



De beste vinmarkene ligger i bratte skråninger. I premier cru-marken Vau de Vey i Chablis kan vi se en betydelig erosjon hos dem som driver konvensjonelt. Noen bruker tid og krefter på å bære tilbake jorden som har rent av, andre har gitt opp og kjører bort det verdifulle toppdekket.



I Brocards biodynamiske del av Vau de Vey er det ingen erosjon. Vekstene mellom radene holder på jorden og sørger for at druene ikke får for mye å drikke. Den eneste ulempen er at gresset må klippes. Det er ikke gjort i en håndvending i en vinmark som har en helling på over femti prosent. Her nytter det ikke med store gressklippere, kantklippere må til.

Biodynamisk eller ikke biodynamisk – det er spørsmålet

Lite er mer egnet til å heve stuetemperaturen når vinklubben samles, enn en frisk diskusjon om biodynamisk praksis. Humbug og gammel overtro fryser motstanderen. Det finnes mer mellom himmel og jord enn vi kan måle i et laboratorium, svarer tilhengeren.

Tekst og foto: Birgit Kolboe

Men før vi kryper ned i skyttergravene, kan det være på sin plass med en gjennomgang. Vi mennesker har dyrket jorden i tusenvis av år. Kunstgjødsel og kjemiske plantevernmidler har vært på markedet i om lag hundre. Likevel er det det moderne, industrielle landbruket vi omtaler som konvensjonelt.

Det er ikke mulig å komme utenom de mange fordelene ved et kjemisk landbruk. Kunstgjødsel betyr lett tilgjengelig næring, mens plantevernmidler holder sykdom, ugress og uønskede småkryp unna. Sammenlagresultatet er større avlinger, og mindre behov for kostbar menneskelig arbeidskraft.

Økologisk landbruk kjennetegnes først og fremst ved at kunstgjødsel, kjemiske plantevernmidler og genmodifiserte organismer og produkter er bannlyst. Biodynamiske



Et kuhorn fylt med kugjødsel blir gravd ned i bakken. Etter et halvt års tid graves det opp. Gjødsele er nå klar til bruk. En av flere pussige biodynamiske teknikker som får skeptikerne til å trekke hele praksisen i tvil.



Jorden som Julien Brocard viser oss er god å ta på. Den er porøs og fortsatt fuktig selv om det er to uker siden forrige regnskur.



Charles Hugot er høyskoleutdannet vinbonde og har ansvaret for vinmarkene. Han går aldri tilbake til det konvensjonelle landbruket.

bønder tar det et skritt lenger. De ser hvert bruk som en helhetlig organisme der jorden, plantene, dyrene og menneskene er et bærekraftig system, som så langt det er mulig drives uten innblanding utenfra. De følger Rudolf Steiners prinsipper for et sunt og naturlig landbruk, navigerer etter en astronomisk kalender og bruker homeopatiske preparater til jordforbedring og sykdomsbekjempelse. Både økologiske og biodynamiske bønder slipper utgifter til kunstgjødsel og plantevernmidler, men har likevel høyere utgifter enn konvensjonelle kolleger. For en biodynamisk vinprodusent er merkostnadene anslagsvis tretti prosent.

Hvorfor velger så noen å legge om driften? For noen veier hensynet til miljøet tyngst. Den konvensjonelle medaljen har en bakside. De kje-

miske hjelpemidlene kan forstyrre balansen i naturen, og mange plantevernmidler er skadelige – om ikke for oss konsumenter, så i hvert fall for dem som har jobben med å sprøyte avlingene. Når litt er bra må mye være bedre, var lenge en utbredt tanke. Mange vinbønder forteller triste historier om overhypighet av sykdommer som kan spores tilbake til uvettig omgang med plantevernmidler.

EN STOR AVLING FOR EN

billig penge er alfa og omega for en grønnsaksdyrker i vår prisbevisste tidsalder. For en vinbonde med kvalitet som førsteprioritet er ikke stor avling målet. Snarere tvert imot. Det kan sies så enkelt som at en plante har en viss mengde smak å gi sine druer. Jo flere som må dele på godsakene, jo mindre blir det på hver.

Prinsipper for biodynamisk vinproduksjon



- Biodynamisk vinproduksjon er langt mer arbeidskrevende enn industriell produksjon. Målet er god plantehelse og vin som reflekterer voksestedet.
- En sunn plante trenger mindre hjelp i kampen mot sykdom, og er mer motstandsdyktig mot ekstremvær. At plantene er i bedre hold kan vi se ved selvsyn, bøndene er heller ikke i tvil.
- Vinmarkene pløyes, gjerne med hest som pakker jorden mindre enn selv en lett traktor. Overflaterøtter kuttes for å stimulere planten til å utvikle dype røtter.
- I det kjemiske landbruket er det mikrobiologiske livet i jorden tilnærmet ikke-eksisterende. Biodynamiske vingårder har stort biologisk mangfold i vinmarkene: Enzymer, bakterier og meitemarker sørger for god jordkvalitet og omdanner organisk materiale til en form planten kan nyttiggjøre seg. Gress, kløver og andre planter hindrer erosjon, tvinger vinplantene til å grave i dybden fordi det er konkurransen om næringstilgangen i overflaten, og blir fin kompost når sesongen er over. Marthøner, flaggermus, fugler og annet som spiser skadeinsekter er mer enn velkomne. Hos Brocard har de bygget flaggermushus.
- Kun organisk gjødsel, også det i beskjødne mengder. For mye kunstgjødsel svekker immunsvaret, behovet for plantevernmidler øker og vi får en ond sirkel.

- Naturpreparater brukes til sykdomsbekjempelse og jordforbedring: nesle, lupin, åkersnelle, sikori og kvartskrystaller blandes med vann i lave konsentrasjoner. Disse er mindre effektive enn de konvensjonelle metodene, så både svovel og kobbersulfat er tillatt. I kombinasjon med naturpreparatene er behovet mindre.
- Månefaser følges. Dagene rett før fullmåne er tid for nyplanting, mens beskjæring gjøres rett før nymåne, fordi plantene da blør mindre.
- Alt tyder på at innholdet av antioksidanter er høyere i økologiske og biodynamisk dyrkede druer. Det har kanskje ikke så mye å si for helsen, men desto mer for vin-kvaliteten. Oksygen er vinfiende nummer én, og vi er mange som har erfart at biodynamisk vin holder lenger i åpnet flaske enn en økologisk vin, som igjen holder lenger enn en konvensjonell vin.
- Gjæren har mye å si for smaken, og industrielle vinprodusenter bruker industrielt fremstilt gjær. Biodynamiske produsenter bruker det som finnes naturlig på druene, og unngår dermed en gjærstamme som er genetisk identisk med andre produsenters lignende vin.
- De fleste av dagens biodynamiske vinprodusenter drev tidligere konvensjonelt. De la først om til økologisk, før de begynte å prøve seg frem med biodynamiske metoder. De gode resultatene fikk dem så til å konvertere hele driften. Flere av de aller beste, særlig i Frankrike, driver i dag biodynamisk. Det er kanskje ikke så overraskende at det er forskjeller på konvensjonell drift og økologisk drift, men mange har blitt overrasket over at forskjellene mellom økologisk og biodynamisk er så stor.



Det er plass til en liten kirke mellom vinmarkene, men bare så vidt.



Undertegnede har fått utdelt saks og bøtte, men videre rask er hun ikke.

Også konvensjonelle kvalitetsprodusenter begrenser avkastningen.

Er det mulig å smake forskjell på en økologisk tomat og en konvensjonell tomat? Noen sier ja, andre nei. Når det gjelder vin er de fleste enige om at sunne økologiske eller biodynamiske planter gir vin med sterkere terroirkarakter. En vinstokk som lever herrens glade dager på kunstgjødsel, vil i mindre grad ta smak av voksestedet. Den finner alt den trenger i overflaten, og klarer seg med korte røtter. Vinmarkens sanne karakter finner vi i dypet. Dype røtter gjør også plantene mer motstandsdyktige. En sommer uten regn er ikke noe problem for en vinstokk som henter det den trenger 20 meter ned i bakken. Hvorfor biodynamiske viner blir bedre enn de som "bare" er økologiske, er vanskelig å forklare, men blindtester viser at de har et enda klarere uttrykk. Trolig er grunnen at mikroorganismene trives enda bedre i biodynamiske vinmarker enn i økologiske. Mer liv betyr bedre jordkvalitet.

Vi har tatt turen til Frankrike og det sagnomsuste området Chablis noen

mil sør for Paris. Det fuktige og kjølige klimaet så langt nord er langt fra ideelt for en kjemikaliefri drift. Likevel er Julien Brocard, som driver Domaine Jean-Marc Brocard, ikke et øyeblikk i tvil om han valgte rett da han bestemte seg for å legge om etter at han tok over driften av familiegården i 1997.

— **DET MANGLET IKKE** på advarsler da jeg besluttet å legge om. Jeg fikk høre at det ville være nærmest umulig å drive biodynamisk her i Chablis, men nå har vi holdt på å snart 20 år. Den største utfordringen har faktisk vært menneskenes fordommer, snarere enn naturens luner, sier den ingeniørutdannede Julien Brocard.

En av de advarende stemmene tilhørte Juliens egen far, Jean-Marc. Dette er mannen som hadde bygget opp gården fra ingenting til å bli et av de mest suksessrike familieeide vinhusene i Chablis. Faren ga ham vinmarken Boissonneuse som et prøveprosjekt. I dag er Julien glad for

at hans ungdommelige overmot ikke fikk fritt spillerom. Det er nemlig ikke gjort i en håndvending å konvertere. En av hemmelighetene ved biodynamisk drift er å lytte til naturen akkurat der man er. Det er med andre ord ikke alt man kan lese seg til.

— Det er lett å bli ivrig når du er ung. En av de biodynamiske teknikkene går ut på å kutte overflaterøttene for å stimulere til vekst i dybden. Vi var nær ved å ødelegge premier cru-marken Vau de Vey da vi gikk for raskt frem. Plantenes røt-

ter var rett og slett for svake til å tåle behandlingen. Heldigvis gikk det bra, forteller junior.

Vau de Vey ligger i en bratt sørøstvendt skråning. Hos naboen, som driver konvensjonelt, kan vi se sporene etter gravemaskinen som tidligere på dagen har hentet jorden som regnet har revet med seg. Hos Brocard er det ingen tegn til erosjon. Tre unge menn er i gang med å klippe det frodige gresset mellom vinstokkene. Ved første øyekast ser Brocard-marken litt uryddig ut, men

Stort utvalg på polet

Økologiske og biodynamiske viner kommer godt ut av blindtester, noe som betyr at produsenten kan ta seg bedre betalt. Det pussige er at prisforskjellen kun eksisterer når driftsformen ikke er angitt på flasken. En amerikansk studie fra 2010 viste at umerkede økologiske og biodynamiske viner i snitt kostet 13 prosent mer enn konvensjonelle, mens de merkede vinene var seks prosent rimeligere. Det mye brukte argumentet om at produsentene legger om til økologisk eller biodynamisk drift for å lure penger ut av oss stakkers forbrukere, faller dermed på stengrunn. At mange velger å la være å merke vinene sine, har medført at det finnes langt flere økologiske og biodynamiske viner i polhyllene enn de fleste av oss er klar over.

etter at vinmarksansvarlig, Charles Hugot, har forklart gressets misjon, er det i stedet naboenes striglede mark som gir et livløst inntrykk.

— Vanligvis er det mindre gress i vinmarken, men det har regnet en del i det siste og vi har latt det gro for å hindre at plantene suger til seg for mye vann. Det betyr høyere konsentrasjon. Vi unngår også at druene sprekker, noe som fører til råte, forklarer Hugot. Den kontrollen kan naboen se langt etter.

EN AV FORDELENE MED

biodynamisk drift og dype røtter er at årgangsvariasjonene blir mindre. For å illustrere forskjellene har Julien Brocard funnet frem viner fra det ekstremt varme 2003 og det nesten like kjølige 2007. Vinene er hentet fra vinmarker som ligger noen



Odile Van der Moere

hundre meter fra hverandre, og smaker nokså likt i normale år. Forskjellen er stor. Den konvensjonelle 2007-vinen har en hissig syre og et litt spinkelt, umodent preg.

2003-årgangen av den samme vinen er alt annet en spinkel. Den formelig oser av moden gul frukt, og mangler litt av den friskheten som ellers kjenner seg Brocards viner. De to vinene fra den biodynamiske vinmarken Boissonneuse har mye bedre balanse. Disse vinene, som også har fått plass i vinspalten denne gangen, er syrefriske uten å være spinkle. Forskjellen dem imellom er fortsatt merkbar, men sammenlignet med de to konvensjonelle vinene fremstår de som eneggede tvillinger.

Som en avslutning på besøket får vi smake noen av Julien Brocards nye kjæledegger. Sammen med vinmaker Odile Van der Moere, har han laget en serie viner nesten helt uten tekniske hjelpemidler. Her er det det menneskelige sanseapparatet som avgjør gangen i produksjonen. Vinene er vidunderlige. Det er nesten ikke til å tro at cuvéen Les Plantes kommer fra vinmarker i Petit Chablis. Til en pris på rundt ti euro er den et sant røverkjøp! Disse vinene er ikke

Vindruer er mye mindre enn spisedruer, og klasene er mer tettpakket. Det er fortsatt noen dager til plukking, men den nypressede mosten av våre lett undermodne chardonnaydruer smaker fortreffelig. Det ville vært et flott alkoholfritt alternativ.

tilgjengelige på det norske markedet, men det er lov å håpe.

KANSKJE VI SKAL SNU på spørsmålet vi stilte tidligere. Med så mange fordeler, hvorfor den store skepsisen? En forklaring er at den biodynamiske bevegelsen er sin egen verste fiende. Rudolf Steiner var klar på at hans prinsipper var en oppsummering av den kunnskapen bønder hadde samlet gjennom århundrene, men forklaringene blir ofte i overkant høytstående.

Omtalen av betongegget mange biodynamiske produsenter benytter som gjæringskar og oppbevaringsbeholder er et talende eksempel: Vi kan si at egget er naturens perfekte beholder, og at formen kanalisere universets energi. Eller vi kan lytte til vinbonden som forklarer valget med at mangelen på hjørner betyr jevnere temperatur og en naturlig sirkulasjon som gjør at de slipper å stå opp

om natten for å røre. Skallkontakt under gjæringen gir farge og tanniner til vinen. Kontakt med gjærrestene etter at gjæringen er ferdig, gir en bedre munnfølelse og større kompleksitet.

Tvilerne velger gjerne å argumentere mot mystikken i stedet for å spørre bøndene om deres erfaringer. De fleste biodynamiske vinbønder er både pragmatiske, velutdannede og jordnære. Er druene modne på en dag som ifølge den astronomiske kalenderen ikke er ideell, ja, da plukker de likevel. Mange av Steiners tanker er vriene å svelge, men å avskrive hele praksisen fordi man finner forklaringene tulle, kan være å kaste barnet ut med badevannet. Det blir nesten like dumt som å mene at ideenes fortreffelighet kan bevises ene og alene ved at kunnskapen er gammel. Det gikk noen tusen år før vi innså at jorden var rund. ■