Det nødvendige bolværk mod religiøs fundamentalisme er adskillelsen af kirke og stat, mener professor i systematisk teologi

Side 9

KULTUR weekendavisen

Nr. 4 – 25. - 31. januar 2002

Vidste De, at chokolade er godt til kød? Anne Knudsen skriver om catalansk mad med chokolade, kanin, hvidløg, rødvin m.m.

Side 8

Guds grønne fingre. En tredjedel af Frankrigs allerstørste vine er på få år blevet biodynamiske, og Nicolas Joly er deres filosofiske førstemand. Han taler om vindyrkning, men bagved hvisker en dybere røst. Rapport fra to døgn i en anden verden.

Rødder i himlen

Af POUL PILGAARD JOHNSEN

FOTO: JAKOB BOSERUP

Nicolas Joly: »En videnskabsmand kan analysere sig frem til mængden af salte og enzymer i en dråbe væske og måske endda nå frem til, at det er en tåre fra et menneske. Men aldrig om tåren er grædt af lykke eller sorg.«

TIRSDAG formiddag klokken 10 er vi på plads. På rad og række sidder vi i gamle plydsstole i teatersalen på Christiansborg og kigger lidt rundt på hinanden: Vinbranchens glatbarberede businessmænd i dobbeltradet, biodynamiske landmænd med fuldskæg i striktrøjer og vinpressens udsendte mænd og kvinder i mere skødesløs beklædning.

Vi venter på, at foredraget med Nicolas Joly skal gå i gang. Men først skal vinhandleren Jørgen Christian Krüff, som har arrangeret seminaret sammen med Thomas Harttung fra Aarstiderne - dem, der sælger økologiske varer per abonnement - sige noget som indledning.

»Jamen, så vil jeg byde velkommen til den ledende personlighed inden for biodynamisk vinproduktion, Nicolas Joly fra Loire i Frankrig. Der er afsat to timer her, og bagefter går vi over og spiser på restaurant Søren K i Det Kongelige Bibliotek. Senere, klokken 15, er der en smagning ude på Landbohøjskolen, hvor vi skal smage på nogle af resultaterne af biodynamisk vinbrug. Og så kan vi vist heller ikke klare mere i dag.« siger han. Og fortsætter:

»Jeg selv har i 30 år haft lejlighed til at smage og følge udviklingen af de absolut ypperste vine fra de førende producenter fra de klassiske vindistrikter i Europa og den nye verden. Flere af de vinproducenter, der for 15, 20, 25 og 30 år siden udgjorde toppen af vinhierakiet, og som oftest havde tilhørt denne elite i flere generationer, har i de seneste år gennemgået en omstilling fra traditionel dyrkning til biodynamiske metoder. Disse ejendomme producerede allerede i forvejen de største vine i deres respektive distrikter. Alligevel kan man konstatere, at deres vine nu er blevet *endnu* større, i henseende til format, kompleksitet, smag og formidling af velbefindende.

Jeg taler om store, velrenommerede navne som Domaine Leroy, Comtes Lafon og Leflaive i Bourgogne, Marcel Deiss, og Zind Humbrecht i Alsace, Selosse i Champagne og selvfølgelig Nicolas Joly i Loire, som er her i dag. I den nyeste udgave af *Le Classement*, som bedømmer franske vine, er ni af de 30 højst rangerede vine nu biodynamiske, skønt kun en lillebitte brøkdel af alle franske vinejendomme er det. Det, der er sket de seneste år, er et gennembrud inden for vindyrkning, der er så markant og håndgribeligt, at disse vine kan fungere som model for landbrugsproduktion i det hele taget.

Og så vil jeg skynde mig at give ordet til Joly. Han har været bange for, om to timer overhovedet er nok, og det er der vel ikke noget at sige til, når det, man beskæftiger sig med, i virkeligheden er, hvordan alting bliver til. Eller sagt på en anden måde: Hvordan ingenting bliver til noget.«

❑

NICOLAS Joly er en mand med ild i blikket. Han begynder med at pege på et af teatermuseets gamle malerier på væggen.

»Kvalitet kan ikke måles og vejes, kun sanses. Billedet derovre er måske 70 gange 100 centimeter, vejer 4000 gram, og forholdet mellem det sorte og det blå kan være dit og dat. Sådan kan maleriet beskrives, men det er meningsløst. Alligevel er det sådan, man har gjort med vinen. Men en vins kvalitet bor dybt inde i naturens inderste, den er en af dens dybeste hemmeligheder. Vinens smag, dens harmoni, dens skønhed, dens elegance hører til en uhåndgribelig, ikke-målelig kvalitativ verden. En videnskabsmand kan analysere sig frem til mængden af salte og enzymer i en dråbe væske og måske endda nå frem til, at det er en tåre fra et menneske. Men aldrig om tåren er grædt af lykke eller sorg,« siger han.

»Der findes så mange perfekte vine nu, siger man. Jeg vil sige: *Perfectly boring!* Som at møde en meget veluddannet person, der intet har at sige. Man vil føle noget, når man drikker vin. Og en vin er et væsen, som er skabt et bestemt sted, og den udtrykker eller har optaget stedets originalitet. Et hvilket som helst sted på jorden har sit eget ansigt, forskelligt fra alle andre steder. Sand vin, god vin, stor vin afspejler dette. Så simpelt er det. Og vi har nogle steder i Europa, som er fantastiske til vindyrkning. Vi har fantastiske instrumenter, men snart ingen musikere til at spille på dem.«

Nicolas Joly er en mand med principper. Han er en overbevisende og veltalende advokat, eller snarere propagandist, for biodynamik. Han skriver bøger og holder utallige foredrag over hele verden. De handler om vindyrkning og landbrug, men mindst lige så meget om en måde at opfatte og forholde sig til liv i den store skala.

Selv så han lyset, længe før økologi og den slags blev modeord. Men i virkeligheden begyndte han i den stik modsatte ende, fortæller han. Efter en universitetsuddannelse og en karriere inden for finansverdenen, som bragte ham til Canada, USA og London, vendte han tilbage til Frankrig for at dyrke vin på den gård, som hans mor havde købt og drevet siden 1961. Som nybegynder accepterede han totalt konsulenternes forsikringer om, at sprøjtning og kemi var den mest effektive måde at dyrke druer på. Det varede i tre år. Så opdagede han, at mariehøns og agerhøns var forsvundet fra hans vinmarker. Jorden blev tør, mistede farve og viste dødstegn.

»Gennem 50erne og 70erne rejste landbrugskonsulenterne frenetisk rundt til vingårdene for at anbefale brugen af ukrudtsmidler. Men de sørgede omhyggeligt for ikke at fortælle dyrkerne, at midlerne samtidig ville ødelægge mikroorganismerne og bakterierne i jorden og dermed vinstokkenes egen mulighed for at ernære sig selv, eftersom ingen rødder kan ernære sig af jorden uden hjælp fra mikroorganismer. Følsomheden for sygdomme øgedes markant, og for at kunne svare igen på disse sygdomme, opfandt man nye midler. Det ændrede vinen og smagen, og derfor har man nu udviklet en ufattelig teknologi, som omdanner vinkældre til fabrikker. Det hedder sig, at det er forbudt at tilsætte aroma til vin i Frankrig, men samtidig har man tilladt over 300 såkaldte aromatiske gærtyper, som fremmer en bestemt smag i vinen under gæringen. Det er et utroligt panorama af aromatiske varianter, jordbær, banan, blåbær, solbær og så videre. Og de bliver brugt! Også af dem, der siger, de ikke bruger dem.«

Nicolas Joly hoster for at få stemmen på plads.

»Men vi er snart for enden af en blind vej. De kunstige smagsfremmere klarer nemlig ikke tidens prøvelser. Eller sagt med andre ord: Kosmetik ældes ikke godt i en vin, og tiden vil vide at skelne mellem de gode og de falske.

Lad mig give et eksempel: I dag benytter stort set alle konventionelle vinproduccenter sig af osmose-metoden, som trækker en del af vandet ud af druesaften. Det virker, når vinen er to år gammel, for så smager den som en kraftig stor vin og får god omtale. Men det virker ikke ti år efter. Vin er ikke bare kvalitet plus vand. Den eneste måde at opnå kvalitet er at hjælpe vinen med at opsamle dens livskræfter og at bringe den nærmere dens arketypiske karakter.«

Nicolas Joly tager sine briller af og gnider sig mellem øjnene, før han fortsætter.

»Ved I, at for nylig var der en smagning i Paris af de 30 største Bordeaux-vine i den meget store årgang 1990. Halvdelen af dem var ved at være på vej ned! Man tror ikke, det er sandt. Før i tiden kunne disse vine fra en god årgang holde sig og udvikle sig i mindst 20, 30, 50, eller 100 år. Og som en af de førende franske vinskribenter skrev: 'Hvordan vil godtroende fremmede se på disse flasker vin - som de har betalt 500 francs for, fordi de ville lave en investering eller gemme dem - når de opdager, at de er blevet snydt? At disse berømte vine ikke længere kan lagre og modne og blive bedre og mere værd?' Hvorfor skulle man blive ved med at købe europæiske vine, når man teknisk set kan fremstille nogle, der smager præcis på samme måde, i lande som Argentina, Chile eller Sydafrika, hvor jorden og arbejdskraften koster en tyvendedel. I Chile har man i dag et institut, som analyserer menneskers forskellige mentalitet, og hvilken smag i vinen, disse mentaliteter bedst kan lide. Så laver de vinen efter det. Det er absurd.«

❑

NICOLAS Joly taler kun nødigt om sig selv, men fortæller dog, at han for 20 år siden lod sig døbe som buddhist, men at han i dag betragter sig selv som et dybt kristent menneske. Han er en overbevist tilhænger af den østrigske filosof Rudolf Steiner og hans holistiske livsanskuelse, antroposofien.

»En plante er ikke en skabning, der kun kommer op af jorden, men også ned fra himlen. Derfor er det for eksempel heller ikke nok blot at være økologisk. Økologiske vine er ofte lavet af velmenende mennesker, som ikke har forstået, at man ikke blot kan se på den materie, som vin også er, men på den proces, som *det hele* er. Deres vine er derefter, ligesom de konventionelle dyrkeres. For der skal mere til, og det er et spørgsmål om gehør.«

Selv planlægger Joly arbejdet i vinmarkerne og i kælderen i overensstemmelse med solen, månens og planeternes bevægelser - men ikke som astrologerne efter en gammel og forældet kalender - i et forsøg på at udnytte det, som han kalder jordens naturlige energier, til det yderste. For eksempel ved at behandle jord og planten med homoøpatiske midler i form af udtræk af urter som kamille, brændenælde, mælkebøtte og egebark, som er fortyndet op til en million gange.

Joly viser billeder af heste, svin og køer. Om man skal holde den ene eller den slags dyr, afhænger af hvilke kræfter, ens planter og jord har brug for, siger han. Svin generer jordkræfterne, heste det modsatte.

»Derfor stejler hesten på mange afbildninger. Se enhjørningen. Det er en hest med et horn, som snor sig opad mod solen. Før i tiden vidste man, at hesten hører til solkraften. En sand vindyrker er ham, som engageret hengiver sig til forståelsen af livet og det, han arbejder med, og sørger for, at hver eneste af hans handlinger i marken og i kælderen ikke forstyrrer dette umådelige system af skabelse. Hver celle stræber efter de kræfter, eller energier, som giver liv. Og hvis vinen har optaget disse kræfter fra oven rigtigt, så giver den det hele fra sig igen. Så er vinen selve esssensen af den kraft, der skaber liv. Alt liv.«

Nicolas Joly holder en pause før de sidste ord:

»Og ja, så er det måske, man forstår, hvorfor man sommetider knapt har nået at drikke af vinen og alligevel føler sin bevidsthed påvirket eller sat fri. Nogle gange er det næsten nok blot at holde om glasset med vinen.«

Bagefter går vi over på restauranten på Det Kongelige Bibliotek. Der er en svag forårsanelse i luften over vandet ved Kalvebod Brygge. Den hvide dug på vort lange bord er af stof og glassene skinner. Vi får pighvar, dådyr, æg og trøfler.

Klokken tre kører vi i taxi ud til Landbohøjskolen. Jeg følges med Nicolas Joly. Han ler, da han ser Børsens spir med de tre slanger, som snor sig i en spids op imod himlen.

❑

»SEMINARETS tredje etape, smagningen, er henlagt her til Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole for at give forskningen herhjemme mulighed for selv at opleve disse fænomener og for at få en så saglig og kompetent dialog som mulig,« siger Krüff, da vi er kommet på plads omkring det enorme konferencebord i Konsistoriums mødesal. Langs væggene står gipsbuster af skolens berømte lærere og forskere gennem tiderne. Der er tre glas ved hver plads og et stykke notatpapir med numre fra et til otte. Ellers er siden blank.

»Det interessante spørgsmål er selvfølgelig: Kan man smage forskel, eller rettere: Har disse biodynamiske vine en særlig identitet? Det har vi taget konsekvensen af, og fjernet alle navne, så vi smager otte vine helt blindt og siger, hvad vi synes. Der er både traditionelle og biodynamiske mellem hinanden.«

Krüff går rundt og skænker op af flaske nummer ét. Flasken er skjult i en mørkeblå skopose af fløjl med snorelukning og navnet Church udenpå. Den passer lige i størrelsen til en vinflaske. Der er tavshed omkring bordet.

De fleste spytter ud undervejs, men da vi har fået nummer seks i glasset, går snakken alligevel pludselig på tværs og rundt om bordet. Vinen skinner, næsten som guld.

»Den vibrerer og føles næsten som levende stof,»siger én.

Kokken Claus Meyer småsludrer og griner så meget med sin sidemand, at jeg må tysse på ham, fordi jeg vil høre, hvad Joly siger:

»Hvis du begynder at lege med noderne, kan det blive et kæmpedrama. Kloning for eksempel, er teknisk set meget anvendeligt, men meget kedeligt. Forestil jer samtalen i et rum fyldt med fuldstændig identiske mennesker.«

Så tager en mand i en blå skjorte pludselig ordet.

»Jeg hedder Peter Ulvskov og har i mange år interesseret mig for vin, især californisk vin. Jeg er også forsker her på Landbohøjskolen og en af de fæle fyre, som arbejder med gensplejsning af planter. Og som videnskabsmand må jeg sige, at jeg er ligeglad med, hvor jeg får et gen fra, om det er fra en myre eller fra din pegefinger,« siger han.

»Det er ikke genmanipulation som sådan, der er farlig, men manglen på viden og erfaring hos de mennesker, som bruger det. Det kan kun læres med hjertet ved at se og genkende det arbejde, som naturen gør. En plante kan man ikke godt forholde sig intellektuelt til, men man kan sandsynligvis forbinde sig til den med følelser,« svarer Joly.

»Druesorten pinot noir, som laver de vidunderlige vine i Bourgogne, er sådan set ikke mere naturlig, end dem man skaber ved genmodificering. Pinot noir opstod for cirka 1100 år siden, hvor en vinplante ved en naturlig mutation udviklede et nyt gen. Nogen har dyrket den og ladet den blive til utallige planter, og fra dem stammer alle pinot noir-planter, siger genforskeren.« Joly læner sig frem:

»Der findes en fantastisk mangfoldighed af planter omkring os, som kan hjælpe os med at løse mange problemer. De er gratis, og de sviner ikke. Men hvem vil finansiere undersøgelser af noget, som ikke kan patenteres og give udbytte en dag? I stedet gensplejser man planter, så de kan tåle endnu flere sprøjtegifte.«

Ulskov løfter hånden.

»Det er netop en af de misforståelser, vi konstant kæmper med. Offentlig finansieret forskning i genmodificering har aldrig, gentager aldrig, arbejdet for at gøre planter modstandsdygtige mod sprøjtegifte. Det er private firmaer, som laver den slags forskning. I det offentlige arbejder vi på at gensplejse planter til selv at blive i stand at bekæmpe sygdomme. Jeg er ikke tilhænger af sprøjtning. Grundlæggende arbejder du og jeg faktisk for det samme, du udefra og jeg indefra, i planten selv,« siger han.

Joly fortæller om en metode, hvor man ved hjælp af plantesaft, som man lader stige op gennem et stykke filtrerpapir, præpapareret med jernsalte, er i stand til at få billeder frem i form af mønstre, når saften tørrer ind.

»Det er slående og helt uden for diskussion, at disse mønstre er meget forskellige, alt efter om det, du analyserer, er biodynamisk, økologisk eller traditionelt dyrket. Det er faktisk en videnskabelig metode til at analysere noget så uhåndgribeligt som kvalitet. De planter, som er dyrket med mest omhu og uden kunstig indgriben, danner mønstre, som er umådelig smukke, fordi er regelmæssigt organiserede med et tydeligt centrum og helt symmetriske mønstre. Udpinte planter derimod danner grimme mønstre, uharmoniske og uregelmæssige.« Peter Ulvskov smiler.

»Jamen, jeg anerkender, at plantesaften påvirker udfældningen af krystaller på papiret, men det er koblingen til menneskelige følelser, som er uvidenskabelig. For mig som videnskabsmand findes der ikke mønstre, som per definition er smukke eller grimme, gode eller onde.«

Omkring bordet har munterheden bredt sig. Vin nummer syv udløser som den forrige begejstrede kommentarer og anerkendende nik, og det gør nummer otte også. I Claus Meyers ende af bordet synes de, at otteren er, om mulig, endnu bedre end den forrige. Til sidst falder afsløringen. Krüff deler endnu et ark papir ud med vinenes nummer og navn. Nummer seks var Nicolas Jolys egen Clos de la Coulée de Serrant 1999, og nummer syv en konventionelt dyrket 1.Cru Chambolle-Musigny 1997 fra Domaine Christian Clerget i Bourgogne. Nummer otte er også en 1.Cru Chambolle-Musigny fra 1997, men fra Domaine Leroy, som er biodynamisk.

❑

DAGEN efter, onsdag klokken 10, mødes de fleste af os igen, i Krüffs kælder i Snaregade til anden dag og fjerde etape. Genforskeren er atter med. Ellers er det mest vinjournalister og sommelierer - vintjenere - fra byens bedre restauranter. På programmet står en smagning af Nicolas Jolys vine i alle årgange fra 1999 til 1989 og en enkelt ældre, fra 1967. Joly er veloplagt.

»Udtrykket 'at lave vin' er absurd. Det svarer til, at jeg stillede mig op og sagde, at jeg var en *sunriser.* Man kan højst prøve at assistere eller hjælpe naturen ved at lægge sin sjæl i arbejdet. Og tænk lige et øjeblik over, hvad dette udtryk egentlig betyder, altså helt bogstaveligt: 'At lægge sin sjæl i noget'. Det betyder, at noget af ens sjæl nu vitterligt er ovre i det andet.

Vinen er den samme, bare mere. Men kun med sine fornemmelser og følelser kan man forbinde sig med naturens fantastiske dybde og kompleksitet. Ikke med intellektet.«

Ulrik Heise bryder ind. Han er operasanger og med til at udvikle udstyr, som kan skabe rumklang.

»Det forstår jeg fuldstændig. Hvis man vil kontrollere og måle sig frem i stedet for at sanse og opleve, går det galt. Hver gang man i dag bygger en ny koncertsal til en milliard med anvendelse af al moderne teknisk viden og kunnen, finder man alligevel ud af, at den ikke lyder godt nok og må bygges om. Hvorimod gamle koncertsale, som for eksempel i Odd Fellowpalæet, har en fantastisk klang, selvom de blot er bygget på arkitektens - eller skal vi snarere kalde det: bygningskunstnerens - fornemmelse,« siger han. Et øjeblik efter, da vi har fået årgang 1994 i glasset, sukker han højlydt.

»Uhhh, det er den bedste,« næsten råber han.

»Den er ikke særlig harmonisk, men det er den vildeste, vi har fået,« siger én.

»Ja netop, den vildeste - og hende ville jeg gerne møde. Om jeg også ville gifte mig med hende, er så et andet spørgsmål,« siger Heise.

»Der er en helt udpræget duft af mynte i den her,« siger en vinskribent med næsen nede i glasset med årgang 1967. Nu er Ulrik Heise helt oppe og køre:

»Nej du skal gå den modsatte vej! Det er ligesom med kærlighed og æstetik. Man kan kun begynde med at opleve den og derefter beskrive den. Man kan ikke gå den anden vej og begynde med at analysere vinens smag og duft og derefter opleve den.« Opersangeren tøver et øjeblik.

»Men faktisk begyndte jeg også selv straks at tænke og analysere, da jeg fik den her i glasset. Derfor er jeg ikke begejstret for den. Det her er bare en vin. De andre har været verdener, og så kom der bare en vin, en god vin javel, men ikke en verden at bevæge sig ind. Sådan er de allerstørste sangere også. De skaber omstændighederne - betingelserne - for at du selv kan opleve, mere end at de egentlig skaber selve oplevelsen,« siger Heise.

Sidste punkt på programmet er en frokost på restauranten Tyven Kokken Hans Kone og Hendes Elsker. Joly når kun forretten. Så flyver han videre.

<hrWEEKENDAVISEN,0,11,-1,100>