

FRA ÖCHSLE TIL TERROIR

– ET ØNOLOGISK MANIFEST
AF REINHARD LÖWENSTEIN



Reinhard Löwenstein er den tyske vinverdens svar på Lars von Trier. Hans »dogmefilm« er et økologisk manifest som den ansete tyske avis Frankfurter Allgemeine bragte den 7. oktober 2003.

Reinhard Löwenstein der er indehaver af Weingut Heymann-Löwenstein i Mosel kommer i sit manifest med mange interessante betragtninger som vi her videregiver i en oversættelse af Troels Thomsen.

Et spøgelse går omkring i vinverdenen. Dets navn er »terroir«. Det gør Spätlesevante vindrikkere usikre, forskrækker mangan en brav vinavler og forhøjer blodtrykket på garvede politikere og vinforbundsfunktionærer. Vinkvalitet er i Tyskland i de sidste godt hundrede år blevet defineret ved begrebet »öchsle«, som er mængden af det frugtsukker, der assimileres i druen under modningsprocessen. Jo mere, jo bedre. Hver en vinmark, hver en druesort har den demokratiske mulighed for som Spät- eller Auslese at erhverve sig ret til at stige op på vinbetegnelsernes Olymp.

Da öchslegradsprincippet første gang vandt indpas i den tyske vinlovgivning som en kvalitetsbestemmelse,

var det – som i dag – klart for alle involverede, at Vorherre ikke havde fordelt kvaliteten af de forskellige vinmarker efter populistisk-demokratiske kriterier. I modsætning til for eksempel Frankrig blev der i Tyskland indført et system, der byggede på tilstedeværelse af en kemisk bestanddel i mosten til afløsning for den middelalderlige klassifikation, der hvilede på oprindelse og produktionsmetoder. Årsagerne er måske et verdensbillede præget af videnskab og modernitet, som kendetegner et samfund med en protestantisk-prøjsisk baggrund.

TYSK VINS GULDALDER

I de sidste årtier af det 19. århundrede havde den tyske vin sin guldalder. Der var med bordeauxvæsken fundet et virksomt middel mod de svampesygdomme, som planter fra Amerika havde bragt med sig. Nyudviklet maskinel lettede det møjsommelige manuelle arbejde både i vinmarken og i kælderen, og et moderne jernbanenet optimerede distributionen. Hertil kom, at den neoromantiske tidsånd ikke kun fik det tyske borgerskab til at drømme om middelalderborge, stejle klippesider og den forførelseriske Loreley, men også i bedste spidsborgerstil at svælge i fortrinsvis mosel- og rhinskvine. Tysk vin var »mega-in« og holdt højere priser på toprestauranterne i de europæiske metropoler end de franske châteaux-vine fra Bordeaux. Smukke jugendstiltillaer og prægtige aftapningsbygninger ved Rhinen og Mosel vidner endnu i dag om hine tiders velstand.

Hvor der er lys, kastes der skygge. Mange tjente en hurtig guldmark med tvivlsomme metoder. Rosiner fra

Grækenland, billig vin fra Italien, sukkervand... I sammenligning med hvad moderne vin-Frankensteinerne bedriver, er der ikke de store overraskelser i disse metoder. Alligevel følte mange ærlige producenter sig med rette truet på deres eksistens og krævede beskyttelse gennem en ny vinlov.

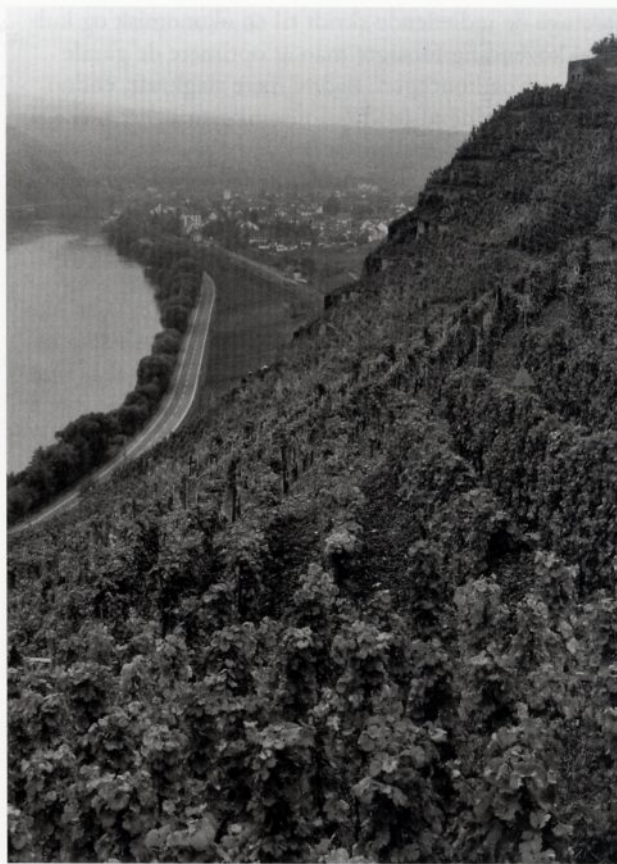
I 1892 blev den vedtaget i sin første udgave. De værste forfalskninger blev forbudt, og som et kompromis blev det legaliseret at »forbedre« almindelig konsumvin ved tilsætning af 25% sukkervand til mosten. Det afstedkom ud over forhøjelse af alkoholinholdet og reduktion af syreindholdet en profitabel øgning af volumenet. Enhver manipulation af topvine var dog forbudt, og disse vine måtte benævnes »ubehandlet« (naturrein). Dette begreb forsvandt først med Vinloven af 1971, og mange af Tysklands topproducenter føler sig stadigvæk forpligtede af den.

FERDINAND ÖCHSLE

Svaret på spørgsmålene, om mosten nu skulle forblive »ubehandlet«, eller om den skulle »forbedres«, gav öchslevægten. Densitetsspindelen, som blev konstrueret af Pforzheim-optikeren Ferdinand Öchsle, viste sig at være et praktisk instrument til måling af sukkerindholdet og udviklede sig langsomt til noget, der lignede et objektivt mål for vinkvalitet. Det helt store gennembrud for öchsle-begrebet kom først i 50'erne, da tysk vindyrkning oplevede gennemgribende ændringer med traktorer, kunstgødning og nye öchslesvulmende kloner og druesorter. Dyrkningsarealet blev fordoblet, udbyttet mangedoblet og nyt apparatur muliggjorde en hidtil uset produktivitet i vinmarken, og det åbnede ganske nye perspektiver i vinkælderens. Det gjaldt jo også om at efterkomme den voksende efterspørgsel, ikke kun i mængde, men også i smag. Vinen måtte gerne være sødlig, blomsteragtig, let og behagelig. Om denne udvikling bedst kan forklares med krigsgenerationens underskud på søde sager (siger visse psykologer) eller med den gammeldags længsel efter de søde og modne frugter får stå hen. Teknisk var det i hvert fald for første gang muligt, at fremstille sødlig vine i den helt store stil. Mens sådanne vine »holdt i den søde ende« i 50'erne imidlertid ofte blev afvist af de kontrollerende organer som »ikke typiske for området«, så var de i 60'erne faktisk normen.

DEN SØDE BØLGE

Højdepunktet nåede »den søde bølge« med vinloven af 1971. Begrebet »ubehandlet« blev afskaffet og erstattet af »prædikater«, som blev defineret i kraft af öchsleindhold. Kabinett, Spätlese eller Auslese, også i dag sædvanlige betegnelser, blev forbundet med öchsleskalaen. Selvfølgelig forsøgte vinavlerne at score så mange öchsle som muligt for at nå de mere profitable kvalitetstrin. Vinmarkens og druesortens karakter, vinstokkenes alder, beplantningstæthed, høstudbytte, dvs. kvalitetsfaktorer, som i hele verden anses for afgørende, blev overhovedet ikke nævnt i denne vinlov. Og i praksis trådte de også mere og mere i baggrunden. I hovedsagen på



»Den produktive syntese mellem jorden, mikroklimaet, gamle vinstokke og vinbondens intuition er hemmeligheden bag store vine« mener Reinhard Löwenstein hvis stejle skråninger i Röttgen ved Mosel her ses.

grund af öchsle og på grund af Spätlese. Selv de allertyndeste vine blev med stor succes afsat på verdensmarkedet som legale »kvalitetsvine« med løfterige navne.

80'ERNES SAMMENBRUD

Den store erkendelsesproces kom i 80'erne, hvor markedet for tysk vin brød sammen, og hvor heller ingen i Tyskland kunne lade sig begejstre af de kælderftappede spätlese. Den tyske vinbranche havde simpelt hen sovet over sig og ikke opdaget de nye trends i moderne spisekultur, livsstil og økologi. Den statslige støttopolitik havde forudsigeligvis sørget for, at vinlandskabet nu havde form som et puslespil af tusindvis af bittesmå virksomheder. Som i det øvrige landbrug havde økonomisk politik for længst måttet vige for en landlig socialpolitik. Økonomisk støtte, der flød fra et overfyldt pengetrug, havde virket som en bremse for udvikling af økonomisk bæredygtige virksomhedsstrukturer, men leverede med federe svin, større kartoffelsække og sødere vine et vigtigt bidrag til den ideologiske kappestrid med DDR.

Dette havde dog ikke hjulpet vinavlerne synderligt. De var ikke i nærheden af at vide, hvad de skulle stille op med forbrugernes afvisning af de vine, de selv (med urette) mente var deres topvine, og de gav EU og den billige udenlandske vin skylden. Men eftersom de førende vinbranchepolitikere og -funktionærer mere havde deres øjne og ører rettet mod stålblanke tappeanlæg end mod udviklingen af en vinkultur, var det til at forudse, hvordan branchen ville reagere på krisen. I stedet for at

Fortæ

føretage de indledende skridt til en økonomisk og kulturel kovending forsøgte man at optimere de gamle strategier og koncepter: endnu mere slagkraft, endnu større sænkning af produktionsomkostningerne, endnu mere teknik, »to make it better and cheaper«. En vigtig innovation i denne periode var, at man tilegnede sig begrebet »marketing«. Ikke at kunne dette går selvfølgelig den tyske vinavlslersjæls ære på og svarer til byboens projektioner af sin søgen efter den harmoniske, landlige verden, men trylleordet har vist sig at være et falsk håb, som har holdt sig til dato og mest har ytret sig som en reduceret omfortolkning af dogmet »fisken skal kunne lide at spise orm« til målgruppeorienterede smagstyper og designs.

Ikke kun forbrugernes ændrede holdning bidrog til at ændre vinmarkedet i 80'erne og 90'erne fuldstændigt. Topmoderne virksomheder fra især Californien og Australien var som »global players« blevet toneangivende. De bortjog med deres Chardonnay, Sauvignon Blanc og diverse »afsyrede« rødvine ikke kun de tyske og franske flasker fra supermarkedernes vinhylder, de »befriede« også verden for den sidste rest af respekt for kulturgodet vin. Mottoet »Smag kan tilvirkes« begyndte også sit sejrstog i det konservative Europa.

DEN LAVESTE FÆLLESNÆVNER

Metoder, som var gammelkendte, men uglese, som fx øgning af öchslekoncentrationen i mosten ved hjælp af omvendt osmose og fordampning under vakuum, blev nu legaliseret. Mere eller mindre ristede egespåner tilfører os i dag aromaer fra vanilje til chokolade. Og i skikkelse af enzymer og gærtyper fylder biokemiens nyeste landvindinger utallige plasticbeholdere med højglansetiketter. Aromaen af grønne æbler måske? Fersken, mango? Eller hellere surkirsebær med solbær?

Hvad australiere har lov til og franskmænd har praktiseret i årevis, det vil vi også have lov til. Hvad enten det gælder en international vinorganisation eller en regional forening af vinavlere. Alle kæmper for friheden til at søge den laveste fællesnævner. Med stigende succes. Den lineære tænkning »mere« og »bedre« giver plads til plasticvine, som bedøver hjerne og sanser. Menneskehedens gamle drøm om at beherske naturen er tættere på end nogensinde, Phyton som vogter af vinens hellige gral har fået et banesår. Vin kan beherskes, vin kan tilvirkes, vin er målelig.

Mens den tyske vinlov med sin anakronistiske dampmaskinetænkning stadigvæk rider på nedslidte öchsle, har forskellige medalje- og bedømmelsessystemer efter princippet »karakter efter smag« vundet indpas. Internationalt regerer de såkaldte Parkerpoints. Robert Parker juniors vinbedømmelser øver vold på markederne og besegler hele regioners skæbne. Men medens den amerikanske vinjournalist endnu praktiserer den arkaiske virksomhed, det er at smage på dem organoleptisk, er det californiske vinfirma Enologix allerede et skridt længere fremme: her uddeles pointsene allerede inden vinen er færdig. For et månedligt beløb på \$500 til \$5000 deponerer stadigt flere renommerede vinproducenter deres tillid i en database med kemiske parametre

på mere end 50.000 analyserede vine, som alle er kalibreret med Parkerpoints, og som derfor informerer præcist om, hvorvidt vinen nu kan koste \$5 eller \$100.

FOOD DESIGN I STEDET FOR VINIFIKATION

Vinen har holdt sit indtog i det moderne industrisamfund, en udvikling som allerede er set hos andre drikkevarer som frugtsaft og øl, er nu også blevet vinens lod. »Food design« i stedet for vinifikation. Men, hvad er problemet? Hvem generer det, at vinen bliver billigere og smager bedre? Hvad har maskinstormerpolemik med det 21. århundrede at skaffe?

Mens Skt. Georgs-kemikerne gnider deres små hænder i deres Frankensteinlaboratorier, ser det, bortset fra enkelte undtagelser, meget bedrøveligt ud i dyrkningsområderne. Overproduktion, prisdyk, identitetskrise. Ikke mærkeligt, de fleste kan jo nu erstatte hinanden, ellers passer de ikke til markedet. Det er længe siden, tilskuddene overhalede vinavlernes bidrag til bruttonationalproduktet. Vinavlerne degenererer til subsidierede kustoder på deres egne vinmarker. Og så snart strømmen af subsidier standser, lukker erhvervsskolerne, og hele landsbyer får ingen nytilgang af nyuddannede. Topmarker, som for hundrede år siden kostede lige så meget pr. kvadratmeter som tre dages kvalificeret arbejde, kan man i dag tjene til på et kvarter. De stejle bjergmarker, som skaber landskabets arkitektur, dele af et 1000-årigt kulturlandskab, kan fås for ørebeløb, gives bort eller ligger brak. Med tilsvarende følger for økologi og turisme. Brombærrene på de tilgroende bjergmarker fortrænger guldasters, diktam, Felsengoldstern, buksbom, fransk løn, weichsel, sankthansurt, alle værdifulde dele af en enestående vinmarksflora. De berøver Smaragdfrøen, Glatsnog, sydeuropæisk svalehale og den endnu sjældnere sete apollo deres eksistensgrundlag.

EN TRUET MADKULTUR

Hærgtet bliver også en anden kultur, smagskulturen. Tro mod mad-internationalisternes slogan: Gør børnenes smag til de voksnes smag! I dag, smager Rieslingvine der førhen fascinerede med deres fortryllende mineralrigdom, de bag en sammensnerpende utilnærmelighed skjulte Baroloer og de med vild krydrethed vibrerende Syrahvine, mere som frugtsalat, jordbærmarmelade eller chokoladesirup. Strategerne i marketingafdelingerne har erkendt det: Over hele verden har voksne forskellige spisekulturer og smagspræferencer. Men alle børn kan lide det frugtige og søde. Lad derfor infantiliseringen længe leve! Tilbage til oralfasen!

Om man kommer med Rudolf Steiners tanker om landbrugsdrift under armen, med en oplyst økologisk bevidsthed, handler ud fra en religiøs respekt for skaberværket, ud fra en nøgtern økonomisk kalkule eller af kærlighed til sin hjemegn, så har der gennem flere år nu været bevægelse i modstanden. Imidlertid er der først nu som reaktion på de senere års horribiliteter opstået en verdensomspændende og kulturelt bredt funderet opposition.

Fortsættes side 36

TERROIR – HVAD ER DET?

Et spøgelse går omkring. Det er en god ånd. Dets navn er Terroir. Terroir vil oplyse, ikke storme maskiner. Ingen har problemer med industrielt fremstillede vine. Tvært imod. De er billige og bidrager til vinens demokratisering ved at give almen tilgang til den i hvert fald i Tyskland per tradition elitære drik. Men på samme måde som et oliemaleri adskiller sig fra en plakat, en transistorradio fra en koncertsal og Paul McCartney fra Mozart, er der en verden til forskel mellem en industri-vin og en terroirvin. »Derfor er heller ikke alt, hvad der kommer ud af vindruen og smager godt, altså vin«, skriver den ansete tyske vinkommentator, professor Hans Jörg Koch. Terroir står for klarhed og transparens. Vin-kultur skal ikke på etiketten, før den faktisk også er i flasken. Og når navnet på en region, en by eller måske et vinbjerg eller en mark står på flasken, så skal det ikke blot være sandt efter bogstaven, men vinen skal også være inkarnationen af karakteren i sin herkomst. Det samme gælder for druesort og årgang. Terroir står for en økologisk ansvarlig omgang med naturen, både på vinmarken og i kælderen, og for en bevidst afstandtagen til mange af den nye tids tvivlsomme velsignelser.

Terroir står for kultur og unddrager sig dermed det videnskabeligt målelige. De »objektive vinbedømmelser« og præmieringer i blindsmagninger hører ikke hjemme i terroir-verdenen. Michael Broadbent, grand-seigneur blandt vinjournalister, formulerer det smukt: »Ved præmiering af vin tænker jeg altid på en miss-et-eller-andet-konkurrence. De mest attraktive og intelligente piger bliver hjemme.«

Mange fremskridtsvenlige kræfter i ministerier og vinavlerorganisationer støtter terroir-bevægelsen og giver plads til værdifuldt tankegods. De første frugter er allerede ved at modne i VDP, foreningen af prædikatsvinavlere. Efter optagelse af alle vinmarker i en klassifikation står kun ti procent tilbage som ægte terroirområder, for hvilke der gælder særlige kvalitetsparametre for dyrkning og vinifikation. Fra 2004 må kun vine optaget i klassifikationen bære enkeltmarksnavne. Mens alle andre vine kan markedsføres som område- eller slotsvine, udkrystalliseres der blandt de klassificerede enkeltmarker en førende gruppe af tyske »grands crus« som alt efter område betegnes »erstes Gewächs« eller »großes Gewächs« eller som »erste Lage« og kan kendes på et logo.

Efterspørgselen efter terroirvine har været i konstant stigning gennem mange år, og alle markedscommentatorer er enige om, at den fortsat vil stige som modvægt til den også tiltagende coccolaisering.

Er disse terroirvine så den trylledrik, der skal redde de tyske vinavlere? Det ville være herligt. Men det tyske vinlandskab består desværre ikke kun af traditionelle vinmarker. Tusindvis af hektar overrislet land og roe-

marker kan kun, også selv om man med gamle vinstokke kun høstede det halve udbytte, levere »just wine«. Og hvorfor skulle den voksne borger købe tysk vin, hvis man kan få den samme smag fra andre lande til en billigere penge? Ingen kan i fuldt alvor forvente, at de tyske terroirvines stigende renommé er i stand til at skabe sorte tal på bundlinjen i kølvandet på de billige vine. I stedet for at poste mange penge i produktionsoptimering, marketing og destillation ville alle være bedre tjent med at overveje fornuftige alternative udnyttelser af markerne: Nøddetræsalléer og parker med plads til campingvogne, retentionsområder til udledning af vand ved højvande eller blot enge og biotoper. Hvilket himmelsk scenario, når vinavlen atter ville kunne finde tilbage til sine traditionelle vinmarker.

Alle traditionelle avlsområder over hele verden, hvad enten det er i Europa, Australien eller Sydafrika, står over for problemet med, hvordan de skal dæmme op for coccolaiseringe og redde deres kulturelle arv. Og det er ikke sært, at det netop var i Californien, at man allerede for fem år siden organiserede den første terroirkongres som et opråb til kamp mod fastfood. Over hele verden animeres vinavlere gennem terroirbevægelsen til at genopdage deres vinmarker: de skiftende jordbundsforhold, det skiftende mikroklima, de traditionelle druesorter, de gamle vinstokke med dybe rødder og små druer...

Terroirbegrebet animerer til at lytte til naturen, til at have tillid til vinens naturlige modningsprocesser. På den måde skabes vin, der kan berette om sin herkomst, om granit, om basalt, om kalkstensjorder, om aske fra glødende vulkaner og om skifersedimenter fra oldgamme havbund. Terroirvine giver os en andel i finesserne ved de forskellige druesorter, i smagen af regn og tørke, i varmen og kulden og i de menneskers arbejde og drømme, der har ledsaget vinen på dens vej til flasken.

FALSKE TONER SMAGER STORSLÅET

Terroir er at forstå og lære, at en god vin er mere end den videnskabeligt konstaterbare sum af jordbund, vinstok, mikroklima og menneskeligt arbejde: en sart forandringsproces, et kompleks af brydningen mellem planlægning og intuition, af kontrol og laissez-faire, af Apollo og Dionysos. Således er terroir at vende ryggen til konceptet om at optimere ved hjælp af lineær ekstrapolering. Installationen med Mona Lisa i Palace of Living Arts i Los Angeles, hvor man ikke alene kan beundre den perfekte reproduktion af det berømte maleri på et staffeli, men også en voksfigur af Leonardo ved siden af, skulle måske endelig besvare gåden om den siddende models, Giocondas, skønhed, men den virker latterlig sammenlignet med originalen på Louvre i Paris.

Ikke det perfekte, de »falske toner smager storslået«, bekender tenoren og vinelskeren Christoph Prégardien. Lige netop vine med noget, der nærmest kan kaldes kubistiske træk, provokerer ofte vore sanser og lader os få adgang til at erkende helt andre virkelighedsniveauer. Terroirvine har meget til fælles med et koncertbesøg.

Fortsættes side 38 nederst

UNGARSKE VINE

SZABO VIN IMPORT

Tlf. 43 52 52 60 - 20 15 54 41

...fortsat fra side 36:

Her »afkræves tilhørerens musikere en høj grad af begrebslig spændvidde og en stærkt kompliceret musikalsk grammatik. Men det belønnes til gengæld med en umådeligt rig klangverden«, siger Anne-Sophie Mutter og taler om et »hemmeligt, næsten spirituelt bånd« mellem fortolkeren og publikum.

En god ånd suser gennem vinverdenen. Dens navn er terroir. Den forener kritiske feinschmeckere, engagerede vinavlere, fremsynede politikere og naturelskere.

Højt hævet over Coca-Cola samler den den voksende menighed af kompromisløse vinnydere til en spændende rejse ind i den autentiske og komplekse smags verden.

Oversat af Troels Thomsen

Alle rettigheder forbeholdes Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt.

Mere om Reinhard Löwenstein, der er kendt for at producere nogle af de bedste tørre Riesling-vine i Mosel, på www.Heymann-Loewenstein.com