

Ekovin – odlingen ökar men regler dröjer

Efter många års försök att få fram EU-regler för ekologiskt vin har förslaget nu lagts i byråådan.

SKILLNADEN MELLAN de två druvklasarna är slående. Den konventionellt odlade druvklaserna är så kompakt att den inte går att böja, medan det är betydligt mer mellanrum mellan druvorna på den biodynamiska odlade klasen. Luftigare klasar är eftersträfvansvärt, eftersom man då klarar sig från svampangrepp.

– I Tyskland får vi angrepp av svampen bortrytis tidigare än i många andra länder. Det är ett problem och därför används mycket växtskyddsmedel i den konventionella vinodlingen. Vi ser nu i våra fältförsök att vi får 30 procent mindre angrepp av bortrytis i de båda ekologiska odlingssystemen, säger Randolph Kauer, professor i ekologisk vinodling på Forskningsinstitutet i Geisenheim.

Toppen går i bräsch

Hans professur är unik i världen och han leder sedan fem år ett forskningsprojekt där man tittar på skillnaderna mellan konventionell, ekologisk och biodynamisk vinodling.

Forskningen är högintressant, för intresset för ekologisk vinodling fortsätter att öka starkt, inte minst i Tyskland där cirka 5 procent av vinodlingen nu är ekologisk och där många toppproducenter har gått i bräsch.

Hälften av alla studenter som studerar olika inriktningar av vinproduktionen på skolan där Randolph Kauer är professor, väljer numera en ekologisk inriktning.

– Det är en stor förändring, säger Randolph Kauer.

Ekologiskt lantbruk träffar Randolph Kauer i de skifferrika Taunusbergen i Rhendalen, inte långt ifrån Wiesbaden. Den första skillnaden man lägger märke till jämfört med konventionella vingårdar är rikedom av växter som odlas mellan raderna i de två ekologiska odlingarna.

– Vi odlar cirka 30 olika växter, en rad blommor och alla örter kryddor som finns i en bra köksträdgård.



Långsammare växttakt gör att den biodynamiska druvklaserna till vänster har mindre druvor och är också mer luftiga, medan den konventionella till höger är mer kompakt och med stor sannolikhet snabbare kommer att drabbas av svampangrepp.

Växterna bidrar med kväve, berikar jorden, drar ner på växttakten och lockar också till sig många insekter och andra nyttodjur.

Långsam växt positivt

I forskningsprojektet tittar man på skillnader i själva odlingen, men även när det gäller själva vinerna. Det man hittills har sett är att de ekologiska odlingarna ger cirka 20 procent mindre skörd, framför allt för att de växer långsammare och inte får lika stora druvor. Den långsammare växttakten har dock flera positiva effekter. Förutom att de inte lika lätt blir angripna av bortrytis och andra svampar, behöver de ekologiska vinstockarna bara beskäras en gång per säsong, mot 2–3 gånger i den konventionella odlingen.

– Vi har troligen också en lägre vattenhalt i de ekologiska druvorna, men vi vet ännu inte hur detta påverkar vinkvaliteten, där återstår mer forskning.

Det verkar också som att den biodynamiska odlingen är ett strå vas-

sare än den ekologiska, inte minst genom en rikare mikrofauna.

– Vår största utmaning är att ta reda på om de biodynamiska preparaten har någon inverkan och i så fall hur och varför, säger Randolph Kauer.

Några av de frågorna hoppas han få svar på under de kommande åren då försöket fortskrider.

Oenigt om svavel

Om det också under den tiden kommer en EU-märkning för ekologiska viner, återstår att se. För närvarande finns det på EU-nivå bara regelverk och märkning för den ekologiska odlingen, medan själva vinmakningen är oreglerad. Efter flera års arbete skulle ett regelverk för vinkällaren bli färdigt 2010. Allt föll dock på oenighet kring gränsen för tillsats av svavel som används för att förhindra jäsning. De nordliga länderna använder nämligen mer svavel än de sydliga, vilket beror på klimat och tradition i vinmakningen. Helt utan tillsats av svavel går det inte att till-





Drygt 30 olika blommor, baljväxter och örtkryddor växer mellan raderna i den ekologiska och biodynamiska vinodlingen. Växtblandningen ger näring till jorden och attraherar nyttiga insekter och andra småkryp. I den konventionella odlingen har man enbart gräs mellan raderna.

verka vin, utom möjligen i mycket torra och varma regioner.

– Hade EU-kommissionen fått igenom sitt förslag att sänka svavelhalten till 150 mg per liter vin, då hade 40 procent av de tyska vinerna inte kunnat säljas som ekologiska, för ungefär så många ligger några milligram över den gränsen, säger Randolph Kauer som också satt med Tysklands beredningsgrupp.

Av samma skäl sa Österrike och Holland nej till förslaget.

Svavelgränsen är inget intressant argument för att marknadsföra ekologiskt vin gentemot konsumenterna, menar Randolph Kauer. Tyskland

har analyserat svavelinnehållet i både ekologiska och konventionella viner och såg att de flesta låg runt 150 mg, oavsett produktionssystem.

– Den springande punkten är alltså att det inte finns någon skillnad på konventionellt och ekologiskt vin när det gäller svavelhalten. Använder man svavel som marknadsföringsargument lurar man bara konsumenterna. Då är det bättre att prata om verkliga skillnader som GMO-frihet, frihet från andra tillsatser i vinmakningen och påverkan på marken och miljön, menar Randolph Kauer.

ANN-HELEN MEYER von BREMEN



Peter Jakob och Angela Kühns viner räknas i dag till de mest spännande och innovativa i Tyskland. Precis som så många andra topproducenter har de ställt om sin produktion till biodynamisk odling.

Ekologiskt en kvalitetsfråga

Kühns vingård är en av Tysklands mest namnkunniga och som många andra topproducenter biodynamiskt certifierad.

Peter Jakob och Angela Kühn räknas i dag som Tysklands just nu mest innovativa vinproducenter. Deras vingård är också biodynamiskt certifierad, precis som så många andra topproducenters.

Angela och Peter Jakob Kühn är elfte generationen som driver den 18 hektar stora vingården i Oestrich-Winkel. I drygt tio år har man varit biodynamiskt certifierad och under denna tid har man skapat sig ett namn som väcker beundran i vinvärlden.

– Det har varit en lång väg för oss, över 20 år. Vi slutade med herbicider och konstgödsel redan under 90-talet och vårt mål har varit att få vinodlingen att fungera av sig självt. Vi odlade först ekologiskt, men blev biodynamiska för att vi ville stärka jorden och öka livskraften hos vinplantorna, säger Angela Kühn.

På samma sätt resonerar Kühns när det gäller själva vinmakningen. De använder exempelvis ingen tillsatt jäst utan arbetar bara med spontanjäsnings.

Målet är att vinet ska ha allt som druvan kan ge!

Fortfarande är de ganska ensamma i sin närhet om att vara biodynamiska. När de vill ha utbyte med andra vinodlare, åker de ofta till Österrike, Frankrike eller Slovakien. Men Angela märker samtidigt hur intresset för eko och biodynamiskt ökar bland producenterna. Paret Kühn ses inte längre som udda. Kühns viner har precis börjat säljas i Sverige.