

# Øko mig her og øko mig der



*Argentineren Michel Torinos to vine emmer af lakrids, sort frugt og halve krydderihylder. Og begge er avlet efter jordbrugs-principper, der høster bifald selv blandt entusiaster.*

Lad os få en ting på det rene: Økologi er ikke nogen kvalitets-garanti, men en metode. Det er fortsat smagen, der afgør, om en vin er en Irma-vin.

Så vil der selvfølgelig være næser, der synes at registrere, at jordtype og klima kommer bedre til sin ret. At den biologisk dyrkede drue smager mere af sig selv, jo mindre den tilføres udefra.

Vi kunne ikke have sagt det bedre selv, for så har både vinbondens og vores bestræbelser jo båret frugt. Men hvorfor er der så ikke flere vinavlere, der ser lyset

og skifter til økologisk? Fordi det koster knofedt og kontanter. Biologisk skadedyrsbekæmpelse er kostbar (især når den bliver ædt af naboens fugle). Håndlugning kræver hænder. Reduceret udbytte strammer på bundlinien.

Det skræmmer ikke argentinerne som Michel Torino. Fra hans Cuma-serie har vi hentet både Malbec og Cabernet Sauvignon. Begge emmer af lakrids, sort frugt og halve krydderihylder. Og begge er avlet efter jordbrugs-principper, der høster bifald selv blandt entusiaster.

Om det kan smages, synes vi, du selv skal afgøre. Du har en meget overbevisende undskyldning i disse dage.

Michel Torino Cuma '06  
2 x 75 cl. ltr-pris 66.67  
Vælg mellem Malbec  
og Cabernet Sauvignon  
Spar 39,00  
2 flasker

100,-



**Irma**