. Se även en intervju med Johnathan Grieve när han besökte oss i oktober och en titt på ankorna i arbetet! "I do what the wines want me to do." Cornè Marais, Vinmakare på Avondale.
www.avondalewine.co.za