

SCHIEFERGAS

SOLL MAN SICH ÜBER DIE BALDIGEN BOHRUNGEN SORGEN MACHEN ?

Viele von Euch haben Ende Januar eine Email von Denis über die baldigen Erkundungsbohrungen auf der Suche nach Schiefergas bekommen.

In Südostfrankreich und auch bald überall in Deutschland und in Europa, wollen die Energiekonzerne Gas aus Schiefergestein fördern.

Die Gewinnung dieser Schiefergase soll sogar in Villeneuve-de-Berg, 15 Km



von uns entfernt, ab 2011 anfangen... dann im März 2012 in Valvignères und ab 2015, wenn's sich für die großen Unternehmen rentiert (€€€), überall in unserem Weinberg (!!!).

Solche Bohrungen werden seit ca. 10 Jahren in den USA und in Canada durchgeführt und die Konsequenzen sind so schlimm, dass u.a. der US-Bundesstaat New York neue Bohrungen nach Schiefergas untersagt hat und das Repräsentantenhaus eine Untersuchungskommission eingerichtet hat, um die Umweltrisiken eindeutig zu klären. Die Ergebnisse sollen erst 2012 vorliegen, das hält die Unternehmen aber nicht davon ab, nach weiteren Schiefergasvorkommen zu suchen.

Im März 2010 haben sie, ohne jemals zuvor die Gemeinderäte informiert zu haben, auch für Europa Erkundungskonzessionen erhalten... unter anderem in Montélimar, Villeneuve-de-Berg und Valvignères... aber auch in Deutschland, Polen, Schweden und Großbritannien!

Alle Einwohner der Region treffen sich seit Anfang Februar regelmäßig und engagiert zu Versammlungen, um Informationen über diese Bohrungen zu sammeln. Viele Gemeinderäte haben schon einstimmig gegen die Durchführung dieser Bohrungen abgestimmt.

Denis hat auf unsere Webseite einiges über dieses Thema geschrieben. Mehr darüber finden Sie auf www.masdintras.fr, unten unter unserer Adresse, oder in „Der Weinberg“, "Umwelt Natur Gesundheit".

KLEINE UND GROßE DINGE, WORAUF WIR UNS FREUEN

Inthronisierung von Denis als Ritter der "Bruderschaft der Ritter des Rebstocks der Ardèche"



Am 27. November 2010 hat der traditionelle "Grand Chapitre des Vendanges" im Schloss von Vogüé stattgefunden. Bei diesem Kapitel wurden 7 neue Ritter eingesetzt. Unter diesen Empfänger befanden sich unser Freund Henri Blanc, ehemaliger Wirt und Autor von vielen regionalen Kochbüchern, unser Freund und Nachbar Jérôme Volle, Winzer bei der Winzergenossenschaft in Valvignères und großer Verteidiger der Landwirtschaft in der Ardèche, und Denis, der sich gefreut hat, diese Ehre mit Leuten zu teilen, die er sehr schätzt.



Denis Robert a été intronisé par Jacques Pondeygné. Il est vigneron indépendant au mas d'Intras à Valvignères. Il a à peine 18 ans lorsqu'il sort du lycée de Beaune avec son Brevet de technicien agricole option viticulture œnologie. En 1986, il s'installe au Mas d'Intras d'abord en qualité de cogérant, puis il passe en Gaec en 1990. C'est un grand voyageur (chute du mur de Berlin, Prague en 1980, Vienne en 1991, Barcelone en 1992, Porto, Londres, Copenhague, etc). Aujourd'hui, il continue à voyager en livrant son vin. Il parcourt ainsi près de 20 000 km par an à travers la France, l'Allemagne, la Belgique, les Pays-Bas, l'Espagne, l'Autriche et le Danemark.



Denis Robert.

Außerdem wurde unser 2007er Syrah vom 2010er H a c h e t t e Weinführer ausgewählt, und unser 2007er Cabernet-Sauvignon, der schon eine Goldmedaille in Paris gewonnen hatte, wurde vom "Gilbert & Gaillard" Weinführer mit 85 Punkten notiert (von insgesamt 100 Punkten).



Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras - F-07400 Valvignères
Tél. (+33) 04.75.52.75.36 - Fax 04.75.52.51.62
Site WWW.MASDINTRAS.FR - Email contact@masdintras.fr

Das Leben in

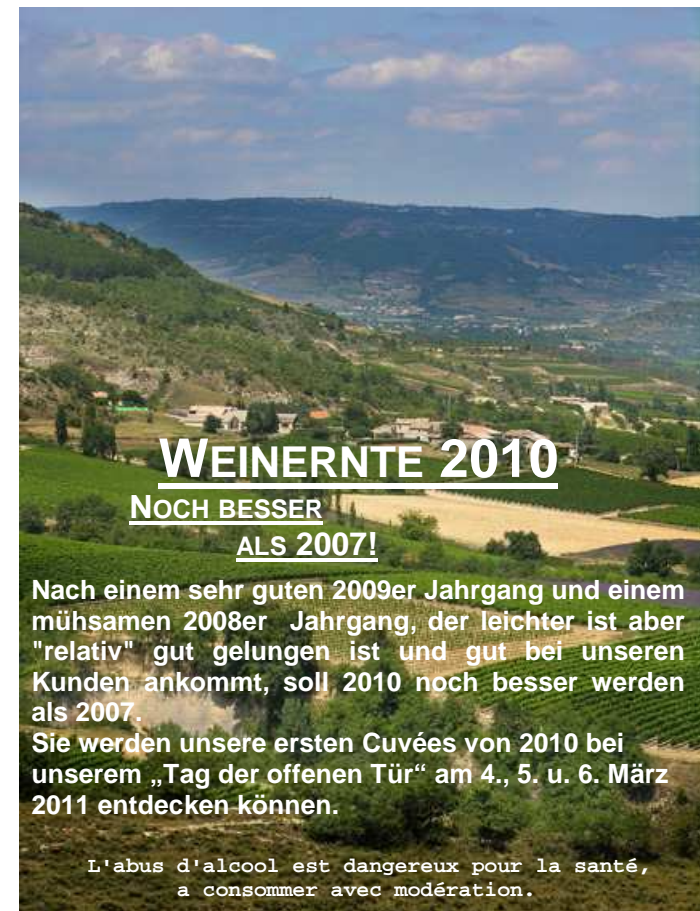


mas d'intras Vallis Vinaria



Februar 2011

Informationsbrief Nr. 6



WEINERNT 2010

NOCH BESSER ALS 2007!

Nach einem sehr guten 2009er Jahrgang und einem mühsamen 2008er Jahrgang, der leichter ist aber "relativ" gut gelungen ist und gut bei unseren Kunden ankommt, soll 2010 noch besser werden als 2007.

Sie werden unsere ersten Cuvées von 2010 bei unserem „Tag der offenen Tür“ am 4., 5. u. 6. März 2011 entdecken können.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération.

AUSTRITT VON EMMANUEL UND MAGALIE



Emmanuel, der das Weingut im Januar 2010 verlassen hat, geht es gut und hat sich seinen Wunsch, Taxifahrer zu werden, erfüllt. Er kommt oft uns im Büro zu einem kleinen Besuch vorbei und fühlt sich in seinem neuen Leben sehr wohl.

Seit Mai 2010 wird er von Raphaël, einem Schuldfreund von Sebastien im Dorf, vertreten. Raphaël und Sébastien kümmern sich um die Weinberge und um den Keller, sie bilden ein effektives und gut gelauntes Team.



Nach dem Austritt ihres Mannes und seinem Start in ein neues Berufsleben, hat auch Magalie letztendlich das Weingut verlassen. Wir bedauern es sehr, aber wir können auch verstehen, dass sie zur gleichen Zeit wie er neue berufliche Wege einschlagen möchte. Magalie ist gelernte Kellnerin und wollte immer wieder in dieser Branche arbeiten. Wir vermissen Magalie sehr, ihre Freundlichkeit und ihre Leistung, aber wir sind sicher, dass sie bald einen Job als Bedienung in einem guten Restaurant finden wird.



Die Nachfolgerin von Magalie ist seit Ende September Gaëlle, eine junge Frau aus der Ardèche. Gaëlle hatte schon sowohl mit Marie-Julienne (der Frau von Sébastien) wie auch mit Valérie (der Frau von Denis) gearbeitet.



Magalie, Emmanuel und ihre Kinder kommen fast täglich für eine kurze Unterhaltung ins Büro, und wir hoffen, dass es lange so bleiben wird!

Wir haben Anfang Januar 2011 ein kleines Essen in einem Restaurant gemacht, als Abschied und Dank für beide, die beinahe 20 Jahre lang auf das Weingut gearbeitet haben... und es ist nicht wenig!

DAS NEUE TEAM IM MAS

Von den „Alten“ bleiben nur noch Denis (seit 1986), Sébastien (seit 2005), Ida (seit 2003).



Mit Raphaël und Gaëlle sind wir nun ein Team von 5 Personen.



Opa Alphonse und Oma Françoise geben weiter ihr Bestes und helfen, wo sie helfen können: Einkäufe von Kapseln oder kleine Lieferungen von Alphonse (fast 82 Jahre alt), Françoise (79½) fährt die Kinder zur Schule... beide sind wohl auf und genießen eine aktive Rente, ohne sich zu langweilen!



UMSTELLUNG AUF "BIO":

Es geht weiter seinen Weg ...

Wir haben das 2. Jahr der Umstellung begonnen. Die 2010er Ernte war die erste, die aus einem Jahr stammt, in dem bereits komplett umgestellt war. Der 1. Jahrgang, der den Siegel „AB“ haben wird, ist wie geplant der Jahrgang 2012.

DÜNGUNG MIT KOMPOSTIERTEM TRESTER

Um im Boden die Mineralien, die die Rebe zum Wachsen und zum Produzieren verbraucht, zu kompensieren, muss man jährlich etwas düngen.



Somit sorgt man für eine gleichbleibende Fruchtbarkeit und einen gesunden Boden.

Nachdem wir mehrere Jahrzehnte lang viel weniger gedüngt haben, damit die Qualität der Weine steigt, haben wir dieses Jahr entschieden, dem Boden eine teure, aber nötige Fitnesskur zu gönnen.

Wir haben uns für eine Düngung mit biologischem kompostiertem Trester entschieden. Dieser Dünger wird direkt aus den Abfällen der Kellerarbeit gemacht: Still, Traubenkerne, Traubenfleisch, Hefe.

Wir freuen uns, einen biologischen Dünger verwenden zu können, der aus der Nähe stammt und in der Destillerie in Vallon-Pont-d'Arc produziert wird.

