

WIEDERVERWENDUNG DER KARTONS

Mehr als je zuvor verwenden wir die Kartons, die Sie uns zurückbringen, wieder, wenn sie mit dem Messer auf dem Klebeband sauber geöffnet werden, sowie ihre Polsterung. Flach zusammengelegt und die Polsterung gestapelt, nehmen sie nicht viel Platz ein. Sie bestehen bereits aus recyceltem Karton, können aber noch bis zu sechsmal wiederverwendet werden. In Deutschland sammeln wir alle Versandkartons, auch die von Kollegen... Allein im Jahr 2023 brachte Denis einen Transporter mit Anhänger zurück, der bis unter die Decke mit sorgfältig flachgelegten Kartons gefüllt war - mehr als 1 Tonne!



RECYCLING VON KORKEN

Seit über zehn Jahren sammeln wir alle Arten von Korken. Weinkorken aus Kork, aber auch synthetische Korken aus Kollegen oder Plastikkorken von anderen Getränken. Diejenigen aus Kork werden an einen Verein zur Krebsbekämpfung gespendet, der sie als Schall- und Wärmedämmung recycelt. Die anderen werden von einer anderen Organisation recycelt.



LA GRANGE DE SAUMASSAC

Einmal ist keinmal: unsere Cuvée Rustique kriegt einen neuen Namen! Als einziger Wein in unserem Sortiment, der seinen Namen nicht auf der Vorderseite der Flasche trägt, hat sich die Cuvée Rustique im Laufe der Jahre zu einem durchaus ehrenwerten Erstlingswein entwickelt. Dieser leichte, fruchtige Wein für alltägliche Mahlzeiten ist schließlich gar nicht so rustikal! Von nun an wird er "La Grange de Saumassac" heißen, in Anlehnung an ein kleines Familiengebäude, das inmitten unserer Weinberge steht.



Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras
3080 route d'Intras - F 07400 Valvignères
Tél. 04.75.52.75.36
masdintras.fr - contact@masdintras.fr



MEHRWEGFLASCHEN

FREIWILLIGES PARTIZIPATORISCHES PFAND

Seit März 2024 verwenden wir 495g Mehrwegflaschen für die **Cuvées Isidora, Montagnère und Alphonse**: das sind 30'000 Flaschen. Sie können sie uns zurückgeben, damit eine Genossenschaft, der wir angehören, sie nach dem Waschen wieder in den Kreislauf zurückführen kann.

Um die **zusätzlichen 3 Tonnen Glas**, die durch unsere wiederverwendbaren Flaschen verbraucht werden, zu **kompensieren**, nutzen wir die Gelegenheit, die sich durch die Einführung einer superleichten 360g-Flasche bietet, um unsere leichten 395g-Flaschen durch diese zu ersetzen und so insgesamt **3 Tonnen Glas einzusparen**. So sparen wir weiterhin jährlich **25 Tonnen Glas im Vergleich zu 600g-Flaschen ein** und bieten gleichzeitig die Möglichkeit, einen Teil der Flaschen zurückzubringen und damit unsere/ihre Umweltauswirkungen zu reduzieren.



DANKE, DASS SIE MITMACHEN!

Wir vertrauen darauf, dass Sie uns gespülte und unverschlossene Mehrwegflaschen zurückbringen oder **für den Besuch von Denis zur Seite legen**. Wir haben uns für die Freiwilligkeit entschieden, ohne Gegenleistung in Form von Pfand: falls Sie keinen Platz haben, bringen Sie die Flaschen wie gewohnt zum Glascontainer (ich komme ja in den meisten Regionen nur alle 2,5 Jahren zu Besuch).

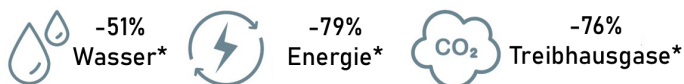
Wenn wir die **27 % Rückgewinnung von Mehrwegflaschen überschreiten, werden wir alle unsere Cuvées auf diese Art von Flaschen umstellen**, da dies den Mehrverbrauch an Glas ausgleicht, selbst im Vergleich zu superleichten Flaschen.

Das Vorhandensein eines Logos ist unerlässlich, da es garantiert, dass sich Papier und Klebstoff beim Waschen lösen!



WARUM DIE WIEDERVERWENDUNG?

Manche Glasflaschen können während ihres Lebenszyklus **bis zu 50 Mal wiederverwendet** werden. **WIEDERVERWENDUNG IST BESSER ALS RECYCLING UND SPART MEHR RESSOURCEN:**



*Quelle : Ademe 2018 « 10 Vorrichtungen zur Wiederverwendung »

WIE FUNKTIONIERT DAS ?



Das Leben in mas d'intras Vallis Vinaria



Februar 2024
Informationsbrief Nr. 19



DER VIOGNIER

EIN VERSCHNITT!

Diese sehr alte Rebsorte, die ursprünglich aus Condrieu stammt, wäre beinahe ausgestorben, und 1968 betrug ihre Anbaufläche nur 14 Hektar. Dank eines erneuten Interesses, vor allem im Ausland, konnte sie gerettet werden und wird seit Mitte der 1980er Jahre im Süden der Ardèche angebaut.

Diese sehr aromatische und subtile Rebsorte ergibt feine, füllige, geschmeidige Weißweine mit einer bewundernswerten Länge im Mund. Sie drückt sich je nach Terroir unterschiedlich aus und enthüllt Aromen von gelben Früchten (Mango, Birne, Pfirsich, Aprikose, Quitte), frischen Blumen (Veilchen, Iris, Akazie), Moschus und Gewürzen, aber auch von getrockneten Früchten (geröstete Mandeln und Haselnüsse).

Unser ältester Weinberg unserer insgesamt 2,3 Hektar und 4 Parzellen Viognier wurde 2008 angepflanzt. Traditionell auf sauren Böden angepflanzt, hat sich diese Rebsorte perfekt an unsere mitteltiefe, wenig fruchtbare Kalksteinböden und unser mediterranes Klima angepasst. Heute ist Valvignères sicherlich die französische Gemeinde, in der die größte Fläche an Viognier bebaut wird.

Diese Rebsorte ergibt einen geringen Säuregehalt und wir entscheiden uns dafür, sie frühzeitig zu ernten, um ihre Frische und Ausgewogenheit zu bewahren. Unsere Parzellen werden getrennt vinifiziert, um der Traube so nahe wie möglich zu kommen und das Beste unserer verschiedenen Terroirs zu enthüllen.

Unser Viognier ist in diesem Sinne ein „Verschnitt“ 😊 !

CUVÉE DES HELVIENS

IM GUIDE HACHETTE

Nach der Cuvée Ferdinand von 2020 ist es nun die Cuvée des Helviens 2022, die einen Stern im „Guide Hachette des Vins 2024“ erhalten hat. Eine Auszeichnung, die wir gerne für diesen einzigen eingereichten Wein entgegennehmen, aber wir weisen gerne darauf hin, dass die "normierten" Verkostungskriterien manchmal andere, ebenso verdienstvolle Weine ausschließen! Wer Ohren hat zu hören...



JAHRGANG 2023

TRÖSTLICH, AUFMUNTERND!

Der kalte und sehr trockene Jahresbeginn ließ uns erneut eine große Dürre wie im Jahr 2022 befürchten, doch das war nicht der Fall. Der Regen bewässerte die Weinberge ab Mitte Mai großzügig und regelmäßig. Es war ein wohltuender und lebensrettender Regen für unsere jungen Carignan-blanc-, Clairette- und Cinsault-Pflanzen, die im unteren Teil von Saumassac gepflanzt wurden. Es war aber auch ein Regen, der das Erblühen der Sporen des Falschen Mehltaus begünstigte. Trotz wiederholtem Besprühen mit Kupfer in kleinen Dosen und Pflanzensud (Schachtelhalm, Weide und Eichenrinde) war die Krankheit nur schwer einzudämmen. Nur der Merlot, der besonders anfällig ist, litt letztendlich wirklich darunter.

Insgesamt hielten die anderen Rebsorten gut stand und wir haben dieses Jahr endlich eine vernünftige Erntemenge. Die Weinlese begann am 19. August mit den Chardonnays und endete am 16. September mit den Carignans. Ein mittlerweile normales Erntedatum, wobei die Ernte vor 40 Jahren nie vor dem 15.



September begann, und zwar auch mit dem Carignan endete, aber Mitte bis Ende Oktober!

Da ein Jahr dem anderen folgt, aber ihn nicht gleicht, war die Gärung dieses Jahr schlicht und schnell, ein reines Glück!

Alle unsere Cuvées konnten produziert werden und wir konnten wieder Viognier, Chardonnay und auch Carignan-Traubensaft abfüllen.

Eine schöne Überraschung war schließlich, dass wir zwei neue Weine mit niedrigem Alkoholgehalt keltern konnten:

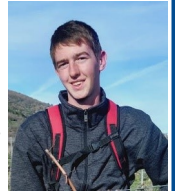
- **einen 100%igen Cinsault**, der von einer 51 Jahre alten Parzelle stammt, aus der wir unbedingt versuchen wollten, einen reinen Wein zu machen. Er hat sich wie gehofft zu einem seltenen, untypischen Wein entwickelt, der leicht und fruchtig schmeckt und nur 12,5%Vol Alkohol hat. Denis hat schon vor, ihn für diesen Sommer zu adoptieren, bevor er im Herbst zu seiner Fetisch-Cuvée, der Cuvée des Helviens, zurückkehrt...

- **einen 100%igen Syrah ohne zugesetzte Sulfite** mit 12,5%Vol. Ein gut gelungener Wein mit zarten Tanninen, der jung getrunken werden sollte: "frisch und spritzig", genau wie unsere beiden Sébastiens, denen es Spaß gemacht hat, ihn auszufüllen!



DAS TEAM

Der 16-jährige **Clément** besucht die erste Klasse seiner Ausbildung als Winzer, im Weinbaugymnasium von Orange. Er hat sich für eine praktische Ausbildung auf Mas d'Intras entschieden, und verstärkt nun für zwei Jahre unser Team.



Alexis ist bereits gut in sein zweites Lehrjahr gestartet und wird im Juni sein Fachabitur ablegen. Da er in seiner Berufswahl bestärkt wurde, möchte er im nächsten Jahr sein Studium fortsetzen, ebenfalls im dualen System, aber dieses Mal wird er ein anderes Bio-Weingut entdecken! Der Rest des Teams (**Sébastien G, Ida, Sonia, Marie-Julienne, Denis und Sébastien P**) wird mit zunehmendem Alter immer besser!

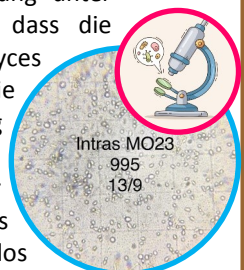
NATÜRLICHE HEFE

Seit etwa zehn Jahren werden alle alkoholischen Gärungen auf Mas d'Intras dank der natürlichen Hefe durchgeführt, aber was ist das?

Konkret handelt es sich um Hefen, die die Umwandlung von Zucker in Alkohol im Wein ermöglichen. Man spricht von natürlichen Hefen, weil sie auf natürliche Weise im Weinberg und im Weinkeller vorkommen. Es handelt sich also nicht um speziell gezüchtete Mikroorganismen aus dem Labor, sondern um Spontangärung.

Die heißen und trockenen Sommer, die wir regelmäßig erleben, neigen immer mehr dazu, die Hefepopulation zu reduzieren. Während der Erntezeit machen wir eine natürliche Kultivierung von Fermenten aus sorgfältig ausgewählten Trauben unserer Parzellen, die gepresst und zur Vermehrung in kleine Tanks gelegt werden.

Wir beobachten genau ihre Vermehrung unter dem Mikroskop, um sicherzustellen, dass die Hefen der Familie Saccharomyces Cerevisiae dominieren. Wenn die alkoholische Gärung weit genug fortgeschritten ist, werden diese gärende Säfte zur gesamten Ernte der gleichen Lage in großen Tanks hinzugefügt, um den Gärprozess sorgenlos einzuleiten.



Blick durch das Mikroskop