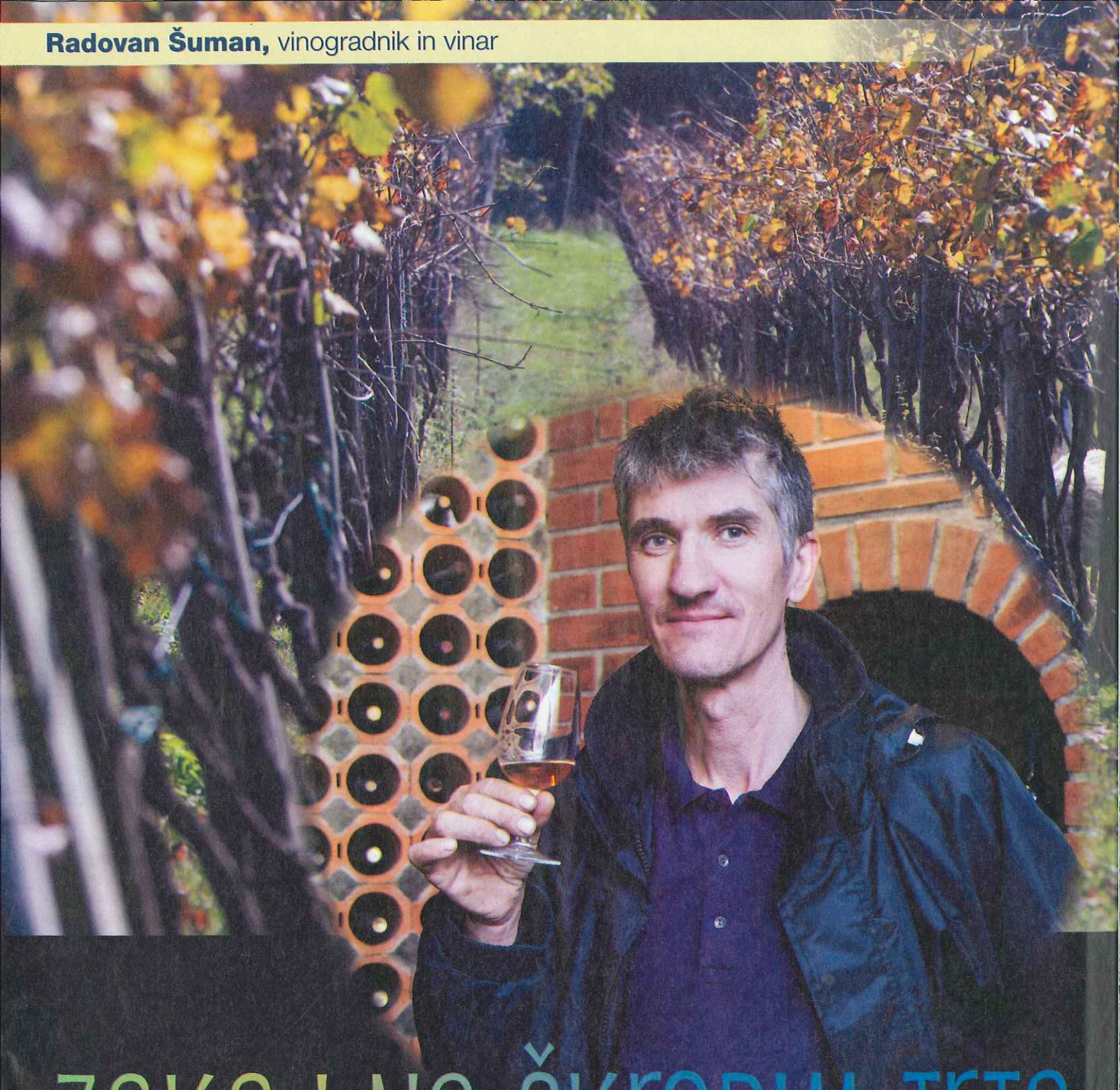




ZAKAJ NE ŠKROPIM TRT?

DA VAS NE BO BOLELA GLAVA!

Narava zmeraj najde pravo pot, naše delo pa je, da ji prisluhnemo in ji pri tem pomagamo, meni Rado Šuman iz Slovenskih goric. »Naši vinogradi so živi, in življenje se ohranja v grozdju in pozneje tudi v vinu.«

Tekst: **STANE MAŽGON**, foto: **IZTOK DIMC**

Nedavno je Slovenijo obiskal dr. Jens Otto Andersen, danski strokovnjak za ekološko kmetovanje, ki preučuje lastnosti konvencionalnih, ekoloških in biodinamičnih pridelkov in živil. Na predavanju v Ljubljani je govoril prav o vitalnosti hrane. Pri nas je

srečal več naših pridelovalcev in bil navdušen nad vsem, kar je doživel, videl in spoznal. Manjših tradicionalnih kmetij na Danskem ni več, je povedal, saj ne bi mogle preživeti ob konkurenci velikih obratov. In tudi pridelki so pri njih bolj industrijski kakor vrtnarski ali kmetijski.

V predavanju je omenil Radovana Šumana, vinarja z Zavrha pri Voličini, ki ga je spoznal že pred leti in se ukvarja z biodinamičnim vinogradništvom. Navdušeno je povedal, da imajo po njegovem mnenju prav takšni vinarji prihodnost. Ljudje bodo kmalu začeli ceniti naravna vina, izdelana brez kemijskih postopkov in dodatkov. Ti so danes, žal, tudi v visoko cenjenih vrhunskih vinih nekaj samoumevnega.

Je vino sploh mogoče pridelati brez »sodelovanja« s kemičnimi tovarnami? Rado Šuman že vrsto let dokazuje, da je to mogoče.

Štajerska idila

Jesenski dan pri Šumanovih je bil nekaj posebnega. Hribi z vinogradi, iz katerih so že pospravili letošnji pridelek grozdja, so bili obsijani s soncem, pokrajina je žarela v čudovitih odtenkih jesenskih barv. Prav rajsko je bilo videti tudi veliko figovo drevo na Šumanovem dvorišču, ob koncu oktobra še vedno obloženo s sladkimi črnimi figami.

Šumanovi imajo bogato vinogradniško tradicijo. »Z njo so se ukvarjali že moji predniki, znanje in izkušnje so si nabirali vse od 14. stoletja naprej. Takrat smo si prislužili družinski grb, ki izhaja iz francoske pokrajine Vosges (Vogezi) in je viteškega izvora,« je razložil Rado Šuman. Nekaj kosov laboratorijske opreme je nasledil od svojega prednika iz 17. stoletja.

Vinogradništvo se je zanj in njegovo družino spremenilo v svojevrstno poslanstvo in obenem slog življenja. Iz pogovora za mizo na sončnem dvorišču in na sprehodu po vinogradu je bilo mogoče razumeti prav to: Rado Šuman ne govori le o vinogradništvu, temveč o sobivanju vseh živih bitij v naravi, o procesih, ki življenje usmerjajo brez človekovih agresivnih posegov. In ob tem se izkaže tudi kot razsvetljen poznavalec učenjakov,



»Naši vinogradi so obenem sadovnjaki, zeliščni in pridelovalni vrtovi. Obiskati bi nas morali spomladi, ko med vrstami trt rastejo različni pridelki. Z vsem smo preskrbljeni. Če stopimo iz vinograda v bližnji gozd, pa lahko v sezoni nabereмо še gobe.«

lec učenjakov, od antičnih, ki so prvi začeli razumevati zakone veselja, do klasikov, ki jih, je omenil, bere v nemščini. Rado Šuman bi o vsem, kar je doslej ugotovil v praksi, lahko napisal zanimivo knjigo. Zavzeto nam je pojasnil številne procese v naravi, ki jih je spoznal s preučevanjem biodinamike. Tako

je razlika med klasičnimi in biodinamičnimi postopki pridelave hitro jasna in razumljiva ter se poveže v celovito zgodbo. Šuman je enako zavzeto govoril o številnih preztih zakonitostih, o mineralih v tleh, pripravkih iz rastlin ali o živalih, svojih pomočnikih v vinogradu. Pri tem je citiral katerega od mislecev, ki mu je z modrostjo osvetlil dose-danjo pot.

dništvo po njegovem ni primeren izraz, saj ne moremo govoriti le o eni rastlini. Ta je povezana z rastiščem in okoljem. Biodinamika je prav to: povezanost, celovitost vsega v okolju in naravi.

»Pri bolezni ne skušamo zdraviti le znakov, ki ne sežejo do vzrokov. Vsaka bolezen ali škodljivec kaže na porušeno ravnovesje v naravi. To v zemlji, na primer, lahko povzročijo vodotopna mineralna gnojila.« Celice naravnosti kličejo po bolezni. »Kaj naredimo pri konvencionalni pridelavi? Zdravimo simptom oziroma zanikamo sporočilo, ki nam ga je poslala bolezen. Pridelamo nepopolno hrano, če nam jo je uspelo kljub vsemu pridelati, nato pa jo še zastrupimo. Naš pristop pa ni v tem, da iščemo možnost, kako zdraviti simptome, temveč skušamo ugotoviti, zakaj je bolezen izbruhnila. To, da posegamo po kemičnih sredstvih, tudi če so ta v skladu z ekološkimi certifikati, nima nobene zveze z naravo.«

Zato Rado Šuman raje uporablja snovi, ki sodelujejo v celičnih procesih in jih krepijo. To so tinkture, ki jih pripravljajo sami iz zelišč, pridelanih na domačem vrtu. »To nam omogoča, da imamo v vinogradu tudi živali, drobnico, perutnino in čebele. Tako vinograd postane svojevrsten zaprt

Zaradi ovc v vinogradu jim je prihranjen velik del mulčenja.



Sporočilo bolezni

Le kje začetni z razlago, ko pa Rado Šuman vse počne drugače kakor klasični vinarji? Kako na kratko opisati biodinamični postopek, ko pa je o vsaki podrobnosti mogoče povedati toliko posebnosti? Šuman je zavzet govorec in iz pogovora smo izluščili le tiste stvari, ki tudi opazovalcu, ki ni vinogradnik, pojasnjujejo njegovo delo.

»Tako smo začeli delati pred 15 leti, a tega nismo nikomur niti omenjali. Predolgo bi trajalo, če bi komu želel razložiti, zakaj trt ne želim več škropiti, najenostavneje je bilo reči, »da te ne bo bolela glava!« je povedal v smehu. Tudi ekološko vinogra-



Narava ponuja vse rešitve, pravi Rado Šuman.



ekosistem. Ni popoln in celovit, a si prizadevamo, da bi se temu čim bolj približali. Z živalmi nastane dodatna sinergija. Iz visokega nastilja dobimo eno glavnih surovin za izdelavo komposta, zemljo pa dodatno oživljamo s pripravki po Steinerjevi metodi. Glavne sestavine za kompostne pripravke so kopriva, rman, regrat, kamilica, baldrijan, hrastova skorja, poleg tega uporabljamo kremen in gnoj. Vsi preparati so pripravljani po določenih postopkih, uporabljamo pa jih v zelo majhnih količinah. Z njimi le informiramo vodo, kot se ta postopek imenuje.«

Hrošče pozobljejo ptiči

Šuman se spominja svojih prvih lekcij iz narave: »Na trto je prišel hrošček in sem ga hotel uničiti s herbicidi. Pred tem mi je prijatelj izdelal več hišic za ptice, ki so ravno takrat gnezdele. Ptiči bi zastupljene hrošče pozobali in tudi sami poginili. Zato sem se odločil, da ne bom škropil.«

Za Gregorjevo se ptički ženijo, pravijo, in takrat morajo biti v vinogradu nameščene valilnice, da se ptice ne preselijo drugam. Tri vrste siničk, ki gnezdiijo v valilnicah, so zelo učinkoviti žužkojedi. Ko so popki trte napeti, se pojavijo škodljivci,

a par siničk na dan znosi zarodu v gnezdo tudi več kakor petsto ličink! Če v vinogradu »stanujejo« ptice, ni treba uporabljati herbicida.

Na škropljenih območjih izginejo nekatere rastline in se v vinogradu ne pojavijo še več let po opustitvi škropljenja. Dokazano je, da nekatere snovi še po petih letih, ko ne škropimo več, čebele prišajašo v panj. Zelo veliko razlogov je, zakaj bi se morali ljudje odpovedati strupenim zaščitnim sredstvom in spremeniti miselnost, je poudaril Rado Šuman.

»Narava ponuja vse rešitve. Tu so, pred nami, le od nas je odvisno, ali jih bomo videli in upoštevali.« In je dodal še eno izkušnjo: »Nekateri so mi govorili, da se z ekološko ali biodinamično metodo vse zelo zaplete in se ta ne izplača. A jaz sem ugotovil prav nasprotno: tako je najlažje kmetovati.«

Vinogradnik s takšnimi površinami, obdeluje približno 8 hektarov vinorodnih površin, potrebuje deset sezonskih delavcev, da mu kosijo, škropijo in čistijo vinograd. Šuman in njegova žena pa večino dela opravi sama, le pri zimski rezi in trgatvi jima pomagajo prijatelji.

Ovce čistijo vinograd

Na sprehodu po vinogradih smo srečali ovce, ki so se pasle pod trtami. »Zaradi njih nam je prihranjen velik del mulčenja: opravimo le zimsko, pozneje pa le toliko, kolikor je potrebno za zdrava tla. Ovc ne smemo imeti preveč, dovolj jih je sedem na hektar, da lahko vse cvetlice, ki rastejo pod trtami, v poznopomladnem in poletnem času, ko trta še ni tako bujna, odvetijo. Poleg tega morajo na njih ostati žuželke, saj so nekatere zelo pomembne. V vinogradu

»Nekateri so mi govorili, da se z ekološko ali biodinamično metodo vse zelo zaplete in se ta ne izplača. A jaz sem ugotovil prav nasprotno: tako je najlažje kmetovati.«

najdejo hrano, bivališče in prostor za razmnoževanje. Zato mora biti trava živa in ne kakor igrišče za golf.«

Pri klasičnem vinogradništvu je treba čistiti debla, ustvarjati zračnost. Pri Šumanu vse to opravijo ovce. V sadovnjaku počistijo travo in debla, pomulijo spodnje poganjke in liste na trti, grozdje pa pustijo. »Dvakrat na leto bi morali pleti, namesto nas to opravijo ovce. Ves čas živijo v ograjenem vinogradu. Zato je ta zračen in glive nimajo možnosti za razmnoževanje, torej ga ni treba zaščititi s škropivi.« Seveda ovce v klasičnem vinogradništvu ne bi mo-

gli spustiti v sadovnjak, saj bi zaradi strupov zagotovo kmalu poginile, tako kakor zaradi škropiv pomrejo čebele.

Občasno na trti nekoliko obrežejo poganjke in jo škropijo z omenjenimi rastlinskimi pripravki. To so v glavnem vsa opravila v vinogradu, je povedal gospodar. »Mnogi se obregajo, da tudi jaz škropim vinograd. Že res, a s pripravki iz zelišč, ki bi jih lahko pili.« Simona Šuman, Radova žena, je dodala: »Zanimivo je, da nam v trgovinah prodajajo pripravke z opozorilom, da jih je nevarno piti, a so kljub temu namenjeni škropljenju trte ali zelenjave. Kje je tu logika? Govorijo o karenci strupov, a v to je težko verjeti, ker rastline strup prej vsrkajo.«

Narava nam sama ponuja pomoč

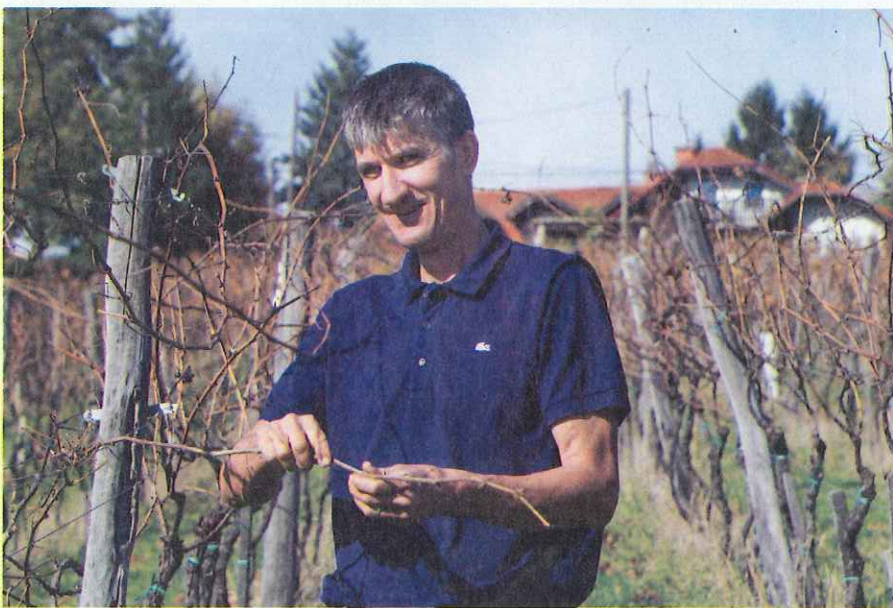
Delo v vinogradu, kakor ga opisuje Rado Šuman, je slišati kot povezana celota in tudi zelo preprosto. »Veliko vinogradnikov je že prišlo k meni in so se odločili, da bodo delali enako.«

Pomembno je tudi pravilno ravnanje z zemljo. Danes so gnojne jame številnih kmetij prave tovarne strupov. Kakšna ironija, pravi Šuman. »V našem vinogradu živijo različne živali. Z nastiljem dobimo kompost oziroma gnoj, ki je bil od nekdaj za kmeta dragocen. Le

Zakaj se pri rastlinah podre ravnovesje? Mineralne snovi, ki jih v zemljo dodajajo v obliki gnojil, v naravi ne obstajajo. Rastline jih posrkajo, na primer soli, in nastane potreba po vodi. Tako rastlina posrka še več vode z raztopljenimi minerali in celice se napolnijo z vodo. Razumljivo je, da se nanje naselijo glive. Žal je človek leta 1935 izumil pesticid. Industrija mineralnih gnojil in pesticidov je postala posel 20. stoletja.

pravilno ga je treba uporabiti. Že Aristotel je rekel, da iz istih črk lahko napišemo tragedijo ali komedijo. Tu velja enako. Iz iste surovine lahko narediš različne stvari. Pogosto ni pomembno le znanje, temveč odločitev za pot, na kateri pa nikogar ne obsojaš, izključuješ, to je pot sprejemanja in ljubezni.»

Morda pa se razlika pokaže v pridelku. Koliko pridelka klasični in koliko vinogradnik, ki dela po biodinamični metodi? »Naše trte niso zelo obremenjene s pridelkom. Na vsaki trti je od pol kilograma do kilogram grozdja.



Prav toliko pa ga je tudi pri klasičnem vinogradniku, ki želi pridelati kakovostno vino in ga ne zanima le količina. Torej je treba biti pri količini pridelka zmeren. Ne želimo, da bi pridelek postal neobvladljiv, da bi nastajali presežki, ki jih je težko prodati. To nas ne zanima. Bolj se nam zdi pomembno zdravje in čista vest. Enako se nam in drugim zgodi, da je letina slaba.»

Vino je v kleti

Kakor dva povsem različna, a še vedno povezana svetova – tisti, ki je obsijan s soncem, in tisti, v katerega sonce nikoli ne posije – sta videti vinograd in vinarjeva klet. Saj ima tudi trta nadzemni in podzemni del, da lahko rodi grozdje. In zdelo se je, da se je tudi Šumanovo razpoloženje spremenilo, ko naju je s fotografom povabil v klet. Nekaj je govoriti o delu, ki je bilo ali še bo opravljeno, nekaj povsem drugega pa imeti okoli sebe steklenice in sode, ki vsak po svoje govorijo o letini, zorenju in vsem, kar je vino shranilo vase.

»Pristopa, ki ga imamo do narave, se drži tudi pri vinu,« je poudaril Šuman. »Grozde bi lahko predelali po klasičnem, tehničnem postopku, ki mu je težko še reči vinarstvo.« Pri tem grozdje takoj zaščitijo z različnimi oblikami žvepla, da preprečijo oksidacijo. Tako pomorijo vse mikroživke, ki so nastale v naravi. V kleti dodajajo vinu selekcionirane kvasovke, posledično še hrano zanje, predvsem vitamin B, nato še čistila in filtre. Tako dobimo »mrto« vino, v katerem se ustavijo vsi procesi. »V

vinu so mikroživke, ki jih je treba razumeti in jih upoštevati. To je preprosto in zanimivo obnem. Za to jih ni treba ubijati, temveč le razumeti, usmerjati. Le dodati jim je treba, kar potrebujejo.«

Grozdje Radovan Šuman zmelje in macerira. Največ učinkovin je v pečkih in kožicah. Zato je treba zagotoviti dovolj časa, da se snovi izločijo v vino. »Ta postopek je pri nas tako dolg, da vina med maceracijo že odvrejo. Šele pri določeni stopnji alkohola snovi iz pečk začnejo prehajati v vino.«

Sprehod po veliki Šumanovi vinski kleti je tudi za nepoznavalca izjemno doživetje. Treba je priznati, tudi zaradi pakušine, ki jo vinar komentira z obširno razlago o tem in onem postopku, o eni ali drugi lastnosti vina. Nič čudnega torej, da je bil nad vsem, kar dela Radovan Šuman, navdušen tudi danski strokovnjak.

O kakovosti vin govori še meritev prof. dr. Petra Bukovca, ki je v njih izmeril vitalno energijo. Z metodo EST (Energy Sensing Technique), ki jo pri nas imenujejo »blinkanje«, je ocenil Šumanova bela in rdeča vina. S to metodo ugotovijo, koliko vitalne energije vsebuje neko živilo, lestvica ima deset stopenj. Vsa Šumanova vina dosegajo vrednosti blizu 9, kar je izjemno visoko v primerjavi z vrednostmi, ki so znana za hrano in pijačo. Vrednosti okrog 5 so značilne za relativno dobro hrano in tudi za vina, vrednosti 8 ali 9 pa doseže samo sveže odtrgana zelenjava ali sadje z domačega vrta. Za vina so vrednosti 8,8, ki jih je Bukovec ugotovil za Šumanova vina, neobičajno visoke in kažejo na izjemno kakovost. Zanimivo je tudi, da imajo vsa vina enako vrednost, kar je po strokovnjakovem mnenju znak harmonizacije celotnega postopka, od nege vinograda do tehnologije v kleti.

Vse, kar smo videli, slišali in poskusili na Šumanovi domačiji, od vrta pred hišo do vinograda in kleti, se je povežalo v celovito zgodbo. Harmonija, ki vlada v naravi, nam ponuja vse, kar potrebujemo za polno in zdravo življenje, bi lahko povzeli razlago vinogradniških, vinarških in življenjskih izkušenj Radovana Šumana. ■



Talita Taber

Z NASMEHOM TEŽAVE LAŽJE PREMAGAMO

Talita Taber, terapevka za naravno zdravljenje, je povedala, da ji pri premagovanju težav v življenju pomaga moder nasvet, da »jim je treba pokazati zobe, to pa veliko lažje, če se jim smejimo, kakor če ob tem rečimo«.

*** Druga najboljša stvar na svetu:** »Podariti le besedo nesrečnemu, da se mu spet prižge iskrica oči.«

*** Malenkost, ki mi polepša dan:** »Ob prvih sonnih žarkih, ki mi ob zburanju posijejo v sobo, poslušam radoživo petje različnih gozdnih ptic.«

*** Edina reč, ki bi jo pograbila ob koncu sveta:** »Pravzaprav ne bi ničesar prijala, ampak bi rada v se občutila hvaležnost za vse izkušnje, ki sem jih imela tega trenutka. To je največje obilje, ki nikamor ne izide in vsak dan raste v nas.«

*** Misel ali nasvet, ki mi je »rešil« življenje:** »Meni draga gospa Milica mi je rekla – veš, problem je treba pokazati zobe in, verjemi, da je veliko lažje, se jim smeješ, kakor če renčiš.«

*** Babičin recept, ki ga ne povem nikomur:** »Prava ročno valjanih in sušenih rezancev za juho, ki vzame kar ves dan, da so ravno prav suhi in ravno prav vlažni za rezanje.«

*** Mama mi je vedno govorila:** »Strah je tak, da znotraj votel, zunaj ga pa tudi ni nič.«

*** Čudež narave, ki me pusti brez besed:** »Mavrica po nevihti, ko je vse v tako svežih barvah in očisteni energiji.«

*** Slika, ki me vedno spravi v dobro voljo:** »Slika, ki kaže, da sem si edina v turistični skupini, s katero smo šli po Egiptu in v kateri ni manjkalo moških, upala prijeti krokodilčka. Kot vidite, sploh ni bil velik. Če sobivaš z naravo, so ti vse živali blizu, naj bodo dlakave, pernat ali ...«

*** Največje radosti življenja zame so:** »Imeti srečna sinova, ki vesta, kaj bi rada počela v življenju, iskrene in tople ljudi prijatelje, ljubeč objem partnerja in veselje do dela, ga dnevno opravljam s srcem.«

*** Zadnji dan, če bi vedela zanj, bi preživel:** »Z družino na Ohridu, v mestu umetnikov, ker me spominja na mojo prvo oljno sliko in na vonj akacij spomladi.« (ru)

