

## Bio to the bone

JOHAN REYNEKE IS DE PIONIER VAN DE BIODYNAMISCHE WIJNBOUW IN ZUID-AFRIKA. DAARNAAST: FILOSOF EN SURFER.

TEKST KARIN LEEUWENHOEK

### JE STUDEERDE FILOSOFIE EN WERD BIODYNAMISCH WIJNBOER. LEG UIT...

'Tijdens mijn studie raakte ik gebiologeerd (haha) door de leer van de diepe ecologie van Arne Næss en door het werk van Amartya Sen over sociaal-economische rechtvaardigheid. Ik deed wijngaardwerk als bijbaan en kreeg steeds meer moeite met de manier waarop bedrijven met de natuur en hun werknemers omgingen. Ook proefde ik in die tijd de Coulée de Serrant Chenin Blanc van Nicolas Joly en de Silex Sauvignon Blanc van Didier Dagueneau; twee unieke, levende, biodynamische wijnen uit de Loire die mijn idee van wijn compleet veranderden. Mijn filosofieprofessor verwees me naar Jeanne Malherbe, de Zuid-Afrikaanse pionier van de biodynamie. Toen ik in 1998 de boerderij in Stellenbosch van mijn moeder overnam, wilde ik focussen op wijnbouw en de holistische filosofie gaan toepassen waar ik ten diepste in geloofde. Daar hoorde ook bij dat mijn werknemers meer waardering en zeggenschap kregen. Kwaliteit met integriteit, dat werd het motto van Reyneke Wines.'

### 'NIL MAGNUM NISI BONUM?'

'Zonder goedheid is geen grootsheid mogelijk. Zo zeg ik het ook vaak, ja. Daar geloof ik heilig in.'

### JE BIJNAAM IS 'THE VINEHUGGER'. ZIT DAAR EEN VLEUGJE SARCASME IN?

'Er is inderdaad wel veel scepsis geweest; niet alleen over het biodynamische werken, maar ook over ons businessmodel. Ik weet nog dat ik in de jaren 90 aan het snoeien was en het zo koud en nat was dat ik mijn surfpak aantrok. Mijn collega's waren zo arm dat ze zich alleen maar tegen de kou konden beschermen door krantenpapier in hun schoenen en kleding te stoppen. Dat was een moment waarop ik dacht: ik wil het anders doen. Toen ik de bank om een lening vroeg voor mijn plan werd ik voor gek verklaard. Maar we hebben doorgezet en via het Cornerstone Project komt de opbrengst van onze rode bordeauxblend terecht bij de werknemers, die het kunnen gebruiken voor huisvesting en onderwijs voor hun kinderen.'

### NOG LEUKE NIEUWE PROJECTEN?

'Ik teel nu ook biopompoenen voor jullie 'Appie'! Ik begon hier in 1998 met 40 hectare land, nu zitten we op 120. Grotendeels wijnbouw, maar we telen ook graan en pompoenen, en houden koeien en kippen. En het gave is dat vier buurbedrijven ook biologisch zijn gaan werken.'

### HEB JE NOG TIJD VOOR JE ANDERE PASSIES:

#### JE GEZIN, KARATE, SURFEN?

'Altijd. Elke dag tijd inruimen voor familie, vrienden, ontspanning en plezier; dat is iets anders waar ik heilig in geloof.' ■■

DE WIJNEN VAN REYNEKE - GEMAAKT DOOR TOPWIJNMAKER RUDIGER GRETSCHEL - WORDEN GEÏMPORTEERD DOOR PALLAS WINES EN ZIJN VERKRIJGBAAR VIA [WWW.DAXIVIN.NL/REYNEKE](http://WWW.DAXIVIN.NL/REYNEKE)



Johan Reyneke in zijn biologisch-dynamische wijngaarden in Stellenbosch



REYNEKE CHENIN BLANC 2017

