


VIN1: metoden



# Det biodynamiske broderskab





En gruppe af verdens absolut fremmeste og mest feterede vinbønder, som dyrker druer efter Rudolf Steiners principper, er på vej til København.

Af Søren Frank,  
Foto: Sigrild Nygaard  
og Annett Bruhn

**E**r det til at forstå, at naturvidenskabeligt uddannede, granvoksne mænd (og kvinder) anno 2006 på særlige »frugtdage« står op midt om natten for at kunne hælde et par gram silikat (kisel) fra et nedgravet kohorn ned i vand og røre rundt i det en time inden solopgang for derefter at sprøjte det ud over vinmarkerne?

Nej, umiddelbart ikke, men når disse tilsyneladende sekteriske bønder samtidig skaber nogle af verdens absolut største vine – bio-folket er i flertal på undertegnedes top ti lister af foretrukne producenter i Alsace, Bourgogne og Loire – så er det ikke til at ignorere. Læseren har dog chancen for selv at tage stilling, når det omrejsende biodynamiske brøderskab, kaldet »La Renaissance des Appellations« kommer til byen i forbindelse med den gastronomiske festival Copenhagen Cooking, som finder sted på Børsen fra 24. august til 3. september.

De 45 vinproducenter, som gæster København, tæller bl.a. en håndfuld af de absolut bedste fra Alsace og Loire samt Bourgognes to vel nok største vinpersonligheder Aubert de Villaine og Lalou Bize-Leroy (førstnævnte, der i det daglige er direktør for huset der laver verdens dyreste vin, Domaine de la Romanée Conti, stiller op med vine fra eget domaine, mens Lalou repræsenterer Domainerne Leroy og D'Auvenay). Fra Spanien deltager »vores egen« Peter Sisseck med vinene Pingus og Quinta Sardonía:

»Der er tale om en gruppe af individualister, som enten er biodynamikere eller på vej til at blive det, men først og fremmest har det til fælles, at de er parat til gå virkelig langt for at kunne lave den bedste vin. Det er et rart forum at være i – blandt ligesindede – og så mener jeg, at der er tale om et statement, det er et vigtigt budskab at få ud,« siger Peter Sisseck, der som flere af de andre producenter ikke har det store kommercielle incitament til at deltage, eftersom vinen er solgt på forhånd.

Der er med andre ord ret forskellige indgange til biodynamikken i gruppen, enkelte er som formanden og stifteren Nicolas Joly (ejer af Coulée de Serrant i Loire) i stand til at holde flammende taler i timevis, andre er simpelthen gået hen og blevet lodret dogmatiske:

»Når det bliver: »Jeg alene vide, alle andre er dumme,« bliver det simpelthen for meget,« som Sisseck udtrykker det.

»Mange har dog ikke sat sig 100 pct. ind i tingene og forstår ikke Steiner, som indrømmet også kan være ret svær at forstå. Jeg ved f.eks. ikke, om jeg helt forstår antroposofien (Steiners »åndsvidenskab«, som

er baseret på at menneskets spiritualitet skal forbindes med universets ditto, red.) på trods af, at jeg har studeret Steiner.«

**DENNE ARTIKELS FORFATTER**, som har besøgt de fleste af de ledende bio-producenter rundt omkring på kloden, genkender billedet af de fleste af bio-producenterne, som søgende vinfolk: En blanding af nyslåede vinbønder og folk, som har dyrket vin i adskillige generationer, der konstant er på jagt efter nye metoder til udforske og forbedre vinen. For ikke mindst de franske producenter, hvis marker for manges vedkommende fik et ordentlig skud kemi i 1960'erne og 1970'erne, handler det dog først af alt om at genoprette den naturlige biologiske balance i markerne, så også kommende generationer har en chance for at dyrke vin. Er man begavet med marker som Aubert de Villaine fra DRC, der besidder Bourgognes absolut mest imponerende portefølje af cru'er, er det vel i grunden heller ikke så underligt, at man gør en indsats for at værne om den mildest talt dyre jord (kvadratmeterprisen siges at være højere på Romanée Conti end Concorde-pladsen i Paris).

Jeg husker fra en tur rundt i disse marker med Villaine for et par år siden, at den aristokratiske, efterhånden ældre mand var besluttet på at køre eksperimentet med biodynamik igennem på seks hektar af det i forvejen økologiske domaine, også på trods af at han ikke var 100 pct. overbevist om alle biodynamikkens aspekter. Hvor han, i hvert fald dengang, endnu ikke var overbevist om effekten af forskellige homøopatiske behandlinger (se box, red.) var han til gengæld meget sikker på den positive effekt af at lade arbejdet i markerne følge Maria Thuns kalender, som er baseret på astronomien. Og Villaine er bestemt ikke alene om at følge sol, måne og stjerner i vinproduktionen, det har f.eks. været en udbredt praksis længe at omstikke vinen, når månen var i tiltagende.

»Det med månen rykker helt vildt – både månens op- og nedadgående bane, og om den er aftagende eller tiltagende. Det første betyder især meget for, hvordan vinen smager, det andet for vinen fysiske stabilitet,« som Peter Sisseck udtrykker det.

Alkohol er absolut bandlyst inden for Rudolf Steiners antroposofi, så den gamle østrigske filosof, som troede på reinkarnation, væmmer sig nok i sit nye liv ved, at netop vinen er blevet et biodynamikkens mest succesfulde og synlige virkefelter.

Biodynamikken, som groft sagt er økologisk landbrug med en spirituel og homøopatisk overbygning, er nemlig baseret på den østrigske filosofis tanker, materialiseret i otte foredrag afholdt i Polen i 1924, der senere er blevet nedskrevet i bogen i »Landbrugskurset«. Filosofien bygger på, at der eksisterer en symbiose mellem planten, jorden og kosmos, som mennesket gennem traditionelt landbrug har sat ud af balance. Formålet med den biodynamiske metode er således at heale eller genetablere denne naturlige balance.

Baseret på Steiners tanker har Maria Thun sat det biodynamiske landbrug i system. Thun har f.eks. lagt navn til et af vigtigste produkter, der tilsættes jorden, MT-præparatet, som består udtræk af en række urter – bl.a. kamille, brændenælde, mælkebøtte og egebark, blandes op med kogøgøning og spredes ud over jorden i november efter høsten. Effekten skulle angiveligt være en bedre nedbrydning af de organiske bestanddele og styrkelse af bakteriefloren.

I marts måned følger næste trin, 500-blandingen, også kaldet »Horn-gødningen«. Dette præparat fremstilles ved at grave et kohorn fyldt med ko-møg ned vinteren over – koen er valgt på grund af dens avancerede fordøjelsessystem. Før præparaterne kan spredes over markerne, skal de dynamiseres dvs. røres op i vand i et bestemt tidsrum. Horn-gødningen standser den organiske nedbrydning lidt op, stabiliserer jorden og får de kosmiske kræfter til at påvirke plantesaften, således at den cirkulerer mere stabilt, bliver rødderne bliver længere og mere kraftige.

Trin tre er 501-blandingen eller »hornsilikat«, som er fremstillet ved fylde silikatpulver (kisel) i et kohorn og grave det ned sommeren over. Hornsilikatet, som bliver sprøjtet ud over planternes blade ved solopgang, fremmer fotosyntesen.

Desuden anvendes seks andre præparater, som bliver brugt til at



Rudolf Steiner

styre kompostomsætningen. De er lavet på diverse urter som f.eks. brændenælde, kamille og røllike, der gærer i forskellige dyreorganer, eksempelvis tarmen eller kraniet.

Ud over disse præparater er også solen og månens cyklus af højeste betydning for den biodynamiske producent. Ud fra Maria Thuns forskning er der blevet lavet en kalender, som vinbonden kan tilrette arbejdet efter. F.eks. giver det forskellige resultater, om man luger i tiltagende eller aftagende måne, ligesom det at luge om morgenen vil give planten vitalitet, mens lugning om eftermiddagen holder fugten i jorden. Kalenderen opererer med også med »frugtdage«, bestemt af månens stilling, hvorpå de fornævnte operationer – udlægningen af hornpræparaterne f.eks. – gerne skulle gennemføres. På samme vis er der forskellige datoer for omstikning og taping af vinen.

Alt i alt sprøjter biodynamikerne mere end de konventionelle producenter. Mod meldug anvender de f.eks. kobbersulfat, hvilket ofte af konventionelle producenter bruges som argumentet mod biodynamikerne, fordi kobber er et tungmetal, som ophober sig i jorden:

»Jamen, det er da heller ikke idéelt, men i de tilfælde, hvor det er nødvendigt at gøre noget for at undgå meldug, foretrækker jeg trods alt at bruge en anelse kobber, som er et naturligt stof, som også findes naturligt i jorden i forvejen, frem for et syntetisk produkt. Jeg mener ikke, at man kan afskrive hele biodynamikken på grund af dette lille punkt,« siger Peter Sisseck.

Biodynamikken beskæftiger sig kun med arbejdet i marken, altså dyrkningen af druer, og ikke hvad der sker i kælderens druerne bliver til vin. Men bio-certificeringsenheden Demeter stiller visse krav, og i realiteten er det oftest sådan, at vinbonden også følger idéen om naturlig balance i kælderens og undlader at tilsætte f.eks. sukker, kulturgær, enzymer, syre, garvesyre, træ eller andre aromastoffer samt holder svovling og filtrering på et absolut minimum. Det siger vel næsten også sig selv, at en normalt tænkende person ikke sovser sin vin til med kemi i kælderens, når han netop har gjort sig så megen ulejlighed med at undgå det i det marken.

»Men biodynamikken er ikke et tag-selv-bord, man kan ikke bare pille det, man synes bedst om, ud af sammenhængen,« siger han, som således har ændret opfattelse og er blevet langt mere hardcore-bio, end da han begyndte at flirte med begrebet tilbage i 2000 inspireret af sit store forbillede Lalou Bize-Leroy, hvis 1993-årgang var den direkte anledning til at Sisseck overhovedet begyndte at lave Pingus.

»I starten var mine folk ret irriterede over alt det besværlige ekstraarbejde, f.eks. over at skulle stå tidligt op, men efterhånden som de har set, hvor godt det virker, kommer de faktisk nu selv og gør f.eks. opmærksom på at »på tirsdag er det frugtdag, så kan vi gøre sådan og sådan,« fortæller Sisseck.

**I BEGYNDELSEN FULGTE** Sisseck ikke bio-forskrifterne 100 pct., f.eks. brugte han ikke 501-præparatet det såkaldte horn-silikat, som styrker fotosyntesen. Han følte, at der var mere end rigelig sol i det varme Spanien i forvejen. Men efter en »træningslejr« i 2004 Goetheaum (Steiner var inspireret af Goethe) i Dornach i Schweiz, hvor Sisseck var på bio-kursus, vendte han tilbage, styrket i ånden og besluttede sig for, at nu skulle det være alvor og begyndte at følge forskrifterne »fuldstændig slavisk« med henblik på at blive demeter-certificeret, hvilket tager tre år:

»Jeg synes, det er vigtigt at skille færene fra bukkene – de sidste to-tre år er mange begyndt at sige, at de er biodynamiske, uden overhovedet at vide noget om det. Da der samtidig er mange, som gerne vil være med i gruppen, har det været nødvendigt at bede dem, som skal optages, om konkret dokumentation for, at de er biodynamiske eller under omlægning. Men jeg må indrømme, at certificeringsfolken fra Demeter irriterer mig ret meget, det er nogle værre stivstikkere. Jeg har svært ved at acceptere, når de kommer og fortæller mig, hvad jeg skal gøre.«

Sisseck er nu begyndt at bruge horn-silikatet, som han kalder »helt genialt« og fremstiller nu selv 500-præparatet: En gang om året tager han op til Ricardo Palacios i Bierzo til den berømte Alvaro som laver L'Ermita i Priorat) og sætter dagen af til at fylde kohorn op med ko-kasse og grave det ned i jorden, hvor det ligger vinteren over:

»Det er ret sjovt. Når man graver dem op igen tre måneder senere, er det blevet til humus og helt ekstremt fyldt med bakterier,« siger Sisseck:

»Virkingen på markerne er virkelig synlig, jeg har f.eks. ikke haft nogle sygdomme de sidste tre år. Jeg føler også, selve vinen har udviklet sig, den er en helt anden nu, end da jeg startede. Det er ikke

muligt for mig at beskrive det fuldt ud, lige som man heller ikke helt kan forklare, hvad det er, som gør Mona Lisa stort. Det er ligesom en ekstra dimension, en bedre balance, mere energi. Gennem det, der hedder biokrystallisation, har vi nu fået en måde at måle nogle af de her energier, som går på harmoni og livskraft. Franske Margrethe Chappelle har analyseret et billede af en Pingus 2003, som havde været åben i 24 timer, det er et fuldstændig perfekt billede af balance og kraft, det er det mest harmoniske, hun endnu har set af en vin, siger hun,« fortæller Sisseck, som har tænkt sig at oversætte Chappelles rapport i forbindelse med bio-messen på Børsen.

»Men selv om det altså er ret tydeligt, at metoderne på uforklarlig vis virker afsindigt godt, så er jeg i øjeblikket i tvivl om, man kan bruge metoderne uden samtidig at være 100 pct. enig i Steiners filosofi. Vi er en del i gruppen, som er i den situation og diskuterer det selvfølgelig ofte.« ■

sof@berlingske.dk

**I næste uge ser vi på, hvordan bio-vinene smager og bringer en guide til de bedste bio-producenter over hele kloden.**

## Mød bio-brødrene

● Under overskriften »La Renaissance des Appellations« kommer 45 biodynamiske producenter til København for skænke smagsprøver på Børsen. Sideløbende med udstillingen er der foredrag om bio-vin ved bl.a. Peter Sisseck, Nicolas Joly og Jørgen Krüff – sidstnævnte er den importør i Danmark, som hjemtager flest forskellige biovine og samtidig arrangør af udstillingen. Arrangementet finder sted 2. september, og det koster 1250 kr. at deltage. Overskuddet går til Verdensnaturfonden. Tilmelding og liste over udstillere: [www.biovin.dk](http://www.biovin.dk)

● Efter at messen er slut på Børsen søndag 3. september, holder Rosforth & Rosforth åben bio-vinbar på Café Europa på Højbro Plads, hvor vinene skænkes til kostpris.