

Met onderstaande tekst willen we onze filosofie en onze werkwijze uitleggen. Aan de hand van onze ervaringen hebben we onze ideeën in de afgelopen 15 jaar steeds meer ontwikkeld, en gaandeweg aangepast aan een groeiend respect voor het milieu.

Deze geleidelijke conversie is begonnen doordat ik tijdens de zomer van 1998 een allergie ontwikkelde voor een chemisch product. In de herfst van datzelfde jaar zijn we daarom stapsgewijs overgegaan naar een meer milieubewuste en respectvollere manier van werken. Uiteindelijk resulteerde dat in 2009 in een officiële conversie naar biologische wijnbouw. Inmiddels zijn 100 % van onze wijnen biologisch gecertificeerd (Franse keurmerk 'AB').

We willen dat ons werk in overeenstemming is met de natuur en met het welzijn van de planeet. Met het 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 !

Het behalen van het AB label, sinds september 2012, is voor ons niet het doel op zich, integendeel. Het is een vertrekpunt naar een bewustere manier van wijnbouw, naar betere wijnen, meer plezier in het werk en in het wijnproeven.

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

Sinds de jaren zestig worden wereldwijd de meeste wijngaarden voor 100% chemisch geweid. Het gras wordt bespoten en vernietigd met onkruidverdelgers. Helaas is dit tegenwoordig nog steeds een veel voorkomende praktijk.

In de herfst van 1998 wilden we iets doen tegen de erosie. 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 en daardoor hebben we het gebruik van onkruidverdelgers met 100 % teruggebracht.

Een vruchtbare wijngaard

De bodemverbeteraars die we aan de grond toevoegen zijn de basis van alles. Een gezonde en evenwichtige bodem geeft de wijngaard meer weerstand. Ze is minder kwetsbaar voor ongedierte en heeft daardoor minder fytosanitaire



behandelingen nodig. We gebruiken biologische bodemverbeteraars, voornamelijk gecomposteerd druivendroesem. Zo keren de resten van de wijnproductie terug naar de aarde ...



De fytosanitaire behandelingen

In het voorjaar van 2007 hebben we geïnvesteerd in een uiterst moderne en precieze machine, de 'Turbocoll'. Hiermee kunnen we op een milieuvriendelijke wijze en met precisie tijdens het hele wijnbouwseizoen de wijngaard behandelen.

Een biologische wijnboer mag alleen zwavel en koper gebruiken. Koper is een zwaar metaal dat onuitwisbare sporen in de bodem achterlaat. Om het gebruik ervan te beperken gebruiken we daarnaast ook plantaardige producten.

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 geanalyseerd. We weten precies waarom en op welk moment ieder perceel geogst moet worden. Daardoor wordt er uit de druif natuurlijke evenwichtige wijn gemaakt. We hoeven het zuurgehalte van de wijnen niet te corrigeren, en geen suiker toe te voegen.



Kwaliteitsverbetering is mogelijk door kleine rendementen en rijpe geconcentreerde druiven. Als het evenwicht goed is, verandert een hoog suikergehalte door de gisting in een hoog alcoholgehalte. Dat hebben we liever als de lagere alcoholgehaltes van ontzuurde wijnen van te vroeg geogste druiven. Sulfiet gebruiken we zo min mogelijk. Sulfiet is onmisbaar voor de conservering van de wijn, maar we streven ernaar het gehalte zo laag mogelijk te houden. Omdat de wijn maar weinig beschermd is moeten we zo zuiver mogelijk werken, en moet de wijn regelmatig worden geanalyseerd.

Metawijnsteenzuur, Ascorbinezuur, Arabisch gom en Citroenzuur, die in de regel bij de botteling worden toegevoegd, gebruiken we niet.

Om de kwaliteit van de wijn niet aan te tasten worden onze rode wijnen niet geklaard en maar zelden gefilterd. Daardoor kan er een natuurlijk bezinsel in de fles voorkomen.

Om al deze redenen samen blijft onze wijn trouw aan zichzelf, ook na de conversie naar biologisch. Het feit dat ons bedrijf officieel gecertificeerd is als Agriculture Biologique ('AB':

biologische landbouw) heeft niets aan onze manier van werken in de kelder veranderd. Eigenlijk verliep dat de afgelopen 15 jaar al met alle respect voor mens en milieu.

Definitie van "biologische wijn"?

Het Franse 'AB' label stond tot in 2012, met betrekking tot wijn, alleen garant voor de herkomst van de druiven. Die moesten geplukt zijn in een biologisch bewerkte wijngaard. In 2012 is de regelgeving voor 'biologisch gecertificeerde wijn' uitgebreid naar de vinificatie. Het 'AB' logo wordt sindsdien vervangen of aangevuld door het Europese logo (het groene blad met witte sterren) die de toepassing van de nieuwe regels certificeert.

Natuurlijk, respect voor het milieu heeft niet alleen te maken met het wel of niet gebruiken van chemische, synthetische producten. Naar mijn idee is het belangrijk dat de wijnboer een samenhangende filosofie heeft over zijn hele productieketen, wat betreft energie, gezondheid, milieu en landschapsbescherming. Alleen de consument die de wijnboer persoonlijk kent, kan zich van diens werkwijze verzekeren, van het perceel in de wijngaard tot aan de botteling, en hem aldus het vertrouwen schenken dat hij verdient.

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 één keer 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. (vraag om onze flyer 'Energietransitie, van groot belang voor de toekomst').

Wij vechten nog steeds tegen de exploitatie van schaliegas, en gelijktijdig met deze brandende actualiteit, zetten wij ons ook voor andere projecten in, zoals de eco-isolatie van onze vakantiewoningen, die met zonne-energie en houtpellets verwarmd worden, of voor de renovatie en eco-bouw van ons kantoor.

Tenslotte steun ik een burgerproject voor een windmolen in de buurt van Antraigues, onder toezicht van: Association Eoliennes Ardéchoises - Mairie - F-07600 Labastide sur Besorgues - Tel. +33 (0)6 83 23 24 73.



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 de zonnepanelen van ons woonhuis en de wijnkelder. Daardoor konden we ons gas 'slurpende' verwarmelement en de elektrische weerstanden, die bij elkaar 4500 Watt consumeerden, naar de zolder verbannen. Nu wordt dit kolossale werk door de zon verricht.

Het is voor een wijnboer een immens genoeg 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 de meest gebruikte traditionele flessen 550 gram wegen. Tegenwoordig is de zwaardere fles het meest in zwang terwijl de techniek het mogelijk maakt stabiele en toereikende flessen te produceren van 300 gram.

In mijn bestelbus met aanhanger (met een laadgewicht van 3,5 ton) passen 3330 volle flessen van het model dat wij gebruiken, maar 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 $250 \times 3330 = 832$ kg minder glas wordt geproduceerd. 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 recycleren.

Tegen het licht van onze strijd tegen schaliegas exploitatie op onze eigen grond krijgt deze keuze extra betekenis.

Het hergebruiken van flessen:

Wij zouden in principe flessen kunnen hergebruiken... maar dat betekent dat de lege flessen verzameld en vervoerd moeten worden van de plek van consumptie naar de plek van productie. Vervolgens zouden ze gesteriliseerd moeten

worden met kokend water. Daar is veel energie voor nodig. Het lijkt ons beter voor het milieu dat deze energie gebruikt wordt om de flessen lokaal te verzamelen en te recycleren in de regio van consumptie. De hoge hitte die nodig is om het glas te smelten is de enige garantie dat een fles steriel is.

We zijn niet tegen het idee van een herbruikbare fles van een standaard formaat, maar die zou dan herbruikbaar moeten zijn in de regio van consumptie... en dus grootschalig gestandaardiseerd zijn. De toekomst zal uitwijzen of dit een manier van energiebesparing kan zijn.

Gebruik van natuurlijke kurken!

We gebruiken natuurlijke kurken. Dat is duur, maar dit respecteert de filosofie van de wijn en steunt het noodzakelijke onderhoud van de Portugese bossen. Het voorkomt ook de milieuvervuiling 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 bedreigd, terwijl zij een grote biodiversiteit herbergen en garant staan voor veel werkgelegenheid.



Hergebruik van wijndozen:

We gebruiken dozen van 100 % gerecycleerd karton. U kunt lege, onbeschadigde dozen weer bij ons inleveren, zodat wij ze opnieuw kunnen gebruiken!

Reizen met het openbaar vervoer

Voor onze leveringstournees 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 Brussel staan. Ik verplaats me dan per TGV en de wijn volgt via een transportbedrijf met een gegroepeerd transport. Dit scheelt nogal in energieverbruik. We hebben zelfs de hoop dat onze pallets binnenkort per binnenvaartschip vervoerd gaan worden!

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

RESPECT VOOR NATUUR EN MILIEU

mas d'intras
Vallis
Vinaria





De filosofie achter ons werk



Voorjaar 2014

Onze concrete acties
voor een beter milieu.

Waarom een ?
certificatie ?

Verandert er iets aan
de kwaliteit van de wijnen?

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras - F 07400 Valvignères

Tél. +33 (0)4.75.52.75.36

Site WWW.MASDINTRAS.FR

Email contact@masdintras.fr

