

Del

,
,
,
,

Udskriv

Fra sektionen:

ARTIKELØKOLOGISK & BIODYNAMISK

Økologisk vin – fra bølge til tsunami

af Niels Ehler 13. februar 2017, 12:44

Efterspørgslen på økologisk vin stiger støt, og det skyldes ikke mindst et kraftigt kvalitetsløft i de senere år. Er man økologisk vinproducent, står man stærkt, så rigtig mange vingårde er under omlægning. Det afspejler sig i de professionelle internationale vinmesser, hvor den suverænt største af den økologisk slags hvert år afholdes i Sydfrankrig. Mere end 900 producenter deltog i Millesime Bio 2017 i Marseille, og her en række friske indtryk og trends fra denne vinøse biobølge.

Går vi en lille snes år tilbage, var økologisk vin mere af interesse for økoflippere end for seriøse vindrikkere, og noget var der om snakken om "gummistøvlevin". Kvaliteten bar den gang alt for ofte præg af, at producenternes entusiasme overskred deres vinkompetence. Stille og roligt har dette dog ændret sig til det næsten stik modsatte. Økologisk certificering er ved at blive et adelsmærke, og studerer man listen over Frankrigs mest ansete vinproducenter, er langt den overvejende del i dag økologer, og mange er endda gået skridtet videre og er blevet biodynamikere.

Også kvantiteten stiger, for i 2004 lå verdens totale økologiske areal nede omkring 90.000 hektar, mens det i 2014 var oppe på over 300.000. Altså mere end en tredobling på blot 10 år, men kan denne eksplosive udvikling mon fortsætte? Meget tyder på, at det er muligt, da det samlede økologiske vinmarksareal kun udgør omkring fem procent af det totale på verdensbasis. Et andet interessant tal er, at blandt de mere seriøse og eksporterende vingårde er en femtedel i dag under omlægning til økologi. Yderligere er denne udvikling indtil videre kun gået rigtig stærkt i Europa, mens mange af den nye verdens betydelige vinområder ikke er hoppet med på økologivognen, så der er masser af plads til vækst.

Væksten er især drevet af efterspørgslen, og kundeinteressen synes at stige støt. Vi er i dag derhenne, hvor et økologi-mærke er en mulighed for at opnå en bedre pris og bedre afsætningsmuligheder, hvor det før i tiden var stik modsat. Jeg har for godt ti år siden oplevet, at franske økologiske producenter undlod at mærke deres vine med grønne oblater eller "Vin Biologique" af angst for, at det skulle skade salget. Den tid er forbi – heldigvis.

En europæisk førerposition

Meget af det økologiske koncept kan føres tilbage til Tyskland. Ikke mindst til Rudolf Steiner, der udførte et ægte pionerarbejde tilbage i 1920'erne med at fremme de grønne principper og endda grundlægge biodynamikken, der er en form for særlig ambitiøs økologi tilført et pænt skud spiritualitet. De økologiske metoder er for alvor været succesfulde i Spanien, Italien og Frankrig, hvor alle tre lande kan rose sig af, at over 20 procent af vinmarksarealet i dag drives efter økologiske principper. Derimod

er det endnu ikke slået igennem i USA, hvor andelen er nede på fem procent, og nogenlunde det samme er tilfældet i Sydamerika.

Det er da også i overvejende grad i Europa, at forbrugerne nu efterspørger økologisk vin, og i Frankrig steg omsætningen med hele 17 procent fra 2014 til 2015 til en total af 670 millioner Euro. Herhjemme er de økologiske vine for alvor på vej ind i supermarkederne, hvor man for blot få år siden skulle besøge specialbutikker for at sikre sig økologisk vin.

Det oplagte spørgsmål er så, hvorfor en forbruger i praksis vælger økologisk vin, men det er ganske svært at få et svar på spørgsmålet. Emilievin handler næsten udelukkende med økologisk vin, men alligevel siger indehaveren Ole Sørensen, at hans kunder ikke målrettet køber hos ham på grund af økologien, men overvejende ser på de almindelige parametre som pris, udvalg og kvalitet. Kunderne opfatter mere økologien som en ekstra bonus, når alt det andet er i orden. Men hvad får man så, når man vælger en økologisk vin frem for en konventionel?

Økologisk eller ej

Det kan være ganske svært præcist at definere, hvad økologisk vin er, da det mere drejer sig om det producenten ikke gør, end hvad man rent faktisk foretager sig. EU's definition er da også ganske vattet: Økologi er et landsbrugsproduktionssystem, der respekterer levende organismer og naturens processer og som fremmer forebyggelse og samtidig begrænser tilførslen af ikke-naturlige stoffer.

Der er da også kritik af det økologiske regelsæt, ikke mindst i egne rækker. Den erklærede biodynamiker Olivier Humbrecht fra Alsace-domænet Zind-Humbrecht udtrykker det på følgende måde: " Hvis man producerer efter økologiske principper, som blot forbyder brug af kemiske tilsætningsstoffer, sker der ikke så meget nyt. For mig er der ingen logik – intet tankesystem bag de rent økologiske metoder. Den fortæller dig blot, hvad du ikke skal gøre. Den giver dig ikke konkrete råd om, hvordan du dyrker vin og opnår sunde planter og høj produktkvalitet. For mig er biodynamikken det mest logiske".

De konkrete forskelle

I praksis er de væsentligste forskelle på økologisk og konventionel vin, at økologerne ikke må bruge pesticider og kunstgødning – dog med visse undtagelser, såsom kobber og svovl, der anses for "naturlige". Det samme gælder tilladelse til brug af diverse hjælpestoffer (eksempelvis enzymer og klaringsmidler), der skal være af naturlig oprindelse, hvad der begrænser udvalget til 30 (!) mod den konventionelle vindyrknings 55. Samtidig er der lidt skarpere grænser for mængden af svovl, da økologisk vin skal holde sig under 100 milligram pr. liter mod de normale 150.

Bestemmelserne synes at have en reel effekt. Da Fødevarestyrelsen fra 2010 til 2014 undersøgte vine for diverse indholdsstoffer, indeholdt de konventionelle pesticider i cirka 50 procent af tilfældene, mens man ikke fandt nogen i de økologiske. Så ingen tvivl om, at man får en renere vare, når man vælger økologisk vin.

At mange forbrugere mere køber med hjertet end ud fra rationelle principper, skal man næppe være blind for som vinproducent. Økologiens positive omdømme er et

stærkt salgsargument i en branche, hvor konkurrencen er mere end almindelig hård. Derfor er rigtig mange økologiske vinproducenter gået internationalt sammen om at promovere deres vine, og hvordan gør man det bedre end ved at lade indkøbere, skribenter og meningsdannere prøve produkterne i praksis.

Hvad er Millesime Bio?

For 23 år siden – altså i vinøkologiens spæde barndom – arrangerede L'association Interprofessionnelle Sudvinbio den første Millesime Bio messe i Frankrig, hvor kun økologiske vine kunne være med. Organisationen var oprindeligt en faglig sammenslutning af økologiske vingårde i Languedoc, men i dag danner den rammen om betydelige internationale aktiviteter, hvis mål det er at fremme økologisk vin. Tanken var at vise, hvad økologisk vin var, og hvortil man var nået, så man kunne overbevise indkøbere og også gerne vinskribenter fra alle lande om, at man havde noget vigtigt og nyskabende at byde på.

De første år var op ad bakke, men lige nu går det rigtigt stærkt, og her i 2017 slog man alle rekorder – både hvad angik antallet af producenter og antallet af professionelle besøgende. Millesime Bio blev afholdt i starten af februar i Marseille, og man nåede op på over 900 producenter fra 16 lande fordelt over hele kloden, selv om tyngdepunktet selvfølgelig lå på de franske vine med en pæn andenplads til Italien. Og salget er for alvor begyndt at rykke: Fra 2005 og til 2015 voksede den årlige omsætning af økologisk vin med mere end en faktor tre, og kurvens hældning stiger endda støt. Man anslår, at op mod 5.000 vinindkøbere besøgte messen, så der tegner sig en lys fremtid for afsætningen af økologisk vin

Mangfoldighed og overdådighed

Men hvad havde så messen at byde på? Først og fremmest mangfoldighed og overdådighed. Et løst skøn ligger på, at der blev præsenteret mellem 5.000 og 6.000 forskellige vine. Som messedeltager måtte man derfor hurtigt lære sig begrænsningens kunst, selv om fristelserne var utallige i form af spændende højt rangerede vine fra hele verden. Ser man nærmere på det franske udvalg, var der to distrikter, der for alvor har taget økologien til sig, nemlig Languedoc og Rhône, der hver stillede med omkring 200 domæner. Udstillingen blev selvfølgelig holdt i nærområdet, men ingen tvivl om at de to områder er de rene kraftcentre for økologien, mens det arealmæssigt væsentligt mindre Provence deltog med hele 80 domæner. Økologien trives på bedste vis i det sydfranske, hvor det tørre klima gør ikke mindst svampeproblemerne mere overkommelige.

Ser vi på de klassiske områder som Bordeaux, Bourgogne og Loire, kunne de alle præstere i omegnen af 50 producenter, mens Alsace stod for knap 40, og Champagne var nede på 10. Det var glædeligt, at selv det ærkeklassiske Bordeaux nu er pænt med på økobølgen. Selv om vinene ikke kom fra de store klassificerede slotte, blev der i mange tilfælde præsteret en kvalitet, der kunne give selv topslotte kamp til stregen.

Selv om Frankrig indtog en klar førerposition, var Italien da pænt med. Især Toscana gjorde sig gældende med mere end 20 producenter, mens Piemonte var nede på omkring de 10. Der var overraskende få spaniere (totalt godt og vel 60), der havde

taget turen til Marseille, på trods af at Spanien er det europæiske land, der har det største areal af økologiske vinmarker.

Der er mere end 300.000 hektar (eller cirka 5 procent) økologiske vinmarker i verden. Cirka 20 procent af de eksporterende vingårde er i dag økologisk drevne. Der findes økologiske vingårde i over 50 lande. Europa har førertrøjen og står for mere end 80 procent af den økologiske vinproduktion. Kina og USA er også godt med. Det er overvejende forbrugere i Frankrig, Tyskland, USA, Italien, England, Østrig – og Danmark, der er interesserede i økologisk vin.

Status over kvaliteten

Skal man forsøge at danne sig et overblik over kvaliteten, er opgaven tæt på at være uoverskuelig, da det af gode grunde kun kan baseres på stikprøver. Som skribent udser man sig jo egoistisk de formodet bedste domæner og lader de mere ukendte forblive i glemslen med risiko for at overse de rene perler. Skal noget fremhæves, er mit personlige valg Nordlig Rhône plus Chablis, hvor Chablis meget spændende præsenterede en stribe flotte røde Pinotvine fra de små omegnsdistrikter – mere end lovende.

Men jeg gennemgik dog en pæn del af Alsace-udvalget – et område hvor jeg føler mig på hjemmebane. Konklusionen var, at niveauet var konsistent og højt, men at det var de gamle favoritter, der for alvor performede. Jeg har altid været begejstret for Barmes-Buecher og for Leon Boesch, men lærte da et nyt topdomæne at kende – nemlig Vignobles des 2 Lunes. De to måner gjorde sig bemærket ved en serie af dybt personlige vine med en for området bemærkelsesværdig mineralitet, der kunne slå over i det helt østersagtige, hvad man jo normalt mere forbinder med Chablis. Vignobles des 2 Lunes scorede højt på udstillingens interne konkurrence Challenge Millesime Bio, hvor et dommerpanel på forhånd havde uddelt guld, sølv og bronzemedaljer. Her høstede 2 Lunes fortjent tre gange guld plus én sølv. En klar distriktsvinder, som det er værd at stifte bekendtskab med.

Arrangørerne skal roses for, at alle de medaljerede vine var samlet i ét fælles overskueligt ønotek, hvor man frit kunne smage sig vej gennem toppen af de mange tusind biovine. Hvis man skulle have været i tvivl, blev det her med syvtommersøm slået fast, at kvalitetsniveauet i dagens økologiske vine uden problemer spiller lige op med det konventionelle.

Succesen fremgik også af den pæne mængde af indkøbere fra hele verden, inklusive Danmark. Hvor det for få år siden kun var ganske få danske importører med særlig hang til økologisk vin, der deltog, så var messen denne gang forsynet med et pænt udvalg af danskere. Det drejede sig endda også om de rigtig store vinimportører. Jeg vil godt slutte af med den spådom, at vi endnu kun har set toppen af den økologiske bølge. Både producenter og forbrugere går stadig højere op idet økologiske vinkoncept – og det er vel ikke så galt...