

Biovin handler om etik

22-09-2009 01:01 af René Roger Rasmussen

Artikel fra fyens.dk



Jean-Michel Deiss laver biodynamisk vin uden at skele til økonomien.

Månekalender, nedgravede kohorn, dynamisering af gødning ved en særlig røre metode - det lyder som ren galimatias, men man kan omvendt spørge: Hvorfor skulle nogle af verdens bedste vinproducenter frivilligt vælge at dyrke deres druer biodynamisk og vel at mærke ikke for at bruge det i deres markedsføring, når det koster mere tid, mere mandskab og dermed flere penge, hvis det ikke netop var, fordi de mente, at metoden gav bedre vin?

Fra Joly til Sisseck

Nogle af verdens bedste vinproducenter fremstiller deres vin biodynamisk. Blandt andre Peter Sisseck (Ribera del Duero), Lalouize-Leroy, Anne-Claude Leflaive og Dominique Lafon (Bourgogne), Nicolas Joly (Loire), Olivier Zind-Humbrecht og Jean-Michel Deiss (Alsace), Jacques Selosse (Champagne) og Michel Chapoutier (Rhône).

Flere af disse producenters vine vil formentlig være med på smagningen "La Renaissance des Appellations" i København den 30. og 31. maj. Læs mere på www.biovin.dk.

Der er foretaget flere blindsmagninger for at afgøre, om der er smagsforskel på vin fremstillet af konventionelt dyrkede druer og biodynamisk dyrkede druer.

En af konklusionerne har været, at de biodynamiske vine viste større personlighed (hvilket er et svært målbart begreb!) og bedre afspejlede deres terroir.

Læs også: [Sidste om biodynamik](#)

Men hvis man ikke sammenligner den samme druetype dyrket på det samme stykke jord i samme årgang og vinificeret på samme måde, er det ikke muligt præcist at afgøre nogen forskel i vinene.

For Olivier Zind-Humbrecht var det en sammenligning af vinen fremstillet af druer fra konventionelt dyrkede marker med vin på druer fra biodynamisk dyrket jord i 1997, der fik ham til at lægge hele domainets produktion om til biodynamisk, hvilket den har været fra 2001.

Læs også: [Biodynamik for begyndere](#)

En anden af Alsaces førende producenter, Jean-Michel Deiss, er kendt for sit lidenskabelige forhold til

sine vinplanter og sin insisteren på at tvinge rødderne i dybden for på den måde at få vinen til at smage af den jord, den vokser i. Men for ham har valget af biodynamik også et etisk aspekt.

- Man kan lave 1000 hektoliter vin fra 10 hektar jord med én mand, hvis man bruger ukrudtsmiddel og kunstgødning, al den teknologi som er med til at forurene planeten.

Læs også: [Sådan smagte bio-vinene](#)

- Eller man kan lave 1000 hektoliter vin fra 25 hektar jord med 17 mand ved at bruge biodynamik og knofedt. Jeg ved ikke, om du kan lide min vin eller ej, og til en vis grad er jeg også ligeglad. Det handler ikke om smag, det her er etik, forklarer han i Andrew Jeffords bog "The New France".

Der er foretaget adskillige undersøgelser for om muligt at finde videnskabelige beviser for effekten af biodynamisk dyrkning.

Bedre kvalitet

I 1993 offentliggjorde magasinet Science resultatet af en undersøgelse af konventionelle og biodynamiske landbrug i New Zealand.

Her fandt forskerne et markant højere indhold af organisk materiale og mikrobiologisk aktivitet i jorden hos de biodynamiske landbrug.

To år senere sammenlignede de samme forskere resultaterne fra flere undersøgelser af biodynamisk landbrug, og konklusionen var igen, at jorden havde en bedre kvalitet, men metoden gav et lavere høstudbytte. Til gengæld var overskuddet pr. hektar det samme som eller større end i konventionelle landbrug.

Kilder: Wineanorak.com, Wikipedia.org og "The New France" (af Andrew Jefford).

[Tilbage](#)