



HØYRE Marco Simonit har et langvarig forhold til vinplanter.



NATUR

Mannen som prater med vinplantene

Marco Simonit har intet mindre enn revolusjonert måten å beskjære vinplantene på. Han jobber over hele verden, har et team på 20 personer, en skole og er professor på vinuniversitetet i Bordeaux. Og så har han imaget til en rockestjerne.

TEKST Åsa Johansson

FOTO Marco Simonits
pressebilder

Jeg har alltid likt å tegne, spesielt trær og vekster, og vinplanter har vært en særinteresse siden jeg synes de er så vakre. Det var mens jeg malte dem at jeg oppdaget at en del av dem rett og slett så syke ut, forteller Marco Simonit.

Da han studerte for å bli agronom i sin hjemregion Friuli og fortsatte med å undersøke vinplanter som ikke var friske, begynte han å lure på hvorfor noen planter ble gamle mens andre døde unge. Han bestemte seg for å ta med seg en svak plante til en tømmer for at denne skulle sage den på langs.

– Det jeg fikk se var ren og skjær elendighet. En masse dødt trevirke og resten av stammen var angrepet av soppsykdommer, forteller Marco og sier med et smil at tømmeren syntes han var en underlig skrue.

Riktig omsorg er nøkkelen

Enkelte virus- og soppsykdommer angriper vinplantens stamme, som eksempel kan nevnte Pierces sykdom (som skyldes bakterier) og Eutypa Dieback (som skyldes virus). Dette er sykdommer

som rammer selve trestammen og som får planten til å dø. For tiden finnes ingen medisin, og de er et stadig større problem i vingårder over hele verden.

Marco ble stadig mer interessert i hva som avgjorde hvorfor noen planter var mer resistente sammenlignet med andre. Etter å ha avsluttet utdannelsen, pakket han sekken og reiste rundt i Europa til områdene med flest gamle vinplanter.

– Jeg reiste til Etna, Santorini, Ungarn, Spania og forstod snart at vinplantene som var blitt riktig gamle, var blitt vel tatt hånd om av oss mennesker, slår han fast.

En vinplante søker seg alltid mot lyset for at fotosyntesen skal maksimeres, frukten modne og frøene spres slik at veksten skal fortsette å forplante seg. Marco beskriver vinplanten som en vill skapning som stadig forsøker å øke sin plass. Å beskjære en plante er menneskets måte å kontrollere en ellers vill og fri vekst.

Reduserer antall arr

Det finnes mange ulike beskjæringsmetoder. Hvilken type metode en vinprodusent velger, avhenger av mange forhold. For eksempel om det brukes maskiner til jobben, da må man la vinplanten vokse på en bestemt måte. Men det avhenger også av hvilken tradisjon som finnes i området planten vokser og hvilken druesort det er snakk om.

Noen druesorter gir ikke frukt på de første skuddene, og da trengs en lengre årsgrein, altså siste års skudd.

– Hver gang vi beskjærer og klipper bort greiner, skapes et sår på planten. Jo større del som klippes bort, jo større blir såret. Dette øker risikoen for at råte og soppsykdommer angriper planten og trenger inn i stammen. Rundt arret dannes det dødt vev og om du beskjærer på feil måte, får



OVER Marco Simonit underviser i beskjæringsmetoder.

«Jo større del som klippes bort, jo større blir såret. Dette øker risikoen for at råte og soppsykdommer angriper planten og trenger inn i stammen.»



HØYRE Marco Simonits ærbødighet overfor velvoksne vinplanter er stor.

sevjen i planten problemer med å sirkulere og det ender med at planten dør, forklarer Marco.

Det Marco sakte, men sikkert begynte å forstå, var at om man bare beskjerer års-greinene, og ikke eldre deler av stammen, blir sårene mindre. Dermed hjelper man planten å unngå at virus- og soppsykdommer får innpass. Det blir også mindre arrdannelse og dødt trevirke.

– Målet er at sevjen skal ha mulighet å sirkulere uten hindre. Hvert arr kan sammenlignes med om et menneske får en blodpropp eller hjerteinfarkt, forklarer han.

Hans teknikk kan brukes på alle beskjeringsmetoder. Marco mener at man ikke kan konkludere med at det er bedre å beskjære for hånd enn med maskin.

– Alt avhenger av personen som gjør jobben og hvordan den gjøres. Akkurat som at det avhenger av hvordan man bruker en beskjeringsmaskin. Jeg har sett forferdelige resultater gjort for hånd og friske vinmarker som er maskinbeskåret, sier han.

Aksepten lot vente på seg

På 1980- og 90-tallet skjedde det store endringer i Italia. Mange gamle vinmarker med tradisjonelle beskjeringsmetoder som alberello – buskbesjæring – og høyt beskårete pergola-systemer ble erstattet av nye, mer moderne systemer som guyot og cordone speronato.

– Man beskar vinplantene hardt for å få plass til flere planter per hektar, for å holde utbyttet fra planten nede for dermed å øke

kvaliteten på frukten. Det gjorde at vinplantene begynte å se ut som bonsai-trær og det man ikke tenkte på, var at med så mange sår ble vinplantenes liv forkortet, sier Marco alvorlig.

For å få mer kompleksitet i vinene og friskere og mer resistente planter, er det beste å ha planter som er eldre enn 20 år.

– Målet med min beskjeringsmetode er at plantene skal leve lenger, og som konsekvens gi viner med større kompleksitet ettersom druer fra eldre planter ofte er av høyere kvalitet. Det er også vår arv som jeg synes det er viktig å ta vare på. Jeg kjenner en enorm ærbødighet overfor en riktig gammel vinplante som produserer frukt til tross for en alder av tre hundre år, sier Marco.

– I starten var det ingen utenom mine venner i Friuli som interesserte seg for mitt arbeid, tvert om, de fleste mente det jeg holdt på med var både merkelig og bortkastet tid.

Han ville imidlertid ikke gi opp og fikk til slutt tillatelse til å eksperimentere hos vinprodusenter han kjente i Friuli, blant andre Josko Gravner og Mario Schioppetto. Marco plantet nye

HØYRE

Marco Simonits teorier er blitt stuerene og han inviteres nå til de mest prominente vinslottene også i Bordeaux, er på Ch. Latour.



vinmarker der han gjennom en periode på rundt 10 år testet ulike beskjeringsmetoder for å se hvordan det påvirket rotstokkene og plantens livssyklus.

Hver plante er unik

Han fortsatte å jobbe i Friuli, men uten særlig respons fra produsentene, helt til han møtte Attilio Scienza, en av vinverdenens mest berømte vitenskapspersoner og professor på universitetet i Milano. Attilio forstod at Marco Simonits teori kunne bety en stor forbedring for Italias vinmarker.

– Etter det gikk det veldig fort. Angelo Gaja kom til meg med hele teamet sitt og tok i bruk min teknikk. Deretter kom Bellavista fra Franciacorta, og ryktet spredte seg. I dag jobber jeg og mitt team på 20 personer over hele verden, fra Bordeaux til Sør-Afrika og Argentina, forteller han.

Sammen med fin forretningspartner Pierpaolo Sirch har Marco også startet en skole i beskjerping. Han er dessuten professor på det prestisjefylte vinuniversitetet i Bordeaux - Institut des Sciences de la vigne et du vin.

– For meg er det viktig å dele min kunnskap, å utveksle meninger og erfaringer med andre, det er den eneste måten å utvikle seg videre på, sier Marco.

Han mener dessuten at hvem som helst kan bli en dyktig beskjerper.

– Det som kreves utover kunnskap og teknikk, er følsomhet. Vinplanter er som mennesker, hver og en er unik, og det gjør at før du går løs på en plante med kniven, må du først og fremst forstå den som står foran deg, slår Marco Simonit fast.

«Vinplanter er som mennesker, hver og en er unik, og det gjør at før du går løs på en plante med kniven, må du først og fremst forstå den som står foran deg.»

