

NEUER VERKAUFSRAUM

Seit Juni 2019 begrüßen wir Sie in einer brandneuen Proberstube. Die Verkaufsfläche wurde durch die Sanierungsarbeiten deutlich erweitert (70 qm).



Die Theke und die Degu-Insel, die in Alba la Romaine hergestellt wurden,

besetzen mit Stolz den zentralen Raum. Es sind noch Vorkehrungen zu treffen, aber diese Konfiguration bietet bereits neue Möglichkeiten für die Aufnahme, und wir freuen uns darauf, diesen Ort mit Leben zu erfüllen.

VERBESSERUNG UNSERER ORGANISATION

Wir möchten Ihre Aufträge in Zukunft noch besser bearbeiten und ausliefern. So gab es einige technische Probleme, über die wir uns Gedanken machen mussten. Zum Beispiel hatte Werner, wenn er zur Auslieferung unterwegs war, keinen Zugriff auf die Software. In dieser Zeit konnten wir hier in Frankreich leider wenig helfen, weil wir auch keinen Zugang zu den Daten hatten.

Deshalb haben wir den Weg zu einem besseren Service vorbereitet:

- die Software ist auf dem Weingut und ist jederzeit von Werner wie von uns anwendbar



- für die Bestellungen sind vor allem **Ida und Denis** ihre Ansprechpartner, über die Mail Deutschland@masdintras.fr direkt auf dem Weingut zuständig, da hier das Büro regelmäßig besetzt ist.



- Gerne können Sie sich auch weiterhin direkt telefonisch an Werner wenden. Falls er unterwegs ist, sprechen Sie ihm bitte eine Nachricht auf den Anrufbeantworter.

- Werner wird die Weinlieferungen mit Denis vorbereiten. Aufgrund der gesetzlichen Vorgaben muss er auf die Lenkzeiten achten und die vorge-schriebenen Ruhezeiten einhalten. Dadurch kann es bei unvorhergesehenen Ereignissen (z.B. Staus, Verkehrskontrollen etc.) zu Verzögerungen kommen, leider auch dann, wenn ein großzügiger „Zeitpuffer“ eingeplant ist. Wir bedanken uns im Voraus für Ihr Verständnis, falls ein Termin aus diesem Grund nicht pünktlich eingehalten werden kann.

LETZTER KM MIT DEM RAD



PARIS UND LYON PER LASTKAHN UND LIEFERDREIRAD BELIEFERT

Nach einem erfolgreichen Test, der im Dezember 2019 bei 8 unserer Kunden durchgeführt wurde, hat Denis im Februar unsere Profi-Kunden in Paris und Lyon mit einem Lieferdreirad besucht.

Die Bestellungen werden von drei Verbänden der Sozial- und Solidarwirtschaft mit Lieferdreiräder geliefert.

Nach 38 Jahren Weinlieferungen mit "gutem Dieselkraftstoff" in ganz Europa wollen wir uns immer weniger an der chronischen Verstopfung und der drückenden Umweltverschmutzung unserer Städte beteiligen.

Ziel ist es, ab 2021 100% der Anlieferungen in Paris und Lyon per Frachtschiff und Velo zu realisieren. Wir hoffen, auf diese Weise zu einem allgemeinen



Aufschwung und zu einer Verstärkung dieser Art der Lieferung beizutragen, damit wir wieder Vergnügen daran haben, die Bewohner der Großstädte zu ernähren.

Der Verein "Fleuve de Liens" seinerseits nimmt sich im Jahr 2020 Zeit, um sein Netzwerk zu stärken und seinen Online-Shop zu organisieren. Dieses Jahr gibt es - wie in 2018 und 2019 - nur eine Fahrt mit dem Schiff Alizarine, im September. Wir hoffen aber im 2021 zwei Jahresfahrten mit optimierten (vollen) Heimfahrten zu erreichen. Im Jahr 2020 wird auch der Rücktritt des Mariners André und die Umwandlung des Schiffseigentums in eine gemeinnützige Genossenschaft erfolgen.

Folgen Sie den Verein „Fleuve de Liens“ und treten Sie ihn bei!



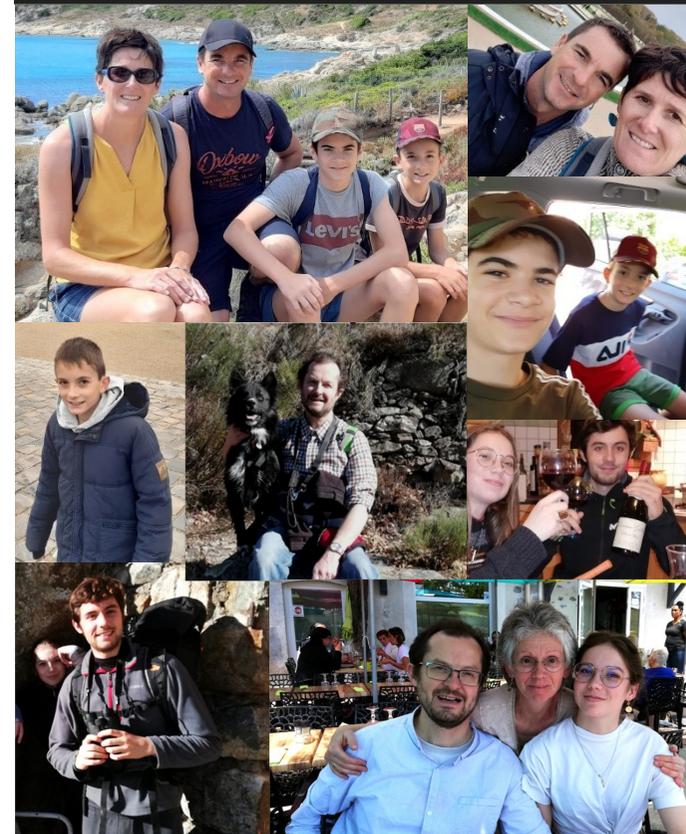
**Alfons & Alphonse GbR - Johann-Winkel 5
95180 BERG - Kontakt: Werner THIEM
Telefon 09293/8326 - Handy 0170/533 89 51
Telefax 09293/932303
Email Deutschland@masdintras.fr
Webseite www.masdintras.de**

Das Leben in 

mas d'intras
Vallis Vinaria



Februar 2020
Informationsbrief Nr. 15



DAS TEAM

Sébastien G.

Jonathan

Louis



Sebastian G. hat am 11. März 2019 seine Ganztagsarbeit in den Reben

und im Keller angetreten. Dieser große Sportler ist voller Energie, und seine Kenntnisse, unter anderem im Bereich des „Soft Cut“ (Winterschnitt der Reben), werden uns bei einem noch schonenderem Winterschnitt helfen. **Jonathan** kam, um das Team zu verstärken, als wir die "grünen" Arbeiten durchführen mussten. Mit seinen Begabungen hat er zur Fertigstellung der Gebäude wesentlich beigetragen. Dieses Jahr kehrt er in die Weinsaison zurück. Am 1. September schloss sich **Louis** uns im Rahmen eines Lehrvertrags an. Er wechselt zwei Jahre zwischen Schule und Betrieb, um sich auf sein Diplom vorzubereiten. Er ist der Sohn eines Winzers aus dem Nachbardorf und Enkelsohn eines Freundes von Alphonse, und es freut uns, dass er sich auf unser Weingut wohl fühlt.

MILLÉSIME 2019

Nach einem warmen und sonnigen Winterende mit Frost am 5. April (-2°C glücklicherweise ohne großen Auswirkungen) war der Frühling für den Weinberg sehr angenehm... und für den Winzer auch!

Die geringe Feuchtigkeit in dieser Periode hat die Vitalität der Weinberge eingeschränkt und die Anfälligkeit für Krankheiten verringert.



Ende Juni und Ende Juli gab es zwei Hitzewellen im Sommer, aber die wenigen Regenfälle im August haben es ermöglicht, die Reife wieder herzustellen. Die Ernte erwies sich bei Weißwein als gering, bei Rotwein als normal. Dieses Jahr gibt uns schöne fruchtige und „bunte“ Weine, die Säure und Rundheit miteinander verbinden: Wir erwarten Weine von sehr guter Haltbarkeit.

DER CARIGNAN

EINE HISTORISCHE REBSORTE

Unsere ersten Weinberge von Carignan wurden 1954 von Felix, dem Großvater von Denis und Sebastian, gepflanzt. Das sind die ältesten Rebstöcke auf unserem Anwesen! Diese späte mediterrane Rebsorte fürchtet weder die Dürre, noch den Frühjahrsfrost.

Lange Zeit beliebt, wurde der Anbau des Carignan stark eingeschränkt, weil er in Massen in den fruchtbaren Ebenen Südfrankreichs gepflanzt wurde. Es wurde in den Weinberg zu viel produziert und damit die Grundlage für eine billige und minderwertige Weinindustrie geschaffen. In den 80er Jahren

wurden fast alle Carignan-Weinberge abgerissen, weil er "nicht genug Alkohol" brachte. Wir haben uns dagegen entschieden und haben unseren Weinberg erhalten und 1986 sogar ein weiteres Feld angepflanzt. Mit Weisheit kultiviert, erbringt der

Carignan einen mäßigen Ertrag und wunderbare Weine.

Der Carignan eignet sich besonders für die Weinherstellung in Trockenmazeration. Die handgeernteten ganzen Trauben werden in einer mit CO2 gesättigten Atmosphäre, die die Tannine weich macht und die Frucht zum Ausdruck bringt, verteilt. Unser 100% Carignan war logischerweise unsere erste „Natur-Cuvée“ mit dem Wunsch, daraus einen leichten fruchtigen Wein mit rustikalem Charakter zu machen. Der Carignan ist heute eine seltene Perle und hat seit etwa 20 Jahren seinen Platz als sehr große Mittelmeerrebsorte wieder eingenommen.



MUSIC E VIGNES



FREITAG, den 16. OKTOBER 2020

findet die 5. Ausgabe von "Music E Vignes" statt. Das Programm bleibt wie gehabt : Weingutbesichtigung, gratis Konzert, und Essen auf Reservierung.

DIE GRÜNEN DÜNGER

DIE SPEICHERUNG VON KOHLENSTOFF!



Die Samen

Seit sieben Jahren bauen wir zwischen den Reihen unserer Weinberge grüne Dünger an. Diese Praxis, die manchmal in privaten Gärten angewandt wird, um die biologische Aktivität der Böden zu fördern und sie zu bereichern, hat noch viele andere Vorteile.

Die ganzjährige Abdeckung unserer Böden mit diesen Pflanzen ermöglicht es uns auch, die Erosion sowie Unkräuter einzudämmen und durch die Bindung des Kohlenstoffs in der Luft zur Speicherung von

CO2 beizutragen.

Die Sämaschine

In der Tat zeigen jüngste Studien, dass die Auswirkungen von Gründünger auf die Umweltqualität der Luft äußerst wichtig sind. Die Erhöhung der CO2-Speicherung im Boden zur Milderung der Auswirkungen des Klimawandels steht auf dem Spiel. Die Maßnahmen dürfen daher nicht vernachlässigt werden.

Um das Richtige zu tun, müssen Pflanzen ausgewählt werden, die mit dem Weinbau nicht in Konkurrenz stehen. Im Herbst haben wir 2 Getreidearten (Hafer und Weizen), eine Hülsenfrucht (Wicke) zur Fixierung des Stickstoffs in der Luft und eine Kreuzblütlerpflanze (Rübsamen) zur Rissbildung und Belüftung des Bodens eingesetzt.



Die Bienenhäuser



Die Bienen, die Sebastian G. in Saumassac aufgestellt hat, werden sicherlich von den vielen Blüten profitieren!

Im Mai werden wir, anstatt zu mähen und zu pflügen, diese Pflanzendecke auf dem Boden zerquetschen und so die Erde weiterhin vor Sonnenbrand schützen.

Durch den Abbau bilden die Pflanzen einen Humus, der mit stabilen Kohlenstoffverbindungen angereichert ist und in der Lage ist, unseren Weinreben eine höhere Resistenz gegen Trockenheit zu bieten.