

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 14 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.

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. Wenn unsere Weine im September 2012 erstmalig das offizielle Bio-Label „AB“ tragen, bedeutet das für uns nur einen weiteren Schritt (von vielen) in Richtung eines gelasseneren Weinanbaus, besserer Weine und eines größeren Spaßes bei der Arbeit.

Begrünung & Pflügen der Weinberge:

Seit den 60er Jahren werden die meisten Weinberge in Europa 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 haben wir einen ersten Schritt für einen schonenderen Umgang mit der Umwelt unternommen: Um die Erosion zu verhindern, haben wir damals jede zweite Reihe unserer Weinberge begrünt (mit Gras, siehe Foto).

Im Frühjahr 2005 haben wir diese Methode verfeinert und den Boden jeder zweiten Reihe gepflügt und stark aufgelockert. Dort kann das Regenwasser besser in den Boden sickern und die noch begrünzte Reihe daneben verhindert die Erosion.

Letztendlich haben wir 2005 eine Maschine gekauft, die den Boden unter den Rebstöcken pflügt, was uns ermöglicht hat, zu 100% auf Herbizide in unseren Weinbergen zu verzichten.

Düngung des Weins:

Der Dünger, der dem Boden beigebracht wird, ist die Basis von Allem. Ein gesunder Boden ernährt die Rebe besser, sie ist resistenter, kämpft selber besser



gegen viele Krankheiten und braucht dadurch weniger mit Pflanzenschutzmitteln gespritzt werden. Wir benutzen biologischen Dünger, besonders Trester aus Trauben-Kompost. So schließt sich unser Kreis der Verwertung.

Der Pflanzenschutz:

Im Jahr 2007 haben wir in eine Maschine investiert, die es uns ermöglicht, die ganze Saison über präzise und mit geringeren Mengen an Pflanzenschutzmitteln zu arbeiten, den "Turbocoll".

Ein Bio-Winzer darf Schwefel und Kupfer verwenden. Aber Kupfer ist ein Schwermetall, das sich im Boden festsetzt. Wir verzichten deshalb komplett darauf und benutzen stattdessen Produkte auf Pflanzenbasis.

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 dem Wein!

Wenn wir entscheiden ein Feld zu ernten, haben wir die Trauben schon seit mehrerer 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 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 (Sulfit) wird bei uns so wenig wie möglich zugesetzt. Der Schwefel ist einfach unersetzlich für die Haltbarkeit des Weines, aber wir sind dabei ihn auf das absolute Minimum zu reduzieren. 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 geschmackliche Qualität unserer Rotweine zu bewahren, filtrieren wir sie nicht mehr. Deswegen können sie mit der Zeit leichte natürliche Ablagerungen bilden.

Aus all diesen Gründen werden sich unsere Weine bei der Umstellung auf „Bio“ weiterhin treu bleiben. Die Umstellung bedeutet keine einschneidenden Änderungen, da wir bereits seit über 10 Jahren die Ideen und Ansprüche eines natürlichen, umweltschonenden Weinanbaus nicht nur auf dem Feld, sondern auch in unserem Keller erfüllen. Es wird bei uns wegen "Bio" also weder eine Qualitätsänderung noch eine Preiserhöhung geben.

Was ist an einem Wein "Bio"?

Es existieren immer noch keine richtigen "Bio"-Regeln für Wein, auch wenn jetzt, Anfang 2012, einige Gesetzesvorschläge kurz vor der Vollendung stehen. Ein "Bio"-Wein ist bis heute nicht wirklich "biologisch", er muss einfach aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen stammen und den allgemeinen Weinvorschriften entsprechen. Nach der Weinernte, im Weinkeller, kann "Bio"-Wein wie jeder andere Wein auch behandelt, bearbeitet oder verfälscht werden, was wir sehr bedauerlich finden.

Man findet viele günstige "Bio"-Weine in Supermärkten, die alle gesetzlichen Mindest-Regeln einhalten, deren Erzeuger aber nicht wirklich über diese Regeln hinaus nachdenken, die ihnen vorgeschrieben sind.

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

Es gibt auf dem Markt einige industrielle "Bio"-Weine, die nur mit Hilfe von vielen offiziell genehmigten Chemiezusätzen zu Stande kommen. Korrigiert, künstlich ausgeglichen, manchmal sogar dekonstruiert und wieder zusammengesetzt... Deshalb warten wir sehnsüchtig auf eine echte "Bio"-Reglementierung, die auch die Weinherstellung im Keller mit einschließt.

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. Aber Schritt für Schritt geht's auch! (bei Interesse fragen Sie nach unserem "Flyer zur Energiewende") ...bitte umklappen...



(...hier geht's weiter...) **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 20/25°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) auf dem Dachboden für immer zu entsorgen. Nur die Sonne vollbringt mittlerweile diese energieintensive Leistung. Außerdem ist es eine große Freude für den Winzer, diese lauwarme Solar-Energie zu fühlen, die den Wein sanft liebkost.

Leichte Flaschen:

Wir verwenden leichte Flaschen, die nur 280g wiegen, während die meistverwendete Flasche "Tradition" auf 550 Gramm kommt.

Die aktuelle Tendenz geht leider zu immer schwereren Flaschen, obwohl es die modernen Produktionsverfahren ermöglichen, immer leichtere Flaschen zu produzieren, die stabil genug sind.

In meinem relativ kleinen Lieferwagen mit Anhänger passen bei einem Ladegewicht von 3,5 Tonen (6,3 Tonnen Gesamtgewicht) 3330 unserer vollen, leichten Flaschen oder eben nur 2690 Flaschen "Tradition". 640 Flaschen mehr in einer einzigen Ladung mit demselben Spritverbrauch! Und für die 3330 Flaschen wurden 900 kg Glas weniger produziert!!!



Dadurch **spart** selbst ein kleiner Familienbetrieb wie unserer jährlich die **Produktion von mehr als 35 Tonnen Glas!!!**

Stellen Sie sich vor, welche Energie verschwendet wird, um diese zusätzlichen 35 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 dabei erzeugte große Hitze ist die einzige Garantie, dass die neue Flasche wirklich steril ist.

Recycling ist eine wichtige lokale Lösung. Die dabei erzeugte enorme Hitze wird vielerorts bereits selber als eine weitere Energie-Quelle genutzt.

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 Plastikorken.

Der WWF (World Wildlife Fund) hat 2002 und 2006 einen Aufruf an alle Winzer der Welt gestartet, die Verwendung von Naturkorken vorzuziehen. Seit der Verwendung von Plastikorken 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!

Verwendung der öffentlichen Verkehrsmittel:

Für unsere Liefertouren bis nach Dänemark müssen wir sehr viel Diesel tanken, aber nach und nach reduzieren wir unseren Verbrauch dank der Bahn. Mein Lieferwagen bleibt jetzt oft in Paris oder Brüssel stehen. Ich erreiche ihn mit der Bahn, und der Wein landet dort als Sammellieferung per LKW, was sehr energiesparend ist.

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



Unsere Arbeitsphilosophie



Frühjahr 2012

Unsere konkreten Schritte für eine bessere Umwelt.

Warum eine Umstellung auf "Bio-Wein"?

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 - Fax +33 (0)4.75.52.51.62
Site WWW.MASDINTRAS.FR
Email contact@masdintras.fr