

# „HVE“-ZERTIFIZIERUNG

## ALTERNATIVE ZU BIO?

In Frankreich und in Europa gibt es ein neues Siegel, das Siegel „HVE“ für „Haute Valeur Environnementale“ oder „HEV“ „High Environmental Value“. In Deutschland gibt es bestimmt einen ähnlichen neuen Siegel für die Bezeichnung des „hohen ökologischen Wertes“ von Agrarprodukten, die der Großvertrieb in Verbindung mit der Agrarindustrie für seine eigene Referenzen profitgierig erfindet.



Die Vorschriften des BIO-Siegels betreffen alle Phasen der Herstellung eines Produktes, aber nicht den gesamten Betrieb. In diesen Schwächen wird das HVE-Siegel eingefügt, während gleichzeitig die Komplementarität mit biologischem Anbau befürwortet wird. Wir wollten eine Bilanz ziehen, um Unklarheiten zu klären.

Das HVE-Siegel, das als Förderungsmittel agrarökologischer Praktiken präsentiert wird, verspricht natürliche Ökosysteme zu erhalten und den Druck auf die Umwelt zu verringern. Das kommerzielle Argument, das von der Agrarindustrie und dem Massenvertrieb weithin anerkannt und verbreitet wird, ist ein Wunschdenken!

Täuschen Sie sich nicht, dieses Siegel hat nichts mit einem ersten Schritt in Richtung Bioanbau zu tun.

Die HVE-Spezifikationen sind in der Tat nicht sehr restriktiv: es gibt kein Verbot, Spritzmittel oder Moleküle zu verwenden, die bekanntermaßen sehr gefährlich, krebserregend, mutagen oder fortpflanzungsgefährdend sind, noch für die Verwendung von GVO, im Gegensatz zu den Vorschriften der Bio-Zertifizierung. Landwirte können ihren Pestizid- oder Düngemittelverbrauch einfach anhand des Anteils der von ihnen verwendeten Spritzmitteln im Verhältnis zum gesamten Umsatz ihres Betriebs bewerten. Es ist ein Kriterium, das mit dem Mehrwert des Agrarproduktes verbunden ist... und der es der Weinbranche heute mühelos ermöglicht, das wertvolle Sesam-öffne-dich zu erlangen. Mit dem HVE-Bewertungssystem kann man sogar Punkte bei bereits obligatorische Praxis sammeln!

Heute stellt die Verbraucherkommunikation „HVE“-Produkte gekonnt auf die gleiche Stufe wie Bio-Produkte. Sie sind in gleicher Weise bereits als „nachhaltige und hochwertige“ Produkte in die Gemeinschaftsverpflegungskreisläufe eingezogen, wie IGP, Label Rouge oder AOP.

Selbst wenn das HVE-Label den Vorzug hat, der biologischen Vielfalt Bedeutung zu verleihen und es dem Landwirt zu ermöglichen, sich seiner Umwelt bewusst zu werden, sind wir weit entfernt von einer tatsächlichen Absicht, den Chemikalieneinsatz zu reduzieren!

Unsererseits haben wir unsere Wahl getroffen und setzen unseren Marsch hin zu mehr Leben in und auf unseren Böden mit der DEMETER-Zertifizierung ab dem Jahrgang 2022 fort.



# ALTERNATIVE TRANSPORTMITTEL

## DER LANGE MARSCH DES HANDWERKLICHEN

### FLUSSTRANSPORTES...



Seit 7 Jahren transportieren wir unseren Wein mit dem Lastkahn Alizarine, der heute Séraphine heißt. Der Weg ist lang und braucht seine Zeit,



aber der Fortschritt ist real.

Denis engagiert sich nach wie vor für den Verein „Fleuve de Liens“ („Fluß von Venbindungen“), der jetzt mit einem Verein am „Canal du Midi“ (Kanal zwischen Mittelmeer und Atlantik) zusammenarbeitet, um die handwerkliche Flussfracht wieder ins Gespräch zu bringen und zu dynamisieren. Er engagiert sich auch in der Genossenschaft, die Séraphine betreibt, deren Team in diesem Frühjahr einen großen Aufschwung erlebt.

Seraphine wird dieses Jahr zum ersten Mal Olivenöl aus Sizilien von einem Segelschiff erhalten. Während ihrer Rückfahrt mit voller Ladung nach Paris wird Séraphine Wein in Roanne abholen, auf einem Stück Kanal zwischen Lyon und Paris, das darum kämpft, nicht aufgegeben zu werden.

Die für dieses Jahr erhoffte Aktivitätsentwicklung lässt uns wieder über eine bevorstehende Hybridisierung der Antriebsweise unserer fast 100-jährigen alten Dame Seraphine hoffen.



Die Zusammenarbeit mit Lastenrad-Zustellern aus Lyon und Paris läuft für die Weine des Mas d'Intras sehr gut. Sie wird in diesem Frühjahr auf andere Produkte ausgeweitet, die per Schiff transportiert werden.

Zögern Sie nicht, an diesem großen Abenteuer teilzunehmen, indem Sie sich auf [www.fleuveделиens.fr](http://www.fleuveделиens.fr) anmelden, denn jede Mitgliedschaft und jeder Euro zählt, um von nationalen Entscheidungsträgern gesehen und anerkannt zu werden.

Alfons & Alphonse GbR - Jahnstraße 11  
67487 Sankt-MARTIN an der Weinstraße  
Kontakt: Ida MOES - Telefon +33 475 527 536  
Email [deutschland@masdintras.fr](mailto:deutschland@masdintras.fr)  
Webseite [www.masdintras.de](http://www.masdintras.de)



# Das Leben in



## mas d'intras Vallis Vinaria



Februar 2022

Informationsbrief Nr. 17



Photos : ©matthieudupont.com & Mas d'Intras





## DIE OLIVENBÄUME

### Anpflanzung



Um unsere Produktion ein wenig zu diversifizieren, pflanzen wir seit einigen Jahren Olivenbäume auf Parzellen, die für den Weinbau weniger geeignet sind.

In diesem Jahr haben wir auf unser schönes, hochgelegenes Grundstück „La Montagnère“ einen Olivenhain mit 360

Bäumen angelegt. Die zwei Jahre alten Setzlinge wurden bei einer Gärtnerei aus Aubenas gekauft, die uns bereits für die „freiwachsende Hecke“ geliefert hatte.

Die Sorten „Négrette“, „Bouteillan“ und „Agladaou“, die für die Herstellung von Olivenöl bestimmt sind, werden es uns in einigen Jahren ermöglichen, neue Cuvées zu kreieren... und diesmal nicht aus Traubensaft!

### La Montagnère



## GETREIDE

Seit 2 Jahren sind wir ein bisschen „Getreideanbauer“! Wir produzieren nämlich einen Teil des Bio-Saatguts, das wir als Gründung in unseren Weinbergen aussäen. Auf den wenigen Parzellen, aus denen die alten Reben gerodet wurden, muss der Boden ruhen. Durch den Anbau einer Zwischenkultur wird die Umstrukturierung des Bodens gefördert.

Nach Hafer im Jahr 2020, wurden dieses Jahr über 4000 kg Triticale (Weizen- und Roggenkreuzung) geerntet. Der Überschuss wurde an befreundete Bio-Winzer verkauft, das Stroh an einen örtlichen Viehzüchter.

Diesen Herbst haben wir 1,8 ha Triticale und 1 ha Ackerbohnen gesät. Die Ernte findet im Juli 2022 statt, mit Hilfe der Erntemaschine eines lokalen Dienstleisters.



## BIODYNAMIE

Neugierig darauf, die Prinzipien der Biodynamik zu verstehen, nahmen unsere beiden Sébastien im Herbst 2020 an einer Ausbildung teil. Der agronomische und pragmatische Ansatz des Spezialisten Vincent MASSON überzeugte sie.

### Dynamisierer



Die 1924 von Rudolf Steiner, österreichischer Philosoph und Wissenschaftler, initiierte biodynamische Landwirtschaft betrachtet den Bauernhof als einen lebenden Organismus, dessen Organe der Boden, die Vielfalt der Pflanzen, Tiere und Menschen sind. Die Aufrechterhaltung von

Gleichgewichten und Ökosystemen innerhalb dieser Einheit wird somit zum wichtigsten Anliegen dieser Praxis.

Neben der Anwendung des "gesunden Bauernverstands" und dem Verzicht auf chemisch-synthetische Produkte, wird die Praxis der Biodynamik daher versuchen, die Vitalität der Pflanzen zu fördern, Verbindungen zwischen Lebewesen herzustellen und den Stoffwechsel anzuregen.

Im Laufe des Jahres 2021 wurden verschiedene Präparate nach einer Dynamisierung (wie in der Homöopathie) auf die Weinberge und alle Kulturen aufgetragen. Hornmist (auch 500P genannt) fördert das Leben und die Struktur des Bodens, während Hornkiesel (501) das Wachstum der Reben harmonisiert. Verschiedene Pflanzensuds (Schachtelhalm, Brennnessel, Weide, Eichenrinde etc.) bereichern die Präparate.

### Schachtelhalm



Hier geht es nicht darum, Krankheiten zu bekämpfen, sondern um die Schaffung von Gesundheit!

Schließlich, wenn und nur wenn die agronomischen Bedingungen erfüllt sind, ist es möglich, diese Arbeit mit dem Einfluss kosmischer Rhythmen zu verfeinern. Diese planetarischen Kräfte beeinflussen die Entwicklung, das Wachstum, die Reifung und die Fortpflanzung von Pflanzen und werden in einen "Kalender" übertragen, mit dem Gärtner vertraut sind. Indem wir unsere Ansprüche auf diese Weise anheben, hoffen wir auch, die Struktur und die Finesse unserer Weine zu verbessern... Fortsetzung folgt!



### Vorbereitung

## DAS TEAM

**Louis** bestand mit Auszeichnung sein Winzerdiplom und arbeitet nun mit seinem Vater, einem Winzer in einer Kellergenossenschaft. Es war eine große Freude, ihn während seiner zweijährigen Ausbildung an unserer Seite zu haben! **Gautier**, unser Freund und Praktikant aus dem Jahr 2020, hat sich auf den „Terrasses du Larzac“ in den Cevennen als Biowinzer niedergelassen. Sein Weingut heißt „Les 8 Sarments“ („die 8 Ranken“), er hat einen Riesenspaß! **Ida und Marie-Julienne** haben die „Wine-Gaming“ Aktivität – unser didaktisches Escape Game – auf die Beine gestellt: eine neue Facette ihres Jobs! **Jonathan** hat bei den Frühjahrsarbeiten im Weinberg geholfen. Er schuf das Spielzimmer und baute einen Schuppen über die Regenwasserzisterne. **Sonia** entlastet uns weiterhin bei der Buchhaltung und **Sébastien G.** nahm an einer Schulung über die Physiologie der Weinrebe teil.

## WEINSPIEL „WINE GAMING“

### ERMITTLUNGSSPIEL - ESCAPE GAME

Seit Mitte Juli haben wir in unserem Weinkeller ein Spiel über die Kenntnisse unseres Weinguts in Form eines didaktischen Escape-Games gestartet.



### Der Spielraum

In einem geheimen Raum, tief im Keller des Mas d'Intras verborgen, ist eine Flasche Wein in einem „Kryptex“ verschlossen. Sie haben 1,5 Stunden Zeit, um die Geheimnisse des Gutshofes zu lösen und den Cuvée des Helviens zu befreien! Von Schriftrollen bis hin zu Hinweisen, von Rätseln bis hin zu Verkostungen – Ihr Ziel ist es nicht, sich zu befreien, sondern die Rätsel zu lösen!

Tauchen Sie in Teams von 4 bis 6 Spielern, mit Freunden oder der Familie in ein immersives Erlebnis ein, um die Geschichte des Weingutes, seiner Weine und seiner Arbeit zu entdecken. Sie müssen kein Experte sein! Das Erlebnis soll spielerisch und originell sein, um jedem die Möglichkeit zu geben, die Freude am Wein zu entdecken.

*„Außergewöhnlicher Moment, lehrreich und unterhaltsam, in einer gedämpften Atmosphäre, die der Entdeckung förderlich ist!“*

Leider gibt es bis jetzt nur eine französische Version... aber Wörterbücher dürfen verwendet werden, und wir können Ihnen mehr Zeit lassen !

