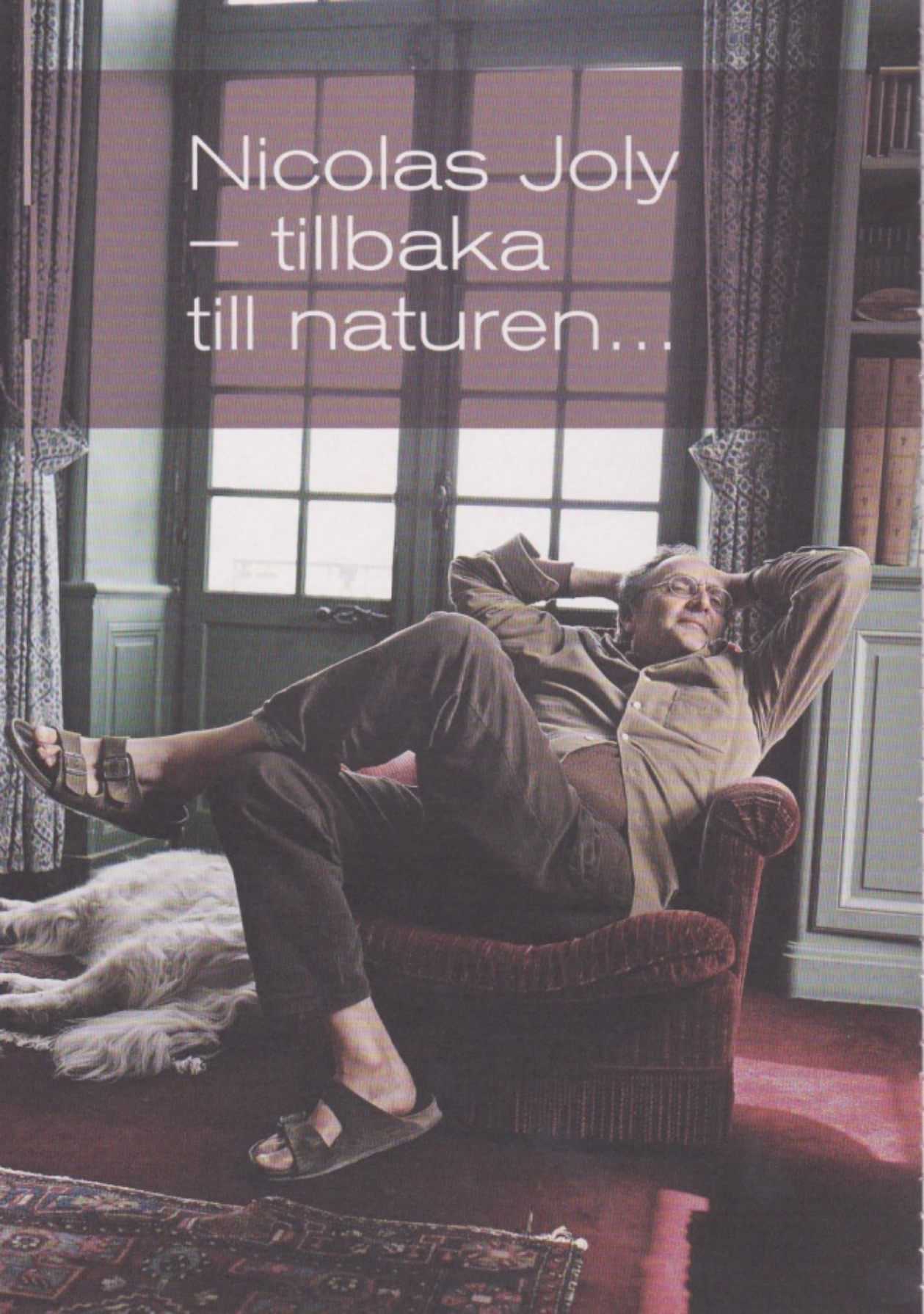


Nicolas Joly
– tillbaka
till naturen...



Nicolas Joly är en av världens främsta biodynamiska vinodlare. Under 30 år har han utforskat biodynamin, skrivit böcker i ämnet och åkt över hela världen för att sprida sitt budskap vidare. Good news magazine träffade honom i hans hem på Château de la Roche aux Moines, platsen från vilken energin utgår.

Vi har tur med vädret, solen skiner över fälten med vinrankor, cypresser, kor och framför allt Loirefloden, Frankrikes längsta flod, som skär genom landet och skapar ett av världens mest intressanta vindistrikt. Loire är omtalat för sin kisel och kalkhaltiga jord, eller terroir som det heter på vinspråk, och för den stora variationen av druvor så som Muscadet, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay för att nämna de vanligaste vita. Av de blå finns bland annat Cabernet Franc, Gamay och Grolleau. Det är också i Loire mest saker händer när det gäller biodynamiskt vin. Mycket tack vare Nicolas Joly som under 30 års ihärdigt arbete har gjort sitt Château de la Roche aux Moines till en av Loiredalens mest framgångsrika vingårdar.

Här produceras tre exklusiva vita viner från druvan Chenin Blanc: Coulée de Serrant, Clos de la Bergerie och Vieux Clos, samtliga rankas högt bland vinkännare runt om i världen. Priset ligger från 260 upp till dryga 600 i butik och

runt 1800 kronor per flaska på restaurang. I Sverige fick två av hans viner – Les Vieux Clos 2007, Coulee De Serrant 2007 – en nylansering på Systembolaget i mars i år med sin nya agent Hjo Grosshandel. De går också att dricka på Lux, Fredsgatan 12 och Oaxen Krog restauranger vars profil ligger långt ifrån det som många förknippar med flummigheten i det biodynamiska jordbruket. Det odlingsätt som skapats av Rudolf Steiner – filosof och esoteriker, som också grundade antroposofin, antroposofisk medicin och Waldorfpedagogiken – och ofta omges av skrönor om kohorn i jorden, mysticism och en stökighet, men som av dem som använder det blir en mindre revolution.

Kortfattat kan man säga att biodynamiskt jordbruk utgår från tanken att allt utgör en helhet, att solen, planeterna, månen och deras relation till varandra påverkar det som sker på jorden. Ett tänkande som strävar efter att skapa fullständiga kretslopp i liten skala genom att bygga



upp och stärka de ekologiska systemen i jorden. Där gården så långt som möjligt ska vara självförsörjande med foder, gödsel och ha en balans mellan växter, jord och djur. Steiner bytte också ut konstgödsel mot åtta naturliga preparat att använda mot skadeangrepp och för tillväxt som genom kosmiska krafter påverkar jord och växter. Inte så "hot" kanske men det är en bild som Nicolas Joly i allra högsta grad är delaktig i att förändra. I alla fall när det gäller biodynamiskt vin, dess smak, kvalitet och kanske framför allt ärligheten i detta. Att innehållet i flaskan är en gåva från naturen, som Joly själv uttrycker det, utan tillsatser varken under odlingsprocessen eller under lagringen.

– Livet på jorden är en gåva. Jag får inga räkningar från min vinstock eller en ko som med en stor portion generositet kan ge 8000 liter mjölk per år. Om man genom processer får den att ge 18000 liter förstör du kon. Du får mjölk men utan kvalitet vilket skapar allergier och du förstör systemet. Men när man säger det här går man emot det ekonomiska systemet och blir en samhällsfiende, säger Nicolas Joly, eller Mister Biodynamik som han också kallas, eller helt enkelt greve Nicolas Joly som är hans titel, när han tar emot i sitt vackra kontor och bibliotek i huvudbyggnaden, klädd i jordfärger och Birkenstock på nakna fötter, energiskt och ivrigt gestikulerande så fort han pratar.



– Att sätta på mig skor är för mig ett drama för jag vill känna jorden och gravitationen, säger han och skrattar.

Ett skratt som dränks av hundskall från de jakthundar, som är instängda i köket (tack gode Gud), och den 15 år gamla totaldöva Golden retrievern, Luna, som tar igen det hon saknar i hörsel i skallvolym.

Här är fullt med böcker, däribland hans egna publikationer om biodynamisk vinodling som i dagsläget har översatts till 13 olika språk. Men också fotografier som visar så kallade bildskapande testmetoder, som också avhandlas

i hans böcker. Det är en jämförelse mellan växter som odlats konventionellt, ekologiskt eller biodynamiskt med hjälp av biokristallisation. Den är en antroposofisk analysmetod som också skapats av Rudolf Steiner och som används av biodynamiska jordbruksforskare. De tolkar grödornas inneboende egenskaper med hjälp av kristallmönster som skapas när en blandning av växtsaft och kopparklorid avdunstar. Då kan man alltså se grödornas kvalitet. Något som har fått ett svenskt forskarteam att under en vecka studera hur kvaliteten på vingårdens jord hänger ihop med kvaliteten på druvorna. En kvalitét som kommer ifrån att Nicolas Joly idkar lantbruk strikt efter biodynamiska principer vilket innebär att kemikalier och bekämpningsmedel är helt förbjudna. Han använder istället naturliga preparat – sådana som gör den kalkrika jordmänen, som finns i Anjou-Saumur där vingården ligger, "lycklig".

På jorden går också kor, getter, höns och åsnor fritt och fälten plöjs med häst. Ofta av Nicolas Joly själv eller någon av de tre medarbetare de har i lantbruket. Allt påverkar i slutändan vinet. Han odlar jorden varsamt. När andra vingårdar kanske skulle pressa jorden till sitt yttersta låter Joly alltid några av fälten ligga i träda. För att hålla vinstockarna friska och fria från skadedjur gör han olika växtteer, som till exempel kamomill, brännässla och ekbark, nummer 503-505 av de Steinerska preparaten, som han sprayar över vinrankorna. En liten mängd koppar används, tre till fem kilo per hektar och år samt en liten mängd svavel. Fast det håller långsamt på att bytas ut till mjölk eller vassla.

- Man kan pusha gränserna, ta hjälp av grödor och blommor som man finner ha bra effekt. När det är kallt så kan man vårda jorden med en planta som har mycket värme. När solen är för stark och värmen blir aggressiv tar jag hit sjögräs som vet hur man motverkar att saltet brinner upp. Det blir som solskydd på huden. Det är precis vad biodynamik är - bio är livet och dynamik är energi. Så det handlar om att förstå systemen, att dessa tar hand om allt liv på jorden och att själv agera som accelerator.

Nicolas Joly säger att om man sköter odling och skörd rätt så behöver man inte göra något i vinkällaren. Därav hans motvilja att kalla sig vinmakare eftersom hans artisteri är det långa samspel han har med att bruka jorden. Där också skördetillfället är av yttersta vikt:

- Att skörda är som att ta tavlan ifrån målaren för när en druva väl är separerad från rankan så kan man inte göra något mer. Den stora frå-

gan är när druvorna uppnår den rätta mognaden. Så vi går och kollar av en fyra-fem gånger vid en ganska framskriden mognad. Många vinmakare vet allting om jäsningsprocessen men förstår ingenting om vinrankan. Det jag är intresserad av är saker som hur löven betar sig, i vilken riktning de rör sig?

Vinet lagras på gamla träfat med så lite mänsklig inblandning som möjligt, bara naturlig jäst och en försiktig filtrering. Det här är en metod som har gett riktigt bra resultat. Vinerna från Coulee Serrant har alla olika ursprungsmärkning, eller Appellation d'Origine Contrôlée, AOC, som är den kvalitetsmärkning som används i Frankrike, framför allt för viner men också en del andra råvaror. Grunden till systemet skapades redan 1905, men 1923 formulerade Baron Pierre Le Roy De Boiseaumarié på Château Fortia, ett antal regler för odlingsområden som är basen för dagens märkning som sköts av





Institut National des Appellation d'Origine (INAO). Förenklart kan man säga att appellationsstatusen avgörs utifrån hur specificerat och detaljerat den geografiska odlingsplatsen avspeglas i vinet. Märkningen baserar sig alltså på platsen där vinet odlas och inte på druvan, som man så ofta talar om när det gäller vin från nya världen.

Vissa vingårdar, så som Nicolas Jolys, har en eller flera egna AOC. Och eftersom en förändring av odlingen och produktionen också påverkar smaken – tillbaka till naturen om man frågar Nicolas Joly, men där är INAO av en annan åsikt – får många biodynamiska vinodlare inte klassificeringen. Vilket är viktigt för möjlighet till försäljning och prissättning, inte minst eftersom biodynamisk vinframställning är betydligt mer kostsam än konventionell sådan.

– Idén med att ha en Appellation Controlée är fantastisk för alla vinkonsumenter men som läget är i dag, med alla kemiska tillsatser och användandet av smaksatt jäst, så har märkningen nästan blivit helt förstörd. Om det var billigt bordsvin skulle jag inte bry mig men när man ser stora välrenommerade namn fulla med kosmetika, då kan man inte kalla dem AOC, man får kalla dem "Appellation Controlée L'Oreal", säger han och skrattar innan han fortsätter:

– Det är inte ärligt mot dem som ska dricka vinet, konsumenterna borde få veta vad drycken innehåller. Om man håller sig till sanningen och säger att smaken härstammar från tillsatt jäst så blir folk inte lurade, men det blir de om man säger "den här Beaujolaisen smakar underbar banan", som en välkänd producent har använt i flera år. Jag är ledsen att behöva säga det men Beaujolais har ingen naturlig smak av banan.

Nicolas Joly menar att vinets smak kommer från den energi och rörelse som skapas i druvan genom årstidernas skiftningar:

– Vårens dagar är längre än nätterna och det är solens seger över jorden, men på hösten när dagarna blir kortare börjar jorden dra tillbaka energin. Det är den rörelsen som hamnar i druvan. Hur man än gör så kan man inte återskapa detta vetenskapligt. Det är därför vin som odlas med konstgödsel och jäser med smaktillsatser blir som en död hand.

– Liv är energi och kunskapen om livets krafter och hur det påverkar jorden är extremt viktigt. Och den saknas i dag när vi lever i en period av materialism där allt baseras på regler som inte är sanna mot naturen.



Hans egen resa tillbaka till naturen har sin början långt innan han föddes. Chateau de la Roches aux Moines rymmer även en annan byggnad där familjen Joly bor, klostret Vieux Serrant. Det byggdes av en grupp Cisterciensmunkar som planterade de första vinrankorna där år 1130. Sedan dess har vinodling pågått i större eller mindre omfattning och druckits av en rad kända personer som varit på besök. Som till exempel prins Johan av England, Richard Lejonhjärtas bror, författaren Alexandre Dumas och gastronomen Curnonsky, skaparen av Guide Michelin, för att nämna några.

1962 köpte Nicolas far, Pariskirurgen André Joly, slottet. Föräldrarna såg det som ett residens på landsbygden snarare än en möjlighet

att producera vin. Inte heller den då 17-åriga Nicolas Joly, en av två söner, var på den tiden speciellt intresserad, även om han utbildades i jakt och fiske, vilket gav honom en grundläggande kännedom om naturen som han senare fick användning för. Nej, på den tiden såg hans drömmar och karriärambitioner helt annorlunda ut. I början av 1970-talet åkte han till USA, läste på Columbia Universitet och började efter avslutad utbildning som aktiemäklare på fondbolaget JP Morgan.

– Jag var så fascinerad av dessa finansmännskor. Jag kommer ihåg att min börsanalytiker hade tjänat 100 000 dollar på aktier och det var imponerande på den tiden, säger han.

Han arbetade först i New York där han lite otippat började meditera, fast säger han, utan att veta att det var meditation han ägnade sig åt. Han förflyttades efter ett par år till Londonkontoret, där han träffade sin fru, ambassadörsdottern Maria, vars liv och uppväxt är en historia i sig.

Nicolas Joly är 31 år fyllda. Han har jobbat på ett av världens främsta finansbolag i sex år. Han har så att han klarar sig och kan köpa vad han vill, göra vad han vill utan att tänka på vad det kostar. I sitt liv har han en kvinna som han älskar. Livet borde vara bra men något skaver. På kontoret finns en annan fransman, 20 år äldre än honom, med en lång karriär på företaget. Folk behandlar honom som en kung, han reser första klass, har en egen sekreterare, skräddarsydda kostymer och ett flott kontorsrum. En kväll när Joly sitter kvar på kontoret och jobbar sent sveper den andra fransmannen in. Deras blickar möts och av någon anledning känner sig den äldre av dem två nöddgad att säga något. "Du tror att jag är kung men det är jag inte. Jag en slav och JP Morgan vet om det. De betalar mig väldigt bra men pengarna gör mig till slav, de gör så att jag inte kan sluta. Jag är mer ofri än någon annan här", säger han. Ett tvivel var sått och det bara växte. Den sista månaden han jobbade tillbringade han väldigt mycket tid på Londons många museer. Hans sekreterare täckte upp och sa alltid till hans fru när hon ringde att han satt i viktiga möten. För Jolys del var det över;

- Jag fick ett samtal från min chef som sa att jag var befordrad. Jag sa bara tack så mycket men jag slutar. Han trodde att jag hade missförstått. "Nej, du blir befordrad du får inte sparken" sa han. Jag förklarade att jag hade förstått men att jag ville sluta, att jag hellre skulle vara utblottad resten av mitt liv än att fortsätta med det här spelet.

Jag kom tillbaka 1977 för att implementera modernt jordbruk för jag ville bli en modern chef och en modern man.

Tillsammans med sin fru återvände han till Loiredalen för att idka jordbruk. Då hade vinproduktionen skötts av hans mor med hyfsad framgång, men nu skulle det bli andra tongångar.

- Jag kom tillbaka hit 1977 för att implementera modernt jordbruk för jag ville bli en modern chef och en modern man. Jag använde hemska växtodare i två år. Det är inte så lång tid men ändå. Jag kommer ihåg alla förändringar, hur jorden krackelerade, den gradvisa avsaknaden av fåglar och insekter, hur jag stängde av musiken. Jag gjorde det omedvetet men det hade en förödande effekt, berättar han.

Något måste göras men vad? Jorden talade inte hans språk. Något, ödet, grep in. På en skidsemester fick han en bok av Rudolf Steiner om biodynamik.

- Jag hade aldrig hört talas om Rudolf Steiner men när jag läste boken tänkte jag "han är en stor man och han dog helt okänd, att det är min plikt att försöka återskapa det som han lärde ut". Så jag försökte göra det men utan större framgång i början. Så småningom insåg jag att det redan fanns ett system och människor som odlade enligt biodynamiska principer, säger Joly.

Så börjar då hans inre resa bort från det moderna lantbruket och dess kemiska odlingshjälp, bort från aktiemarknaden, mot samspelet mellan solen, jordens dragningskraft,



naturen och nyttjandet av fotosyntesen istället för konstgödsel. En dag i taget med små, små steg. Nicolas Joly beskriver början som "en smula naiv" men han säger också att när ett samspel väl är fött är naturen förlåtande. Han tar hjälp av det han lärt sig genom jakt och fiske, Steiner för det övergripande filosofiska och biodynamikens tekniker, och Maria Thuns "Så- och skördekalender" som tar hänsyn till kosmiska rytmer för odling.

- Det var en smärtsam process för jag ifrågasatte hela tiden vad jag höll på med och man är aldrig säker. Men jag var övertygad om att jag måste röra mig bort från det konventionella jordbruket, att jag inte kunde odla på det ved-

ertagna sättet eftersom detta inte var sant mot jorden. Men ingen runt omkring mig verkade förstå eller bry sig om att kemiska tillsatser och konstgödsel också medför bieffekter. De agerade som en sjöman som slänger sina sopor i havet i tron att det ska försvinna, säger Joly.

Han beskriver konstgödsel som "salt för jorden". Det gör jorden törstig, vilket leder till en ökad bevattning som får grödan, i det här fallet vinrankorna, att växa onaturligt snabbt. Känner ni igen? Tänk vintertomater eller gödkycklingar fulla med vätska och tomma på näring och smak. Det går att hålla på med ett tag, men till slut har man utarmat jorden så att ingenting



kan växa. Det är då jorden krackelerar och blir grå, hård och död.

– Jag förstår att man måste lägga till något om man odlar i ett land som inte har så bra vinstock eller terroir men i länder som Frankrike, Italien delar av Tyskland, Österrike och Spanien där man har fantastisk terroir? Varför i helvete uttrycker man inte originaliteten i platsen och klimatet genom vinet?

Hans egen strävan fortsatte, ofta hårt ansatt av kritiska grannar som undrade vad han höll på med. Och vad det skulle vara bra för? Nicolas Joly säger att det var en svår process, mest för att han till en början var helt ensam i sin strävan:

– Jag hade ingen idé, jag bara gjorde saker för att jag kände att jag måste göra det här. De första åren är också väldigt svåra för vinrankorna eftersom man i början inte har skydd från kemiska bekämpningsmedel och ännu inte tillräckligt med livskraft i grödan så att de kan stå emot naturens krafter. Det gör dem väldigt sårbara. Och det är vad som får folk att gå tillbaka till konventionell odling så fort de råkar ut för något bakslag i form av angrepp.

Själv höll han ut. Han fick helt fria händer av sina föräldrar även om han säger att det förmodligen var deras försök att stötta sin son snarare än ett verkligt intresse för biodynamik.

”
– En del personer inom mat- och dryckesindustrin insåg ganska tidigt att biodynamiskt lantbruk var en fara för dem.
”

Hans mor köpte till exempel aldrig ekologisk mat. Kritiken från de närliggande vingårdarna och branschen var fortsatt hård.

– En del personer inom mat- och dryckesindustrin insåg ganska tidigt att biodynamiskt lantbruk var en fara för dem. De sa; vad håller du på med? Det här är mysticism, en sekt, sluta – du är en hippie, en kvarleva från 60-talet. Men kom igen, om man hade sagt till folk för 50 år sedan att man skulle kunna ringa via mobiltelefoner så hade det också varit obegripligt, säger han med eftertryck.

Då, när Nicolas Joly startade i början av 1980-talet, stod det industrialiserade jordbruket och vinproduktionen på topp och för Frankrike som står för 20 procent av världens vinexport handlar det om mycket pengar, makt och inflytande.

– För mig var det uppenbart att folk inte ville se att vad de hade hållit på med i många år och att vad de kallade kvalitet egentligen inte var någon kvalitet alls, säger Joly.

Det som fick honom att fortsätta var något han kallar för osynlig hjälp.

– Jag upptäckte en fantastisk värld, krafter som är bortom den fysiska nivån, kraften från solsystemet, och att röra sig i den miljön gav en enorm styrka. Vilket förmodligen är nyckeln



till framgången annars hade det aldrig fungerat, säger han.

Nicolas Jolys inre resa fördjupades i takt med att jorden började tillfriskna. Vinrankorna producerade ett allt mer platsspecifikt vin med smak av den unika terroir som finns på hans ägor. En process som tog sju år, vilket han nu i efterhand säger var väldigt långsamt:

– Jag är en otålig person men jag fick lära mig tålmod.

Han var också isolerad från andra som använde biodynamik, men så småningom började utövarna hitta varandra.

– Jag studerade med Xavier Florin, agronom och specialist på biodynamik, som var den enda som talade, tänkte och undervisade om det. Och det var fantastiskt. Vi var en grupp på



cirka 20 personer som började vår lektion vid hans hus och därifrån vidare ut i naturen. Vi tittade på allt. Han tog upp en sten och sa "titta här är gravitationen" och så fortsatte han. Jag bara tog in allt han sa. Efter fyra timmar hade vi kommit fyra meter, säger Joly och skrattar.

Tillsammans med sina vinrankor mötte han årets skiftningar i klimat och ljus, och liksom grödorna fann han att efter en natts sömn vaknar man pigg av solen och efter en dags hårt arbete blir man trött och dras ned av gravitationen. På samma sätt som vinrankans rötter söker sig ner djupt i jorden för att kunna ta upp energi, näring och mineraler grundades Nicolas Joly i det nya livet.

– När du lämnar din fysiska kropp blir du energi och då är du sammankopplad med allt på jorden. Men när du känner dig separerad från

resten av världen är du i en egoprocess och då är accessen till en annan värld inte möjlig. Ju mer man återvänder till naturen desto mer kraft får man, så förmodligen var det min attraktion till naturen som höll i gång mig. Vem vet? Det måste göras, säger han, slår ut med armarna, tystnar, funderar en stund innan han fortsätter.

– Sedan är det sökandet efter att förfina vinet. Jag tar ett exempel från marknadsföring – det är samma funktioner som när man kommer i närheten av ett bageri och känner doften av nybakt bröd – ju mer du närmar dig desto mer vill du ha det. På samma sätt var det med vinet. Ju mer jag närmade mig det sanna vinet, ju mer ville jag ha det.

I sina böcker pratar Nicolas Joly om "varje plantas unika egenskaper" och med vingår-

dens 14 hektar odlade mark kan man förstå att det tar lite tid att lära känna varje vinranka.

– Jag startade 1980 och fick den första skörden 1984, men det var först i slutet av 80-talet jag såg en viss effekt av det jag gjorde. I slutet av 90-talet var det ännu bättre och nu är det nästan magiskt för allt har fallit på plats. Det är extremt intressant att se hur saker är i ordning nu. Att jag fortsätter är precis samma fenomen som när orkestermedlemmarna stämmer sina instrument innan en konsert i all oändlighet. Man tänker "men kom igen, instrumenten är stämnda, det räcker" men musikerna jobbar på för de vet att de kan få klangen ännu lite bättre, säger han.

Vändningen, eller att folk började lyssna, kom i takt med att vinets kvalitet förbättrades.

– Sanningen ligger i marknaden. Så fort du säljer så börjar de som försöker förgöra dig le mot dig och vill vara med i klubben, säger han.

Visserligen delar Nicolas Jolys filosofi fortfarande folk i för eller emot men tiderna och de politiska strömningarna är annorlunda. Ekologiskt certifierad mat finns överallt i västvärlden, biodynamiskt jordbruk är på uppåtstående och en insikt i att våra naturresurser är ändliga är högst närvarande i människors medvetanden. Många, även i storstäder, lever med närödlad och värnar om den lokala och globala miljön. Joly lärde sig först själv och sedan började han undervisa. Under de senaste åren har han, som sagt, skrivit flera böcker om biodynamisk vinodling som översatts till 13 språk. Han har rest och föreläst över hela världen – hela tiden vunnit mark. Inte bara bland vinkännare utan många av dem som kommer till hans ibland flera timmar långa föreläsningar är andra vinodlare och sommelierer som ju har en direkt

kontakt med den som han så gärna vill sprida informationen till, konsumenten.

– I början var i princip alla jag mötte skeptiska. I dag ser det helt annorlunda ut, unga människor är intresserade. I Chile, där jag var och föreläste, var 95 procent av publiken under 30 år. Jag höll en kurs för två veckor sedan i England, som är väldigt mycket emot biodynamiskt jordbruk, och det var 90 sommelierer som deltog. Jag bad om fem timmar och fick hälften av tiden. Efter 2,5 timmar sa de "vi vill ha en heldag". Det är alltid detsamma, först är folk skeptiska – sedan vill de veta mer. De vet att något nytt måste komma och jag känner att det finns krafter bakom detta som jobbar för sanningen, säger Joly.

Han ger ett exempel på en provsmakning som några av de 176 medlemmarna i Renaissance des Appellations, den organisation som han startade 2001, skulle göra:

– Vi hade allt emot oss, vinet kom av någon anledning inte fram, så vi fick smuggla in det i våra resväskor. Vuxna människor som kallsvettades inför tullkontrollantens stränga blickar.

Men vi kom igenom och provningen blev en sådan succé att de fick stänga av elen för att få folk att gå hem.

Renaissance des Appellations eller Return to terroir, som den heter på engelska, och som kanske bättre beskriver vad de gör, finns i 13 länder med medlemmar i samtliga vindistrikt i Frankrike, i Europa och i nya världen. Nätverket tar upp alltmer av Nicolas Jolys tid. Men till sin hjälp har han numera ett av sina två barn, dottern Virginie, som jobbar i företaget. Organisationen utbyter kunskap och arrangerar gemensamma vinprovningar. I deras stadgar står bland annat att hela vingården ska ha varit



När jag ser folk som är fast i materialism så kan jag inte stoppa mig från att undra vad som har hänt.

ekologiskt certifierad i minst tre år innan man kan söka medlemskap, att alla 300 smaksatta jästsorter är bannlysta och att ansökarvinet ska godkännas av en grupp som består av några av världens främsta biodynamiska vinodlare.

Tillsammans jobbar de också för att få en kvalitetsmärkning för biodynamiska viner, "sanna viner". Och Nicolas Joly lägger allt mer tid bland annat på att skapa en diskussion kring varför biodynamiska viner refuseras av AOC.

– Nu har jag skrivit till dem och sagt att jag ska ordna en blindtest med 10 av deras kvalitetsmärkta viner och 10 biodynamiska som inte får märkningen, och så ska vi se vilket vin som förtjänar märkningen, säger han.

Och där kom den igen glöden, passionen, det som håller honom i gång. Hur orkar han?

– Det är min djupa avsky för det här systemet som påtvingas unga människor. Jag tål det inte! Jag tycker att det är så galet att jag måste reagera. En annan motivation är att jag blev så chockad av alla lögnerna som presenteras överallt, som inte gagnar mänskligheten på ett

djupare plan. Visst, det låter galet men galenskap har många kvalitéer och man gör vad man kan.

Oavsett om det handlar om vin, politik, eller marknadskrafterna så tycker han sig se att en förändring är på gång. Allt fler kommer till hans seminarier, tidningar skriver om honom, andra vinodlare kontaktar honom för att börja med biodynamik. Men det är en långsam process.

– När jag ser folk som är fast i materialism så kan jag inte stoppa mig från att undra vad som har hänt. Vad behöver man för att kunna leva? Jag behöver ett par Birkenstock och då är det lyx. Man måste alltid behålla sig själv och inte låta sig förföras av det ena och det andra. Ju mer mottaglig man är för naturens krafter, desto mer kan man sända ut, och jag låter bara saker komma till mig. Människor kommer att återförenas med sin mänsklighet och upptäcka att materiella saker inte ger mycket. Detta är en del av vad Steiner ville förmedla. Som jag ser det är 2010 sanningens år oavsett om det är inom medicin, politik eller jordbruk, säger han ytterst övertygad.

På goodnewsmagazine.se

hittar du Nicolas tio systemfavoriter och mycket mer.