

# Biodynamisk vinproduksjon

– en måte å være mer i kontakt med jorden

Vi er i en brytningstid hvor mange ønsker å leve mer i kontakt med jorden, det være seg som tilskuer, konsument eller produsent/bonde.

Tanken på Biodynamisk vinproduksjon hvor man ved å være i kontakt med naturen og Kosmos, og bruke hva den gir kan for mange i vår teknologiske tid være uforståelig og provoserende, ser man derimot tilbake på hvordan man behandlet jorden før industrialiseringen alder og forskning på kjemiske bekjempningsmidler tok fart er arbeidsmetoden forholdsvis lik.

Jeg har i en årrekke nå sett forskjellen i vinmark som er enten konvensjonell

eller biodynamisk, det er som natt og dag og jeg stiller meg spørsmålet – hvordan kan man snakke om terroir og typisitet dersom man manipulerer fra begynnelsen av i vinmarken til arbeidet videre i kjelleren?

Hva med allergier når man drikker vin, eller hodepine, mange vil si at det er garvesyre, tanniner eller histaminer som skaper hodepine og en del konvensjonelle vinprodusenter trekker derfor ut tanniner og histaminer i vinen, men histamin finnes i alle gjærde



og konservative matprodukter, ikke bare i vin, tanniner finnes i bland annet kaffe, bønner og kakaobønner.

Hver gang de siste 6-7 år når jeg har smakt vin har jeg lett resterende vin stå i kjøleskapet for i kommende dager kunne smake vinene flere ganger om igjen, som regel har viner produsert biodynamisk holdt i flere dager enn konvensjonelt produserte viner.

En rent personlig mening er at biodynamisk vin har en egen energi som jeg ikke finner i andre viner.

Biodynamisk landbruk som vi kjemper den ble i sin tid utviklet av Rudolf Steiner, en antroposof og filosof, som ble bedt om av jordbrukere å holde foredrag om biodynamisk landbruk. Bondene søkte hjelp da de var uenige med at veien måtte gå videre gjennom den nye industrialiseringen med bruk av kjemiske preparater. Rudolf Steiner holdt her over kort tid åtte foredrag i nærheten av byen Breslau i 1924.

Her viste han vei for hvordan man i edvert ledd kunne styrke selve jordmonnet med metoder eller prosesser ved å bruke naturlige preparater, og se på jordbruket som helhetlig hvor alt har en sammenheng.

Det kan inndeles i tre deler:

1. Man skal styrke jords-

monnet ved hjelp av ulike preparater fra dyr, planter og mineraler.

2. Man bruker kugjødse som graves ned på sen høsten i et ku-horn hvor spissen er vendt oppover.

3. Hornet graves så opp igjen etter vinteren og man har nå en forvandler gjødse, klar til å vannes ut og sprayes ut over vinmarken sammen med bland annet uttrekk av brennesle.

Man høster homeopatiske planter som man enten lager et uttrekk av eller tørker, det er bland annet brennesle, vendlrot, kamille, Ryllik, løvetann og eikebark som brukes.

4. Mineraler som Silicium fra kvarts brukes sammen med den ferdige komposten i vinmarken.

5. Maria Thuns plante- og såkalender, et viktig redskap siden man innen Biodynamik erkjenner at det er et sammenheng mellom kosmos og liv på jorden, deriblant selv vinmarken og vinstokken.

Her finner man dagene for når man skal plante, så, høste, når man skal tilrette de homeopatiske preparatene, alt som har med arbeidet i vinmarken og videre i kjelleren også.

Det er altså en sammenheng mellom planetenes posisjoner, månens faser og jorden, dette er også viktig å ta med i sine beregninger.

3. Hvordan man jobber i

20 Bulletin 2-2012

vinmarken der det meste gjøres manuelt med mange fler timers arbeid.

Eksempelvis så bruker en god del vinnere hest istedenfor traktor, en traktor med sin tyngde vil presse jorden sammen.

Man søker etter en konkurranse mellom ugress, blomster, urter og vinstokken, man søker etter et harmonisk samarbeid som gir at vinstokken og rotsystemet styrkes.

Man ser etter de rette bakterier og insekter for det viktige er at man har en levende vinmark som konkurrerer.

Vinmakeren eller vinbonden må ha en forståelse for hva som skjer mellom jorden og kosmos, mellom de ulike energiene og dette til rett tid på året, det kreves en følsomhet og en evne til å lytte.

Vinproduksjon er en monokultur, det vil si at man må hjelpe jordsmonnet over tid, jobber vinbonden konvensjonelt vil den bruke kjemiske preparater noe som i sin tur vil være



som å ta symptomene men ikke årsaken.

Det er lett å se i en vinmark hvordan det jobbes, i en konvensjonell vinmark vil jorden se nokså makelig, den vil gjerne ha mest plass, den vil ha tilgang til vann

til enhver tid, og vil helst vokse i et fertil jordmonn.

Når da druestokken blir plantet i mager jord, gjelder i skråninger og nokså tett med liten mulighet til vannforsyning da sier det seg selv at vi stresser vinplanten, man kan hjelpe planten på vei gjennom å bruke de naturlige homeopatiske preparatene gitt det gjøres i samsvar med innflytelse av planetene i løpet av året.

Dersom man er sertifisert gjennom Demeter vil man følge disse reglene, i tillegg er det også i vinifikasjonen forbudt med bland annet tilsetninger som enzymer, svorejustering, uttrekk av alkohol og så videre.

Det sees også helst at man bruker den gjæren som er naturlig på druen og ikke tilsetter industriell gjær.

Man kan se på biodynamisk vinproduksjon med øyne fulle av skepsis, for i våre dager er det ofte produktivitet som er det mest avgjørende, men fler og fler vinbønder har nå siden slutten av 1970 sakte men sik-

kert gått over til

Biodynamisk produksjon.

Det er ikke alle som vil sertifisere seg, mange mener at siden de alltid har jobbet i harmoni med naturen har de ikke noe behov for å vise til sertifisering eller et papir, de vil rett og slett fortsatte med å ta vare på sine vinmarker som de, og mange ganger deres forfedre alltid har gjort.

Noen vinbønder som Francoise Bedel i Champagne eller Montirius i Rhône har konvertert sakte men sikkert på grunn av sykdom i familien der de med hjelp av homeopatiske medisiner har sett resultatene på seg selv, og så gått videre med tanken til sin vinproduksjon.

Andre som Nikolaihof i Wachau har siden 1979 job-

bet Biodynamisk, og regnes idag som en av de store forebildene for andre.

Nicolas Joly er for mange stamfaderen fremfor noen i nyere tid, han har skrevet flere bøker om Biodynamik og han holder foredrag over hele verden, han er en tilskjel fremfor noen og grunnleggeren av gruppen Renaissance des Appellations.

Det er denne fantastiske gruppen som kommer til Oslo den 28 august, 54 vinmakere er her i en dag.

Det blir en fantastisk mulighet å få møte vinmakere som alle jobber Biodynamisk og er sertifisert gjennom Demeter.

I mine øyne årets mest spennende dag i Norge.

Tekst og foto: Marianne Johnson

Bulletin 2-2012 21



22 Bulletin 2-2012

## SUBTITLE TRADUCTION

**Biodynamic wine production, a way to be more in contact with earth.**

Bulletin 2-2012 23