

Met onderstaande tekst willen we onze filosofie en onze werkwijze uitleggen. Onze manier van handelen is niet "beter", of "slechter" dan die van een ander, het is eenvoudigweg onze manier van doen. We hebben de wens ons werk meer in overeenstemming met de natuur te brengen en voelen ons mede verantwoordelijk voor het welzijn van onze planeet. Met inslaan van een 'biologische weg' willen we blijven nadenken over onze werkwijze, om er zeker van te zijn dat zowel het milieu als onze klanten werkelijk baat hebben bij de ingevoerde veranderingen !

Ondergroei en beploeging van één op de twee rijen in de wijngaard:

Sinds de jaren zestig worden veel wijngaarden voor 100% chemisch gewied. Het gras wordt bespoten en vernietigd met onkruidverdelgers. Tegenwoordig is dit helaas nog steeds de meest gangbare manier van werken in de wijngaard.

In de herfst van 1998 wilden we iets doen tegen de erosie en tevens een stap zetten naar een groter respect voor het milieu. We hebben toen ondergroei ingezaaid tussen de rijen wijnstokken.

In 2005 hebben we onze werkwijze geperfectioneerd, en sindsdien wordt de grond van één op de twee rijen omgeploegd, zodat het regenwater beter in de bodem kan penetreren.



We hebben tevens geïnvesteerd in een machine die de grond onder de wijnstokken kan ploegen. Met behulp van deze machine hebben we het gebruik van onkruidverdelgers op de percelen die ouder zijn dan 4 jaar, met 100 % teruggebracht. Vanaf september 2009 zullen we ook op de jongere percelen geen onkruidverdelgers meer gebruiken.

Het bespuiten:

Alweer twintig jaar geleden knutselden we een soort sproeimachine in elkaar die een deel van het sproeimiddel recycleert. Deze machine kan echter alleen maar in het voorjaar gebruikt worden, op het moment dat de wijnplanten beginnen uit te lopen.

In het voorjaar van 2007 hebben we geïnvesteerd in een uiterst precieze sproeimachine, (zie foto hiernaast). Hiermee kunnen we op een milieuvriendelijke wijze en met precisie het hele wijnbouwseizoen werken.



We denken al lang en veel na over de wijze waarop we de wijngaard bewerken. Een biologische wijnboer mag alleen zwavel en koper gebruiken. Koper is een zwaar metaal dat onuitwisbare sporen in de bodem achterlaat en echt biologisch is dat niet. Om die reden hebben we lang gewacht alvorens we stappen wilden ondernemen om als biologisch wijndomein erkend te willen worden.

Dankzij de aanschaf van de moderne en efficiënte die het ons mogelijk maakt steeds minder zwavel en koper te gebruiken, voelen we ons er klaar voor om vanaf 1 September 2009 officieel met de conversie naar 'Biologische Wijnbouw' te starten.

Een vruchtbare wijngaard:

De grond wordt bemest op een doordachte wijze aan de hand van bodemanalyses. Een gezonde en evenwichtige bodem geeft de wijngaard meer weerstand. Ze is minder kwetsbaar voor ongedierte en hoeft daardoor minder vaak te worden bespoten.

Definitie van "biologische wijn"?

Voor wijn heeft het woord "biologisch" eigenlijk geen duidelijke betekenis. De wijn moet uit een biologisch bewerkte wijngaard komen en verder voldoen aan de algemene regelgeving voor het maken van wijn. Als we de voorschriften doorlezen waar biologische wijnen aan moeten voldoen (vanaf de druivenoogst) dan kunnen we constateren dat onze wijnen daar al sinds lange tijd aan voldoen.

Het vertrouwen in de wijnboer is van wezenlijk belang, en het etiket "biologisch" is daarvoor een garantie voor degenen die hem niet kennen! Sommige "klassieke" wijnen worden gemaakt met gebruik van een soort wettig toegestane trukendoos om onevenwichtige wijnen weer in balans te brengen. Het gaat hier vooral om zgn. "marketing" wijnen uit de nieuwe wereld. Ik proef deze industriële wijnen soms

"voor mijn algemene ontwikkeling", maar ik vind het eigenlijk zielloze wijnen.

De aandacht gaat eerst uit naar de druif, en daarna naar de wijn.

Op het moment dat we besluiten om een bepaald perceel te oogsten, hebben we de druiven al meerdere weken geproefd en laten analyseren. We weten precies waarom en op welk



moment ieder perceel geoogst moet worden. Daardoor wordt er uit de druif natuurlijke wijn gemaakt met hetzelfde evenwicht als op de oogstdag. Wijnsteenzuur wordt door ons niet toegevoegd en druivensuiker alleen bij hoge uitzondering (bijv. in sommige wijnen uit de moeilijke millésimes 1993 en 2002), dit onder strikte controle van de douane. Sulfit voegen we zo min mogelijk toe en als gevolg daarvan moeten we zuiver werken en de wijn regelmatig laten analyseren. Er is een toegestaan maximum sulfit en een voor het conserveren van de wijn noodzakelijk minimum. Wij hebben altijd de minimumhoeveelheid nagestreefd.

Metawijnsteenzuur, Ascorbinezuur, Arabisch gom en Citroenzuur, die in de regel op het moment van de botteling worden toegevoegd, gebruiken we ook a l t i e d .

Om de kwaliteit van de wijn niet aan te tasten worden onze rode wijnen niet meer geklaard en gefilterd. Daardoor kan er een natuurlijk bezinksel in de fles voorkomen. Om al deze redenen samen zal onze wijn niet veranderen na 2009. Ook het werk in de wijnkelder verandert niet want eigenlijk dat al sinds ruim 10 jaar aangepast.

Wat kunnen we verder nog doen?

Goed met het milieu omgaan is een kwestie van observatie, overweging en geweten. Daar waar we onze gewoontes kunnen veranderen moeten we het ook doen. Financieel gezien is het onmogelijk alles in éénmaal te veranderen, maar we kunnen wel steeds kleine stappen maken in de goede richting. We voeren de veranderingen beetje bij beetje door op het moment dat we er de middelen voor hebben.

Met zonne-energie verwarmde wijnvaten

Als het in september koud is, moeten de druiven voor de gisting wat verwarmd worden. Bij de appelmelkzuurgisting (dat is de tweede gisting van de wijn) moet de temperatuur tussen de 20 en 25°C blijven en dat kost van oktober tot januari veel energie.



In 2003 hebben we een verbinding gemaakt tussen woonhuis en wijnkelder. Daardoor konden we ons 'explodeerapparaat' (m.a.w. een gevaarlijk ding) dat met gas functioneerde en waarmee we de 'calorieën'(4500 Watts) produceerden die we nodig hadden, naar de zolder verbannen. Nu wordt dit kolossale werk door de zon verricht.

Het is voor een wijnboer een immens genoegen om te voelen hoe de zonnewarmte langzaam de druiven of de wijn komt strelen...

Over de lichtgewicht flessen:

Onze flessen wegen slechts 300 gram terwijl standaardflessen 440 gram wegen en de meest gebruikte traditionele flessen zelfs 550 gram. Tegenwoordig is de zwaardere fles het meest in zwang. De flessen van 300 gram die we gebruiken zijn stabiele toereikende flessen voor een eenmalig gebruik.



In mijn bestelbus met aanhanger (met een laadgewicht van 3,5 ton) passen 3330 volle flessen van het model dat we gebruiken, voor slechts 2690 traditionele flessen. Dat houdt dus in dat we per lading 640 flessen meer kunnen vervoeren met hetzelfde brandstofverbruik.



Daar komt nog bij dat voor die 3330 flessen 250 x 3330 = 832 kg minder glas wordt gebruikt.

Als we dat doorrekenen naar een jaarbasis, maakt een klein familiebedrijf als het onze een besparing van ruim 30 ton glas!!!

Probeer u zich eens voor te stellen hoeveel energie er nodig is om die onnodige 30 ton glas te produceren, te transporteren en te recyclen.

Helaas wordt er niet naar dit soort dingen gekeken

bij de erkenning tot biologische wijnboer. En dat is jammer!!

Het hergebruiken van flessen:

Wij zouden in principe flessen kunnen hergebruiken... maar dat betekent dat de lege flessen verzameld en vervoerd moeten worden. Daarna moet er een desinfectiemiddel aan te pas komen, dat het milieu schadelijk kan belasten, en dat ook sporen in de fles kan achterlaten. Desinfecteren kan ook met kokend water, maar daar is weer energie voor nodig.

Dan vind ik het beter voor het milieu om de flessen via de lokale glasbakken te verzamelen en te recyclen in de regio waar de wijn geconsumeerd is. De hoge hitte die nodig is om het glas te smelten is de enige garantie dat een fles steriel is.

Gebruik van natuurlijke kurken!

We gebruiken natuurlijke kurken. Dat is duur, maar respecteert de filosofie van de wijn en steunt het noodzakelijke onderhoud van de Portugese bossen. Het voorkomt ook de milieuvuiling die verbonden is aan de fabricatie van plastic kurken.

Het WWF (World Wildlife Fund) heeft in 2002 en in 2006 een oproep gedaan aan wijnboeren om de voorkeur te geven aan het gebruik van natuurlijke kurken. Door het massale gebruik van plastic kurken worden de productiezones van natuurlijk kurk bedreigt, terwijl zij een grote biodiversiteit herbergen en garant staan voor veel werkgelegenheid.

Hergebruik van wijndozen:

U kunt lege, onbeschadigde dozen weer bij ons inleveren, wij kunnen ze hergebruiken !

Reizen met het openbaar vervoer

Voor onze leveringstournee's tot in Denemarken gebruiken we veel diesel. Maar beetje bij beetje brengen we onze CO2 uitstoot wat terug dankzij de TGV. Mijn bestelbus blijft vaak in Parijs of in Duitsland. Ik verplaats me dan per TGV en de wijn volgt via een transportbedrijf met een gegroepeerd transport. Dit scheelt nogal in energieverbruik.

Wilt u hierover meepraten? Bent u het niet met me eens of heeft u misschien ideeën?

Ik zie uw reactie graag tegemoet en antwoord u persoonlijk. Denis ROBERT - Denis@masdintras.fr

RESPECT VOOR NATUUR EN MILIEU

mas d'intras
Vallis
Vinaria



De filosofie achter ons werk



Voorjaar 2009

Wat zijn onze concrete acties
voor een beter milieu?

Waarom een conversie naar
biologische wijnbouw?

Verandert dat iets aan
de kwaliteit van de wijnen?

Denis & Emmanuel 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 web WWW.MASDINTRAS.FR
Email contact@masdintras.fr