



Château d'Anglès

TERROIR DE LA CLAPE
South of France

Bio gecertificeerd worden of bewust niet ?

Eric Fabre, eigenaar en wijnmaker op Château d'Anglès, heeft een duidelijk standpunt als het gaat om het zo natuurlijk mogelijk produceren van zijn wijnen.

Hij produceert zijn wijnen op Biologische wijze maar wil niet gecertificeerd worden. Wel heeft hij zich **ASCERT** laten certificeren. Een verklaring van Eric waarom:



*De **certificatie Ascert** wil niet automatisch zeggen dat wij later Bio gecertificeerd gaan worden wegens de volgende redenen:*

*Ons gedrag ten aanzien van het milieu omvat alles van een Bio producent (geen insecticide, bewerken van de bodem, geen standaard en systematische behandeling, organische bemesting, enz). Het enige verschil is dat wij een andere actieve materie verkieszen te gebruiken dan **koper** om de wijngaard tegen sommige ziektes te behandelen. Koper is een niet-afbreekbaar zwaar metaal dat sterk verontreinigt. Zelfs bij gebruik van een kleine dosis stapelt het zich in de bodem op en doodt het micro-organisme in de bodem. Echter, het is het enige, effectieve middel van natuurlijke oorsprong, dat volgens de BIO certificering gebruikt mag worden.*

Wij kiezen er juist voor om alleen die ziektes, die op geen andere wijze bestrijdt kunnen worden dan met koper, te behandelen met een actief middel op synthetische basis.

Dit kan nauwkeuriger met een lagere dosering en is wel biologisch afbreekbaar.

Er zijn naderhand geen resten meer terug te vinden, niet in de plant noch in de bodem. Onze wijnen worden elk jaar door de laboratoria van het monopolie van Ontario in Canada (een van de meest uitvoerige en striktst in de wereld) geanalyseerd en al onze wijnen tonen 0 sporen van pesticide.

Het probleem van het (soms hoge) gebruik koper wordt vandaag door Europa erkend en de reglementering ervan in de Bio wijngaard zal in de toekomst evolueren. Pas dan zullen wij waarschijnlijk onze wijnen als Bio gecertificeerd op de markt willen brengen. Tevens zouden er dan tegelijkertijd regels opgesteld moeten zijn voor het in acht nemen van middelen in de kelder wat nu bij BIO nauwelijks gecontroleerd wordt.

*Het **Ascert** label waarborgt eveneens de wijnbereiding vandaar dat wij ons daarin hebben laten certificeren.*

La certification Ascet ne veut pas automatiquement dire que nous serons certifié Bio plus tard pour les raisons suivantes :

Notre comportement vis a vis de l'environnement a tout du bio (pas d'insecticide, travail du sol, pas de traitement systématique, compostes organiques, etc.).

La seule différence est que nous préférons utiliser d'autres matières actives que le cuivre pour taiter la vigne. Le cuivre est un métal lourd polluant non biodégradable. Même utilisé a petite dose il s'accumule dans le sol et tue la vie microbienne du sol.

Or c'est la seule matière active connue d'origine naturelle c'est pour ça que c'est la seule labellisée bio.

Nous préférons utiliser des matières actives de synthèse, plus précises, donc utilisées à moindre doses, et biodégradable. Il n'y a plus de restes dans la plante ni dans le sol.

Nos vins sont analysés chaque année par les laboratoires du monopole d'ontario au Canada (les plus exhaustifs et stricts) et tous nos vins montrent 0 traces de pesticides dans toutes les colonnes des résultats.

Le problème du cuivre est aujourd'hui pris en compte par l'Europe et la réglementation bio évoluera et nous serons alors probablement labellisé bio. Elle devrait aussi prendre en compte les pratiques a la cave qui ne le sont pas par les labels bio. Le label Ascet certifie aussi la vinification.

