

## LOBETIA van PUNCTUM biodynamische wijnen

*Verskil biologisch en biodynamisch? Er bestaat nogal wat verwarring over de termen 'biologisch' en 'biodynamisch'*

**Wat is het verschil?** Om te beginnen, in smaak en aroma eigenlijk geen. Beide zijn normale wijnen, met druiven geteeld op de meest natuurlijke wijze, zonder gebruik van kunstmeststoffen en chemische onkruidverdelgers of ziektebestrijders. Het verschil zit louter in een andere aanpak bij de toepassing van de in de natuur beschikbare middelen. Daar waar in de gewone biologische teelt de nadruk ligt op puur natuur, waarbij ook wel rekening gehouden wordt met o.a. de stand van de maan en de diverse invloeden van de seizoenen, gaat men in de biodynamische teelt een stapje verder. Hier wordt gewerkt met maximale aandacht voor de totaliteit van de kosmische invloeden. Alle werkzaamheden staan in functie van de stand van de maan en de diverse planeten. Immers, die hebben allemaal door hun magnetische uitstraling invloed op alle leven op aarde. Daarbovenop worden ook bestuivingen uitgevoerd met diverse homeopathische bereidingen.

### Lobetia wijnen

Deze worden gemaakt volgens de principes van de biodynamische teelt. Zij komen uit het midden van Spanje in de regio La Mancha. In het centrum van Cuenca, in het dorp Las Pedroñeras op een hoogte van 750 meter liggen de wijngaarden van Dominio de Punctum, een familiebedrijf met 270 Ha eigendom, waarvan 110 Ha wijngaarden. De hoogte en de grond van zand met leem en kalksteen maakt hiervan een optimale plaats om wijn te verbouwen. Uitsluitend druiven van eigen teelt worden gebruikt. Gans het verder vinificatie- en bottelingproces gebeurt in eigen beheer. Hiermee kunnen ze hun eigen stempel, karakteristieken en persoonlijkheid aan de wijn meegeven. Ook de algemene aanpak staat in het teken van de bescherming van de natuurlijke middelen. Zo hebben zij hun eigen waterzuiveringstation voor het herwinnen van gezuiverd afvalwater en de opvang van regenwater. Kortom, duurzaam natuurbehoud staat hier hoog in het vaandel.

Het assortiment heeft een bijzonder aantrekkelijke prijs/kwaliteit.

- In **wit** is er de Lobetia Chardonnay (€ 6,33) en de Lobetia Viognier/Chardonnay (€ 6,93), beide met een aromatisch fruitige neus en mond. Die past bij zowel wit vlees als vis en als aperitief.
- In de **rode** kunnen we kiezen tussen de Solatio Tempranillo (€ 5,95) en de Syrah (€ 7,15) die vlot en rond zijn en passen bij rood vlees, gevogelte en alle voorgerechten.
- De **schuimwijn** "Bubbles by Lobetia" is een pittige sprankelende ruim schuimende wijn gemaakt van Chardonnay. Ideaal als aperitief aan € 7,26



### Website wijnbouwer:

[www.dominiodepunctum.com](http://www.dominiodepunctum.com)

Meer info - Exclusief invoerder voor België:

[www.biodyvino.be](http://www.biodyvino.be)

*Op uw gezondheid!*

## DE LEVENSSCHOOL VMW

ACADEMIE VOOR INTEGRALE GEZONDHEIDSZORG



**OPENDEUR**

25.05.2014  
& 15.06.2014  
10>18U

OPLEIDING TOT GEZONDHEIDSCONSULENT

*cursussen natuurlijke gezondheidszorg & bewustzijnsverruiming*

*locatie* Abdij van Tongerlo, Vesperzalen  
Abdijstraat 40, 2260 Tongerlo

*Vraag gratis de volledige studiegids aan*

[WWW.LEVENSSCHOOL.BE](http://WWW.LEVENSSCHOOL.BE)  
TEL +32 11 60 16 75  
INFO@LEVENSSCHOOL.BE

Biotiek en Vino Mundo bundelen hun krachten en worden BIODYVINO



*Het grootste assortiment biologische, biodynamische en Fairtrade wijnen in België!*

**Nieuwe website!**

[www.biodyvino.be](http://www.biodyvino.be)

**SPECIALE PROMOTIES**

**Zetel: ZOERSEL** Ten Hoflaan 22 - T 03-312 24 38  
**Magazijn: AARTSELAAR** Schelselei 15 C