

Dieser Text erklärt unsere Arbeitsphilosophie und zeigt unsere Aktivitäten für einen schonenden und respektvollen Umgang mit der Umwelt. Diese Überlegungen sind das Ergebnis unserer Erfahrung und haben sich in den letzten 17 Jahren entwickelt.

Ein erstes Umdenken fand bei mir statt, nachdem ich im Sommer 1998 unter einer Allergie gegen einen chemischen Stoff gelitten hatte. Im darauf folgenden Herbst haben wir angefangen, mehr und mehr auf natürliche Produkte zurückzugreifen, um dann 2009 die offizielle Umstellung auf „biologischen Weinanbau“ zu beginnen. Heute sind 100% unserer Weine biologisch zertifiziert, einige werden sogar ganz ohne Zusatz von Sulfites abgefüllt.

Wir versuchen seitdem täglich, unsere Arbeit weiter in Einklang mit der Natur und der Gesundheit des Planeten zu bringen. Es bedarf aber intensiver Überlegungen zum Thema „biologisches Arbeiten“, damit die Umwelt und der Konsument einen wirklichen Vorteil aus den Veränderungen ziehen kann. Die offizielle Zertifizierung unserer Weine seit 2009 bedeutete für uns nur einen weiteren Schritt in Richtung eines gelasseneren Weinbaus, besserer Weine und eines größeren Spaßes bei der Arbeit.

Begrünung und Pflügen der Weinberge

Seit den 60er Jahren werden die meisten Weinberge in der Welt zu 100% mit Herbiziden gespritzt. Das Unkraut/Gras wird mit Chemikalien abgetötet, damit es nicht wächst. Dieses Verfahren überwiegt leider weltweit noch heute.

Im Herbst 1998 wollten wir die Erosion verhindern, und haben damals alle unsere Weinberge mit Gras begrünt. Wir haben auch Maschinen gekauft, die den Boden unter den Rebstöcken pflügen, was uns ermöglicht hat, ab 2005 zu 100% auf Herbizide zu verzichten. Parallel dazu haben wir diese Methode verfeinert, und den Boden von 2/3 der Reihen gepflügt und stark aufgelockert. Dort kann das Regenwasser besser in den Boden sickern und die noch begrünteren Reihen daneben verhindern die Erosion.



Düngung des Weinbergs:

Der Dünger, der dem Boden beigebracht wird, ist die Basis von Allem. Ein gesunder Boden ernährt die Rebe besser, sie ist resistenter, kämpft selbst besser gegen viele Krankheiten und braucht dadurch weniger Pflanzenschutzmitteln. Wir benutzen biologischen Dünger, u.a. Trester aus Trauben-Kompost. So schließt sich unser Kreis der Verwertung.



Der Pflanzenschutz:

Seit dem Jahr 2007 investieren wir in modernen Maschinen, die es uns ermöglichen, die ganze Saison präzise und mit geringen Mengen an Pflanzenschutzmitteln zu arbeiten. Diese Bekämpfung wird selbstverständlich ausgeschlossen mit biologisch anerkannten Spritzmitteln gemacht, u.a. Schwefel und Kupfer. Aber Kupfer ist ein Schwermetall, das sich im Boden festsetzt. Wir versuchen deshalb darauf zu verzichten und stattdessen Produkte auf Pflanzenbasis zu verwenden.



Außerdem sind wir wieder auf den Mondkalender aufmerksam geworden. Unsere Vorfahren kannten nicht nur den Einfluss des Mondes auf Ebbe und Flut, sondern auch auf das Wachstum in ihren Gärten und Feldern. Wir entdecken gerade diese Sensibilität mit Vergnügen und Erfolg wieder.

Erst auf die Trauben achten, dann auf den Wein.

Wenn wir entscheiden ein Feld zu ernten, haben wir die Trauben schon seit mehreren Wochen probiert und durch unseren Weinprüfer im Labor analysieren lassen. Wir wissen genau, warum und wann geerntet werden soll.



Aus der Traube wird ein ehrlicher Wein gemacht, der widerspiegelt, in welchem Gleichgewicht sich die Traube am Tag der Ernte befand. Deshalb setzen wir keine Weinsäure zu und benutzen keinen Traubenzucker.

Eine gute Qualität entsteht nur aus kleinen Erträgen und reifen, konzentrierten, ausgeglichenen Trauben. Das wiederum bewirkt einen höheren Anteil Zucker und deshalb letztendlich einen höheren Alkoholgehalt nach der Gärung. Aber wir machen es lieber so, als mit künstlich entsäuerten Weinen nach einer späten Ernte ein paar Prozent Alkohol weniger zu erhalten.

Schwefel (Sulfite) wird bei uns so wenig wie möglich zugesetzt. Der Schwefel ist "im Prinzip" unersetzlich für die Haltbarkeit des Weines, aber wir sind dabei ihn auf das absolute Minimum zu reduzieren. Seit 2009 gelingt es uns sogar, Weine ganz ohne Zusatz von Sulfite abzufüllen, die bei normalen Temperaturen sich gut halten. Dementsprechend müssen wir einfach sehr sauber arbeiten und regelmäßig analysieren.

Auch Metatartrinsäure, Ascorbinsäure, Gummiarabikum sowie Zitronensäure, die bei der Flaschenabfüllung den meisten Weinen zugesetzt werden, haben wir seit 1999 komplett gestrichen.

Um die geschmacklichen Qualität unserer Rotweine zu erhalten, filtern wir sie selten und wenig. Deswegen können sie mit der Zeit leichte natürliche Ablagerungen bilden. Unsere Weine sind sich, trotz der Umstellung auf „Bio“, treu geblieben, weil wir bereits seit über 15 Jahren die Ideen und Ansprüche des natürlichen, umweltschonenden Weinbaus umgesetzt haben.

Begriffsbestimmung von Biowein

Seit 2012 muss ein Biowein nicht nur aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen stammen, er muss auch im Weinkeller nach besonderen Regeln behandelt werden. Der EU-Biosiegel mit dem Blatt und den Sternen garantiert eine biologische Behandlung des Saftes im Weinberg und auch im Weinkeller.



Die Marke "Bio" auf Wein bedeutet für denjenigen, der den Erzeuger nicht kennt, eine erste Garantie, aber am Ende ist das Vertrauen in den Winzer wesentlich. Folgt er einer echten "biologischen" Philosophie vom Anpflanzen bis zum Abfüllen in die Flaschen, oder nicht?

Was können wir noch zusätzlich machen?

Mit der Umwelt freundlich umzugehen ist eine Frage der Beobachtung, des Nachdenkens und des Gewissens. Überall da, wo man etwas an seinen Gewohnheiten ändern kann, sollte man es tun. Klar, man kann nicht alles auf einmal ändern: es kostet ja alles Geld und Zeit.

Aber Schritt für Schritt geht's auch!

Unter Anderem kämpfen wir gegen den Projekten von Schiefergas-bohrungen in unserem Weinberg, und versuchen uns Gedanken über die nötige Energiewende zu machen.



Im 2015 haben wir unsere Ferienwohnung mit ökologischen Bausubstanzen renoviert. Sie wird mit Solarwärme und Pelettkesseln beheizt.

Außerdem haben wir für den Weinkeller und den ganzen Weiler eine Pflanzenreinigungsanlage für Abwasser gebaut. Und für 2017 gibt es noch weitere Ökoprojekte.



Tanks - solar geheizt:



In kalten Jahrgängen muss man die Trauben vor der Gärung ein bisschen anwärmen. Für die Apfelmilchsäuregärung (die zweite Gärung des Weines) muss man in der Regel die Temperatur des Weines bei ca. 20°C halten. Das braucht unheimlich viel Energie von Oktober bis Januar.

2003 haben wir die Solaranlage unseres privaten Hauses mit dem Weinkeller verbunden. Das hat es uns ermöglicht, unser altes Heizgerät (auch genannt "der Gasfresser") und unsere 3 elektrischen Heizungen (gesamt 4500 Watt) zu entsorgen. Nur die Sonne vollbringt mittlerweile diese energieintensive Leistung.

Leichte Flaschen:

Wir verwenden leichte Flaschen, die nur 400 Gramm wiegen, während die meistverwendete Flasche "Tradition" auf 600 Gramm kommt. Die aktuelle Tendenz geht leider zu immer schwereren Flaschen, obwohl es die modernen Produktionsverfahren ermöglichen, Flaschen von 400 Gramm zu produzieren, die stabil genug sind.



Dadurch **spart selbst ein kleiner Familienbetrieb wie unserer jährlich die Produktion von mehr als 20 Tonnen Glas!!!** Stellen Sie sich vor, welche Energie verschwendet wird, um diese zusätzlichen 20 Tonnen herzustellen, sie zu transportieren und dann wieder zu recyceln.

In der Stunde unseres Kampfes gegen Schiefergas, deren Förderung direkt unsere Ländereien bedroht, bekommt diese Tatsache eine ganz neue Bedeutung.

Die Wiederverwertung der Flaschen:

Eine Rücknahme der leeren Flaschen würde für uns bedeuten, dass wir sie wieder mit einem LKW - auf der ganzen Welt - einsammeln und zu uns transportieren müssten, um sie dann mit heißem Wasser zu reinigen. Eine Menge Energie würde dadurch verschwendet.

Wir denken dass es sinnvoller ist, diese ganze Energie zu verwenden, um die Flaschen "vor Ort" - oder in der Region - zu recyceln. Die dafür erzeugte große Hitze ist die einzige Garantie, dass die neue Flasche wirklich steril ist.

Verwendung von Naturkorken:

Wir verwenden Korken aus Naturkork. Sie sind sehr teuer,

aber sie respektieren unserer Meinung nach die Philosophie des Weines. Auch unterstützen wir damit die nötige Unterhaltung der portugiesischen Wälder und verhindern eine weitere Verschmutzung der Umwelt durch Plastikkorken.



Der WWF (World Wildlife Fund) hat mehrmals einen Aufruf an alle Winzer der Welt gestartet, die Verwendung von Naturkorken vorzuziehen. Seit der Verwendung von Plastikkorken verschwinden (u.a. durch Feuer) große naturbelassene Produktionsgebiete von Naturkork, die reich an seltener Fauna sind und gleichzeitig viele Arbeitsplätze bedeuten.



Wiederverwendung der Weinkartons:

Unsere Kartons sind zu 100% aus recyceltem Papier hergestellt, aber es geht noch weiter: Geben Sie uns die leeren Weinkartons zurück, sauber und unbeschädigt: wir verwenden sie wieder!

Öffentliche Verkehrsmittel und Binnen-

wassertransport: Für unsere Liefertouren bis nach Dänemark müssen wir sehr viel Diesel tanken, aber nach und nach reduzieren wir unsere CO2-Emissionen. Mein Lieferwagen bleibt jetzt immer in Paris oder Brüssel stehen,

während ich mit dem       Alizarine

TGV (Schnellzug) zu ihm zurückkehre. Der Wein landet dort als Sammellieferung mit Transportmitteln, die energiesparend sind.

Seit Januar 2015 lassen wir unseren Wein nach Paris oder Brüssel von dem Lastkahn Alizarine transportieren. Binnenstraßentransport verbraucht 5 Mal weniger Energie als per LKW und die ruhige Fahrt ohne Beschleunigung und Bremsen ermöglicht es sogar, die Luftverschmutzung durch 40 zu dividieren.

Schließlich habe ich in Paris ein Abonnement für elektrische Lieferwagen, die es mir ermöglicht, direkt vom Kai zu liefern. Folgen Sie den Lastkahn Alizarine im Facebook: "Bateau Alizarine".

Sie sind nicht einverstanden oder haben vielleicht eine andere Meinung, oder Vorschläge? Dann schreiben Sie mir bitte! Ich freue mich auf jede Anregung und antworte persönlich.
Denis ROBERT

RESPEKT FÜR DIE NATUR UND DIE UMWELT



Mas d'Intras
Vallis Vinaria



Unsere Arbeitsphilosophie



Frühjahr 2016

Unsere konkreten Schritte für eine bessere Umwelt.

Warum eine Umstellung auf biologischen Weinanbau?



Welchen Einfluss hat das auf die Qualität unserer Weine?

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras - F 07400 Valvignères

Tél. +33 (0)4.75.52.75.36

Site WWW.MASDINTRAS.FR

Email contact@masdintras.fr

