



WIJNBOUW VEROVERT ZIJN PLAATS IN HET VLAAMSE LANDSCHAP

De Belgische wijnbouw groeit gestaag. Drijvende krachten zijn diversificatie in de landbouw en klimaatverandering. Grootste uitdagingen zijn professionalisering en rentabiliteit. Beide hangen samen. Wij staken ons licht op bij het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw van pcfruit en nodigen onze lezers uit voor het komende wijncongres.

– Jacques Van Outryve

Kris Vandenwyngaert heeft zijn naam niet gestolen. Deze was trouwens aanleiding om twintig jaar geleden op een stuk grond te experimenteren met wijnbouw, zoals zovele anderen in Vlaanderen. Ons land kent meer dan 1000 amateur-wijnbouwers, echter slechts een 90-tal professionele wijnbouwers. Dat aantal neemt toe. De hobby van Vandenwyngaert zorgde voor een onverwachte switch in zijn carrière. In 2014 verliet hij de elektronica om aan de slag te gaan op het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw binnen het Proefcentrum Fruitteelt in Sint-Truiden (Kerkom), kortweg pcfruit genaamd. Het nieuwe centrum werd opgezet met steun van het Strategisch Actieplan Limburg in het Kwadraat (SALK) en de provincie Limburg. Waarom Limburg? Ongeveer de helft van het wijnbouwareaal in ons land ligt in Limburg. Ons land telt 500 ha wijnbouw. Sinds 2007 is België in de Europese wijnbouwstatistieken opgenomen en staat ons land terug op de (wijn) kaart. De Romeinen hebben de wijnbouw naar onze streken (ook naar Engeland) gebracht en volgens geschiedkundigen

waren wij een van de betere, volgens sommigen zelfs ooit het beste wijngedebied van het Romeinse rijk. Wijn was gedurende eeuwen geen luxeproduct maar dagelijkse kost. “Stijgende wijnprijzen als gevolg van misoogsten waren even grote sociale drama’s als hoge graanprijzen”, lezen we in ‘De opstand van de natuur’

.....
**Door de klimaatverandering
 verdween de wijnbouw uit
 onze streken.**

van Philipp Blom. De klimaatverandering zou een einde stellen aan ons wijnverhaal, al zouden volgens onbevestigde bronnen Franse politieke/kerkelijke motieven ten tijde van Napoleon de genadeslag hebben gegeven. In zijn boek beschrijft Philipp Blom de geschiedenis van de kleine ijstijd (1570-1700). De ijstijd werd voorafgegaan door zeer wispelturige weersomstandigheden waaronder ook zeer hete en droge

zomers. Uiteindelijk zakte de temperatuur op korte termijn met gemiddeld 2 °C. Sinds de zestiende eeuw werden wijngedebiedsgegevens zoals oogsttijdstip, opbrengst, prijs en beoordeling of kwaliteit zorgvuldig opgetekend. “Wijn heeft warme zomers nodig en is een graadmeter voor het klimaat van de voorbije eeuwen. De wijnoogst staat bovendien steeds onder tijdsdruk”, schrijft Blom.

Bij afkoeling van het klimaat schuift de oogstdatum steeds verder op. Bij opwarming van het klimaat vindt de omgekeerde beweging plaats. Omdat de wijn bij de overgang naar de zeventiende eeuw niet meer te drinken was, werd in Krems, nabij Wenen, dan maar wijnazijn gemaakt voor de aanmaak van mosterd en de verfstof loodwit, twee nieuwe nijverheden.

Aan de rand van het wijngedebied

“Wij bevinden ons min of meer aan de rand van het wijngedebied”, zegt Kris Vandenwyngaert die eraan toevoegt dat er noordelijk ook nog wel enkele wijngaarden liggen. Hij gaat na wat met ons klimaat mogelijk is en is er onder meer



- 1 Kris Vandenwyngaert van het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw bij een partij Riesling, veelbelovend voor onze streken. 2 De Riesling begon begin deze maand reeds suiker te vormen. 3 Op hetzelfde moment waren de trossen van de Sauvignier Gris al dikker en kon je de suiker al proeven. Half september zullen deze trossen wellicht reeds kunnen worden geoogst.

van overtuigd dat Riesling zich hier uitstekend kan gedragen. “De pioniers in ons land hebben hoofdzakelijk Chardonnay aangeplant. Dat is een veilige keuze, gelet op de naambekendheid en het feit dat Chardonnay in goede jaren zowel fris kan gedronken worden als na jarenlange bewaring in eiken vaten. In mindere jaren kan er altijd nog schuimwijn van worden gemaakt. De tweede belangrijkste druivensoort in ons land is Pinot Noir, precies om aan die vraag (lees: hype) naar ‘bubbels’ te voldoen. De derde variëteit in ons land is Johanniter. Deze geeft een Rieslingachtige wijn. “We moeten echter diversifiëren. Riesling en Solaris zijn voor ons klimaat belangrijke kandidaten. Weet dat het in de Moeselstreek straks te warm zal zijn voor Riesling”, legt Vandenwyngaert uit. Hij legt ons de historiek uit van de nieuwe variëteiten zoals Solaris, Prior en Sauvignier Gris, zogenaamde hybriderassen. De Sauvignier Gris, waarvan nu de eerste wijnen op de Belgische en Duitse markt komen, begon begin deze maand reeds suiker te vormen. Solaris is nog vroeger. Je kon op datzelfde moment de suiker reeds proeven. “Solaris is ideaal voor ons

klimaat en korter groeiseizoen. Je kan er een perfecte wijn van maken ofwel het zeer suikerrijke sap gebruiken om het sap van andere variëteiten op natuurlijke wijze aan te rijken, dan hoef je er tijdens de vinificatie minder of helemaal geen suiker meer aan toe te voegen (‘chaptalisatie’).” Wij zien op de proefpercelen een nieuwe aanplanting met nieuwe variëteiten die een meervoudige resistentie hebben voor verschillen stammen van meeldauw. Gelet op ons vochtiger klimaat blijft ziektebestrijding een bijzonder aandachtspunt. Volgens Vandenwyngaert is teelttechniek echter niet de grootste uitdaging. Grootste uitdaging is de rentabiliteit. Hij rekent voor hoeveel de productie van een fles wijn bij ons kost (10 euro/fles), voeg daar de accijnzen aan toe en je kan onmogelijk concurreren met de wijnen die vandaag in de winkel liggen. Wij zitten in het premiumsegment! Vandaar dat in het kenniscentrum onder meer wordt nagegaan hoeveel de groei van de wijnstokken mag of moet worden afgeremd om in ons klimaat de beste verhouding opbrengst/kwaliteit te hebben. Een studente van de KU Leuven zoekt dat momenteel uit.

En wat met blauwe druiven? Kris Vandenwyngaert brengt ons bij de Cabernet Cortis: “We hebben gemerkt dat de Aziatische fruitvlieg (*Drosophila suzukii*) ook op blauwe druiven zit, niet op de witte druiven. We zoeken uit waarom. Dat kan te maken hebben met de kleur, de dikte van de schil of de samenstelling van de gisten op de schil. Het is nochtans een veelbelovende variëteit waarvan de wijn weliswaar tien jaar moet rijpen op eiken vaten, maar vervolgens een uitstekende smaak heeft. De wijn zou ook perfect kunnen worden gemengd met een Merlot en/of een Pinot Noir en als blend op de markt worden gebracht. In tegenstelling tot de appel- of perenteelt is het product na de oogst niet af. Een wijnbouwer moet meester zijn in teelttechniek, vinificatie en marketing. Want de wijn moet ook worden verkocht. Van een goede oogst kan slechte wijn worden gemaakt. Van een mindere oogst kan ook nog goede wijn worden gemaakt. Zowel in de teelttechniek als bij het wijn maken (vinificatie) zijn er meerdere aspecten waarmee de productie kan worden beïnvloed. Het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw opent deze maand nog een eigen vinificatieruimte om onderzoek te doen.

Wijncongres

Op 31 augustus vindt in Limburg andermaal een wijncongres plaats. Ditmaal in ‘Het Fonteinhof’ in Borgloon. Zoals vorig jaar zal het congres ook dit jaar geïnteresseerden aanspreken uit het hele land en Nederland. De Brit Chris Foss van het Plumpton College zal zijn ervaringen vertellen over de productie van schuimwijn. In het Verenigd Koninkrijk ging de revival van de wijnbouw iets vroeger van start. Het Verenigd Koninkrijk telt 2000 ha wijnbouw en kent een toeloop van Franse wijnbouwers. Ander sprekers zijn Aurore Jeudy (F) over reductie van sulfietgehalte in wijnen, Nadia Bertazon (I) over een nieuwe virusziekte bij Pinotsoorten en Rebecca Ritz (VK) over marketing. Na afloop van het congres wordt ook de winnaar bekendgemaakt van de naamen etiketwedstrijd voor de eerste wijn van pcfruit. Waarop uiteraard een drink volgt. ■

Meer informatie over provinciaal wijncongres ‘Van wijngaard tot fles’ op 31 augustus vind je op www.limburg.be/wijncongres en/of www.pcfruit.be/nl. Het congres is gratis, inschrijven is wel noodzakelijk en kan tot 27 augustus.