



BELGISCHE TAFELDRUIVEN, EEN TEELT MET EEN VERHAAL

Philip Dewit heeft geen moeite om zijn bezoekers iets bij te brengen over de geschiedenis en de teelt van tafeldruiven in België. In feite kon je dat verwachten op een bedrijf dat al meerdere keren deelnam aan de Dag van de Landbouw. Ook dit jaar stelt het de deuren open voor het grote publiek. – *Patrick Dieleman*

Wanneer ik Philip vertel dat het ongetwijfeld lang geleden is dat we iets over tafeldruiven schreven in *Management&Techniek* antwoordt hij dat er maar 15 beroepstellers meer zijn. “In de jaren 60 waren we nog met 3000. Nu zijn er ook nog wel heel wat bedrijven in bijberoep. De gemeente Overijse organiseert zelfs cursussen druiventeelt, opdat mensen die een huis met enkele serres erbij kopen dat patrimonium niet onbenut zouden laten.”

Geschiedenis

Het bedrijf Dewit uit Overijse bestaat al meer dan 100 jaar. Philip is de vierde generatie. Zijn zoon Koen die ook al in de zaak zit, is de vijfde generatie. In 1865 kon baron de Peuthy van Huldenberg niet denken dat hij door naar (het vroegere) Joegoslavië te reizen, de aanleiding zou geven voor een totaal nieuwe sector in België. “De baron was een plantenliefhebber en had daarvoor een

serre gebouwd tegen een van de muren op zijn kasteeldomein. Hij zag op een kasteel in Joegoslavië dat men er tafeldruiven teelde in de eigen serre. De baron bracht enkele planten mee en gaf aan zijn hovenier Felix Sohie de opdracht om druiven te telen.” Die had een diploma van de tuinbouwschool van Vilvoorde, en kende wel iets van planten telen. Na enkele jaren werden meer druiven geoogst dan de graaf en zijn huishouden konden opeten. Daarom kreeg Felix steeds het overschot mee ‘voor zijn zes kinderen’. Maar Felix trok ermee naar de markt in Brussel, en wist zo een aardig centje bij te verdienen. Na een tijdje begon hij in zijn eigen tuin muren te metselen om serres tegen te bouwen. Na verloop van tijd werd hij er rijk van. Zijn broers begonnen mee te helpen. Toen ze zagen dat er geld te verdienen viel, begonnen ook de burendruiven te telen. Zo breidde de olievlek zich geleidelijk uit over Overijse en Hoeilaart (later ook richting buurgemeenten Tervuren en Huldenberg). “De actieradius bleef echter beperkt omdat je in die tijd ter plaatse moest gaan



DRUIVEN DEWIT

Philip & Rita Dewit-Verhaegen,
Koen Dewit
Gemeente: Overijse
Specialisatie: tafeldruiven

Bij het krenten streven we
altijd naar een mooie
conische tros.

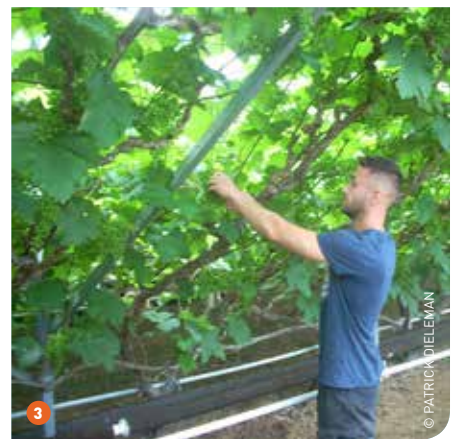
om iets bij te leren." De sector groeide maar kende twee sterke inzinkingen, de eerste in de jaren 60. "Dat was toen het gevolg van concurrentie door importdruiven. In de jaren 70 zette de energiecrisis veel andere druiventelers aan om te stoppen. Ze konden hun serres afbreken, bouwden er zelf een huis op om te verhuizen en gingen werken." Het Westland, nog steeds een sterk tuinbouwgebied in Nederland, was ooit ook een tafeldruivenregio. Nu rest er nog één teler, die het ras Frankenthaler teelt. "Dat rijpt vroeg, maar geeft veel kleinere druifjes."

Oude teeltwijze

Philip vertelt dat het barema voor een serre berekend is op 400 kg tafeldruiven. De oude serres hadden een standaardopervlakte, en die was het gevolg van het verwarmingssysteem. "Eerst werd er geteeld onder koud glas. Druiven hebben geen verwarming nodig, maar vanaf het begin van de twintigste eeuw is men beginnen verwarmen om een deel van de druivenoogst te vervroegen. Daarvoor werd gestookt in een put. Door natuurlijke trek kan de warmte ongeveer 10 meter vergeraken. Met twee van dergelijke putten in een serre kwam je uit op serres van 20 op 7 meter. In een dubbele serre (niet meer tegen een muur) kwam je aan het dubbele.

Vernieuwing

Philip vertelt dat ze zelf bij het bouwen van hun nieuwe serres, in de periode dat hij in het bedrijf kwam, beslist hebben om die maten te verlaten. Ze waren in het begin van de jaren 80 bij de eersten die overschakelden. Hij wijst naar de driehoeksvorm waarin de druiven groeien. "Maar de driehoek is nog steeds dezelfde als 150 jaar geleden. Die maat is ideaal opdat de ene serre de volgende niet zou beschaduen. Veel collega's hadden toen kritiek. Ze verwachtten dat we 'witziekte zouden kweken', omdat onze serres dicht waren." Op het (toenmalige) Provinciaal Proefcentrum 'Solheide' van Overijse had men berekend dat in de oude serres de glazen van 30 op 30 cm, die deels overlaptten, per nacht zorgden voor een volume luchtverversing van 1,5 keer het volume van de serre. Uiteraard moest men de nieuwe serres verluchten via de verluchtungsramen. Bij velen gebeurde dat toen nog manueel, wat veel aandacht vergde, maar ondertussen zorgt de klimaatcomputer ervoor dat er op dat vlak geen problemen te verwachten zijn. De gewasbescherming gebeurt zo goed als biologisch. "Er zijn maar drie midde-



1 Ook in de huidige serres is de driehoeksvorm waarin de druiven groeien nog steeds dezelfde als in die van meer dan 100 jaar geleden. 2 Philip Dewit demonstreert het korrelen. Uit elke tros worden kleinere druiven weggeknipt om ruimte te creëren voor de grotere. 3 Na het korrelen zorgt Koen Dewit ervoor dat elke rank goed aangebonden wordt. Dat gebeurt met wasknijpers aan draden.

.....

Vroeger werd veel kwantiteit geteeld, nu gaan we alleen voor kwaliteit.

.....

len erkend voor tafeldruiven: het fungicide Flint (trifloxystrobine) en twee middelen erkend voor bioteelt, namelijk spuitwavel als fungicide en Tracer (spinosad) als insecticide." Voor spint wordt gerekend op de nuttigen. Preventief wordt *Amblyseius californicus* ingezet. Voor deze heel vraatzuchtige roofmijt staat spint niet bovenaan het verlanglijstje. "Daarom zetten we er *Phytoseiulus persimilis* bij wanneer we het eerste rode puntje waarnemen. Die is gespecialiseerd in spintmijten, met als nadeel dat ze zelf

sterven eens alle spint is opgeruimd. In de serres staan ook nog boxjes met lokstoffen om allerlei insecten aan te trekken. De bomen zijn bij het bouwen van de nieuwe serres blijven staan, dus op 8 meter." Philip bedoelt daarmee zijn druivenplanten. In de oude serres had je 7 meter en 1 meter gang. De meeste planten zijn ook echt bomen. Hij vertelt dat er nog onderstammen bij zijn van zijn grootvader, maar dat die om de 15 jaar opnieuw geënt worden. Na het enten heb je 4 jaar nodig vooraleer je de eerste trossen kan oogsten. Door de oude bomen te laten staan, verloren ze na het bouwen van de nieuwe serres geen productie. Dit werd vroeger ondervangen door tijdelijk tomaten te telen tussen de verjongde druivelaars. Tot 20 jaar geleden werd tijdens de winter (wanneer al het blad

weg was) ook nog veldsla en selder geteeld tussen de druivelaars.

Afzet

Wat zeker veranderd is na de crisis van de jaren 70, is de kwaliteit. "Vroeger werd voor kwantiteit geteeld. Bij overproductie werd van de druiven van mindere kwaliteit wijn gemaakt. Nu gaan we alleen voor kwaliteit. Destijds werd geëxporteerd, vooral naar Engeland en Duitsland, maar nu blijft alle productie (op de trossen na die sporadisch meegenomen worden door buitenlanders) in eigen land. Vraag en aanbod zijn in evenwicht, wat maakt dat we onze prijs binnen zekere grenzen zelf kunnen zetten. Gemiddeld verkopen we de Ribier aan 13 euro/kg, bij de Leopold III is dat 18 tot 20 euro. De hele vroege kunnen we iets duurder verkopen. Alles gaat rechtstreeks naar particulieren, bijna toch, want een deel wordt verkocht via Cru (exclusieve winkels van de Colruyt Group) 500 meter verderop. We hebben een eigen winkel en staan wekelijks op zeven markten. We hebben 7000 m² glas en we kunnen daarvan leven met twee gezinnen." In feite meer, want op het moment van ons bezoek waren 7 mensen aan het krenten.

Philip vertelt dat zijn grootvader alles verkocht via de winkel. "Voor er autosnelwegen waren, was de N4 de verbindingsweg van de kust naar de Ardennen. Mijn grootvader verkocht het meest op zondagavond na 20 uur, aan toeristen die van de kust kwamen."

Het druivenseizoen spoort dan ook perfect met het kustseizoen. "We verkopen van half juli tot eind oktober. Maar voor de energiecrisis hadden we 13 maanden per jaar druiven." Dat had te maken met de variëteit Colman, een wintervariëteit die het jaar rond reageerde op een temperatuuurdaling. Stopte je met stoken, dan dacht de plant dat de herfst begon en zorgde ze ervoor dat de druiven rijpten. "Daardoor overlaptten we nog een maand in het nieuwe jaar met druiven van het jaar ervoor."

De Colman verdween ten gevolge van de dure energieprijzen uit het assortiment, maar de andere – toch ook al oude – rassen worden nog steeds geteeld. De Ribier is een blauwe druif die al meer dan honderd jaar in het assortiment moet zitten. Uit een tetraploïde mutatie van de Royal is na verdere selectie de Leopold III ontstaan. Een ras met veel grotere, ook blauwe druiven. Philip vertelt dat de toenmalige koning destijds toestond om zijn naam te gebruiken, omdat het nieuwe

ras toen al een heel goede faam had. Als witte druif wordt de Muscat d'Alexandrie geteeld. Ze enten alle druivelaars zelf. Onderstammen kunnen aangetast worden door de wortelzwam *Armillaria mellea*. Die kan zich via de wortels verspreiden naar andere druivelaars, en moet dus zo snel en volledig mogelijk verwijderd worden. Nu wordt *Vitis rupestris* gebruikt als onderstam, omdat die oppervlakkiger wortelt en gemakkelijker te verwijderen is. "Een volwassen boom heeft een stevig ontwikkeld wortelstelsel. Op een warme dag verdampt een druivelaar tot 50 liter water per dag."



De familie Dewit teelt drie rassen tafeldruiven: de blauwe Ribier, de blauwe Leopold III, die grotere bessen heeft en de witte Muscat d'Alexandrie.

Verzorging

Specifiek aan de teelt van tafeldruiven is dat iedere tros tot in de puntjes verzorgd wordt. Men snoeit in december en januari op twee ogen, waaruit na de winter twee scheuten ontwikkelen. Die met de beste of best geplaatste tros wordt behouden en verder opgekweekt. Het aantal trossen dat overblijft wordt ook bepaald door de grootte van de plant. Er worden maximaal twee trossen per lopende meter behouden. Alle zijscheuten moeten weg. Er wordt alleen gezorgd voor voldoende blad om sap te trekken voor de druiven en om ze voldoende te bedekken opdat ze niet verbranden door de zon. Er moeten minimaal vier bladeren blijven staan voorbij de tros. Tijdens de winter wordt er alleen licht gestookt vanaf -1 °C om de buizen vorstvrij te houden. Vanaf 15 januari begint men een eerste compartiment te verwarmen, om de planten te vervroegen. "Om de 14 dagen schuiven we daarmee op, tot in april alles is verwarmd." Na de bloei wordt in de tros ruimte gecreëerd, door een deel van de pas gevormde druifjes weg te knippen, te krenten. "We streven altijd naar een mooie conische tafeldruiventros. Het heeft geen zin om binnenin veel druiven te laten staan, want daar moet ruimte zijn om de druiven te laten groeien. Op het moment van ons bezoek waren ze aan het korrelen. Kleine en middelmatige druiven worden weggeknipt. Daarbij is het opletten om de goede druiven niet te raken, want dat geeft een beschadiging die wel geneest maar littekenweefsel achterlaat. Dergelijke druiven moeten nadien toch weggeknipt worden, want ze zijn onverkoopbaar. ■



ERKEND STREEK-PRODUCT

De Vlaams-Brabantse tafeldruif kreeg in 2008 een beschermde oorsprongsbenaming (BOB). Dit is een officiële Europese erkenning dat ze wordt geproduceerd, verwerkt en bereid binnen een welbepaald geografisch gebied, en volgens een erkende en gecontroleerde traditionele werkwijze. Als producent is 'De Sterredruif' erkend. Vandaag bieden acht leden-druiventelers van deze vereniging dit streekproduct aan (zie www.tafeldruif.be). Info en recepten vind je ook bij VLAM (www.streekproduct.be).