



# NÅR VIN OG NATUR GÅR OP I EN HØJERE HELHED

En lille produktion med stor effekt. **Biodynamiske vinbønder** har sat gang i en ny bølge.

AF MADS CLAUSAGER  
FOTO AF LARS WITTRÖCK

Et lille dryp i havet kan godt sætte store bevægelser i gang - sådan ser det ud til at gå med biodynamisk vinproduktion. Især blandt eliten af franske vinproducenter er det blevet trendy at lade kohornsgødning indgå i produktionen, og at lade månen afgøre, hvornår der skal høstes.

-Det rykker virkelig nu. Mange vinproducenter lægger om til biodynamisk brug i disse år, og efterspørgslen på biodynamisk vin er klart stigende. Endnu er det overvejende 'toppen af poppen', altså de mest fremsynede vinbønder, sommelierer og kokke, der er stået på vognen. Men der er sat en proces i gang, og det breder sig. Mange sommelierer og restauratører er bevidste om, at nogle af de bedste vine fra forskellige distrikter er biodynamiske, siger vinhandler Jørgen Krüff.

Han er en af dem, der har surfet med på den allerførste biodynamiske bølge og har arbejdet ihærdigt på at udbrede biodynamisk vin i Danmark. I butikken 'L'esprit du Vin' i København har han landets største udvalg af biodynamiske vine samt rekordmange meter ringbind fyldt med attester og certifikater fra biodynamiske vinbønder.

Jørgen Krüff er universitetsuddannet inden for skovbrug og filosofi og fik gennem sit arbejde med skovene på Falster i en ung alder interesse for naturens egne kræfter og balancer. Som vinentusiast var han dog ikke imponeret over de biodynamiske vine, han sporadisk blev præsenteret for op gennem 1980'erne og 90'erne. Det blev der dog vendt op og ned på, da han en aften i 1997 var i selskab med en gruppe franske topproducenter på en restaurant i Oslo.

–Jeg blev anbefalet at prøve Nicolas Jolys Coulée de Serrant. Det var en vin, jeg havde fulgt siden min gymnasietid, og nu havde han lagt om til biodynamisk brug. Oplevelsen var markant for mig. Det var blevet en langt rigere vin, og min spontane tanke var, at vi i fremtiden ikke vil drikke andet end biodynamisk vin, fortæller Jørgen Krüff.

### Der blev satset

I slutningen af 1990'erne dannede Nicolas Joly 'La Renaissance Des Appellations', en eksklusiv gruppe af vinbønder, der tog flere skridt ud af den biodynamiske vej. I 2001 bestod gruppen af 20 producenter, og de følgende år voksede den til 40, til 60. I dag er der 120 vinbønder med i 'La Renaissance Des Appellations', og nu ikke kun franske producenter. Der er også indslag fra de andre store vinlande.

Knap ti år efter den store åbenbaring for Jørgen Krüff fik han hentet Nicolas Joly og den hårde kerne inden for biodynamisk vinproduktion til en smagning på Børsen i København - og de kommer igen i 2009.

–Det er vinbønder med de mest dyrebare jorde og druer, der er gået forrest. Førhen havde de kommerciel succes og sikker afsætning af deres vine. Alligevel har de satset og lagt om til biodynamisk brug. Det synes jeg er flot, og tiden har heldigvis vist, at de gjorde det helt rigtige. De biodynamiske vinbønder har fået deres belønning på den måde, at de har skabt en ny top i toppen. I kredsen af de bedste producenter har de lagt distance til de øvrige, mener Jørgen Krüff.

### Liv i vinen

At krydse frem og tilbage over stregen mellem de konventionelle vine og biovinene er ikke altid let. Det kræver en omstilling.

–Når man er vant til at drikke de almindelige vine, kan man ikke altid lige fange kvaliteten i de biodynamiske vine. Når man derimod i en periode drikker biovine, bliver det mere iøjnefaldende, hvad der er gjort ved de konventionelle vine. Man smager tydeligere den 'make-up', de har fået. For os, der er i den biodynamiske verden, er de konventionelle vine blevet noget kedelige. Mange hvidvine får en større fedme gennem biodynamikken. De bliver rundere, også mere sprøde. Som om, der kommer mere liv i dem. Biodynamisk dyrkning giver mindre udbytte pr. hektar, og i flaskerne betyder det en større koncentration, fortæller Jørgen Krüff. Han fortsætter:

–De røde biodynamiske vine er også blødere på grund af det lave svovlindhold. Svovlet har det med at lukke vinen og frarøve den frugtsmag. Bio-vinene er renere og med en bedre oplevelse af frugten. De får et rigere udtryk. Det er, som om de synger. Man bliver gladere af at drikke biodynamisk vin, siger Jørgen Krüff.

### Naturens kræfter

I Frankrig kommer der biodynamisk vin fra et samlet areal på 2.000 hektar, svarende til jorden på et dansk gods. På det store verdensmarked for vin fylder bio-vinen derfor langt under én pct. af den totale mængde.

–Det er et dryp i havet, men der kommer flere og flere af de biodynamiske vine. Hvor mange tør jeg ikke spå om. Det er ikke alle og enhver, der med fordel kan lægge om og lave biodynamisk vin. Biodynamik handler om naturens egne kræfter. Man skal kunne forstå dem og styre dem. Det kræver gehør og et nærmest lidenskabeligt forhold til planterne, fortæller Jørgen Krüff.



ILLUSTRATION: LLUSTR

## DER ER 'ÅND' I FLASKERNE

- Moderne biodynamisk brug har sine rødder i et verdensbillede udviklet af den østrigske filosof Rudolf Steiner (1861-1925), der i ønskede at bygge bro mellem den åndelige og den videnskabelige verden. Til det formål skabte han en slags 'åndsvidenskab', også kendt som antroposofien – et tankesæt, hvor bl.a. den pædagogik, der er grundlaget for Steiner-skolerne, indgår. Senere i Steiners arbejde kom også en 'skole' for dyrkning af jorden til. Vindyrkere kan meget vel følge det biodynamiske regelsæt, uden nødvendigvis at være enig i andre af Steiners doktriner.
- Biodynamikken ser et landbrug som en lukket og selvforsynende helhed. Jorden og planterne er en del af den kosmiske rytme. Sol, måne og stjerners placering har stor indflydelse på livet i planterne. For vinbønderne betyder det, at forskellige processer i marken udføres på 'frugtdage' og på bestemte tidspunkter af døgnet, defineret af især månens bevægelser.
- Høsten foregår med håndkraft, maskiner i vinmarkerne er ikke tilladt. Kunstgødning og sprøjtemidler er bandlyst. I stedet behandles jorden med en serie præparater, som vinbønderne selv laver. Det er f.eks. kogødning lagt i et kohorn og gravet ned i jorden vinteren over. Det kan også være egebark lagt i kraniet fra et husdyr, eller det kan være udtræk fra urter som mælkebøtte og kamille rørt sammen med kogødning eller kisel blandet op med regnvand, lagt i et kohorn, gravet ned i foråret og taget op i løbet af efteråret.
- Der er stor forskel på biodynamik og økologi. Økologisk dyrkning handler primært om et begrænset forbrug af kemikalier. Vinbønderne bag biodynamisk vin er som oftest startet med økologisk dyrkede druer, inden de tager skridtet videre og lægger om til biodynamisk brug.
- Bio-vinens største guru er franske Nicolas Joly, der har skrevet to bøger om emnet, begge er oversat til engelsk og kan bl.a. købes på [www.amazon.co.uk](http://www.amazon.co.uk). Nicolas Joly, 'What is biodynamic wine?' og Nicolas Joly, 'Wine from Sky to Earth'.

–Og har du en 1. Cru og giver den gas med biodynamikken, får du en supergod 1. Cru. Arbejder du derimod med en 3. Cru, kan du ikke hæve den til en 1. Cru ved at lægge om. Ved at skifte til biodynamik får vinbonden forstærket det udtryk, der er i hans druer og terroir. Det gode, men også det dårlige i vinen, får et klarere udtryk. Derfor er biodynamik for producenter, der i forvejen kan lave gode vine, slutter Jørgen Krüff. □

# VISITOR

HORESTA • CHEMAGASIN

## Trends 2008

Kom på forkant med  
årets store  
branchetrends

## Guide til biodynamiske vine

Læs om vinene, og  
hvor de kan købes

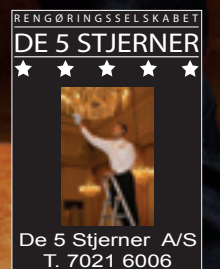
## Tjener tjek og TJEKKEDE TJENERE

Nu skal der fokus på tjenerfaget



HOTEL • BRANCHENYT • TRENDS • POLITIK • GASTRONOMI • TURISME

01-08



**+** SUPER SERVICE • NYE NORMTAL • ÅRETS KOK FINALISTER • MESSEAKTIVITETER • VINGUIDE • FOKUS PÅ SUNDHED  
ÅRETS TJENER FINALISTER • GRØN BØLGE SUSER FREM • MÅLTIDSMÆRKNING • KLAR TIL KLIMAKONFERENCE