



Duurzame productie van innovatieve schuimwijn

Fructura is niet alleen een beurs voor hardfruittelers. Ook kwekers van zachtfruit en alternatieve teelten zoals druiven vinden er hun gading. Het SPiwi-project, met pcfruit als een van de partners, onderzoekt en optimaliseert strategieën voor de productie van biologische SParkling-wijnen of mousserende wijnen, gemaakt van 'Piwi'-druivenrassen (die bestand zijn tegen schimmels). Deze relatief nieuwe variëteiten vereisen onderzoek om hun vinificatiepotentieel te optimaliseren.

Vicky Everaerts, pcfruit

Europa speelt een voornamelijk rol in de biologische wijnproductie op wereldvlak. Bijna 90% van de wereldwijde biologische druivenproductie bevindt zich in Europa. Maar de opbrengstverliezen in de biologische wijnbouw bedragen tussen 8 en

16%. Nieuwe inzichten in biologische en duurzame wijnbouw zijn daarom van economisch belang. De introductie van schimmelresistente rassen kan de opbrengstverliezen, die vaak optreden in de biologische wijnbouw, deels voorkomen.

Piwi-variëteiten

Piwi- (*pilzwiderstandsfähige* of ziekte-tolerante) druiven zijn tolerant voor schimmelziekten en winnen momenteel terrein. Maar omdat het om relatief nieuwe rassen gaat, is er een gebrek aan kennis over hun potentieel in de vinificatie, maar ook over hoe deze wijn aanvaard wordt bij de consument. Dit belemmert wijnmakers om verder te investeren in 'piwi's' en daarmee dus ook in een duurzame en veerkrachtige ontwikkeling van de wijnindustrie. De piwi-variëteiten die in dit project worden gebruikt zijn Sauvignier gris, Muscaris, Cabernet cantor en Cabernet cortis (WBI Freiburg).

Duurzame biologische schuimwijn

Het SPiwi-project is een samenwerking tussen twee klassieke wijnproducerende regio's (Noord-Italië en Zuid-Duitsland) en België, een meer noordelijke regio waar het gebied van de wijndruiven momenteel klein is, maar toch toeneemt met ongeveer 15 à 20% per jaar. Duurzaamheid wordt vanuit meerdere invalshoeken benaderd. In de veldfase ligt de nadruk op de selectie van geschikte resistente cultivars en de ontwikkeling van richtlijnen voor biologische gewasbescherming. Er wordt een chemischvrij vinificatieproces ontwikkeld dat de kennisbasis zal vormen voor de biologische wijnproductie met resistente cultivars en er wordt een consumentenonderzoek uitgevoerd naar de aanvaardbaarheid van deze nieuwe wijnsorten.

Consumentenonderzoek

Dit project richt zich op de jonge Belgische consument. De consumptie van mousserende wijn in België omvat ongeveer 14% van de totale wijnconsumptie. België kent ook de hoogste champagneconsumptie per hoofd op wereldvlak, waarbij cava en prosecco aan belangstelling winnen door de lagere prijzen.

Om de consumptiegevoelens en voorkeuren van de jonge Belgische consument beter te begrijpen, werd een vragenlijst opgesteld. In totaal vulden 238 deelnemers, met een 50-50%-verhouding mannen-vrouwen, die in. Van die 238 deelnemers waren er 89 jonger dan 40 jaar, 87 tussen 41 en 59 jaar en 62 ouder dan 60 jaar. Figuur 1 toont aan dat er in België vooral champagne, prosecco en cava wordt geconsumeerd, waarbij de consumptie van prosecco en cava lager ligt in de hoogste leeftijdscategorie.

De voorkeuren en drijfveren van de jonge Belgische consumenten voor mousserende wijn werden verder

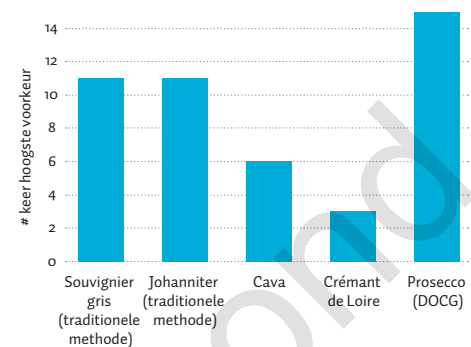
onderzocht door middel van focusgroepen (48 deelnemers in de leeftijdscategorie jonger dan 40). Een blinde degustatie van vijf verschillende mousserende wijnstijlen toonde een hogere voorkeur voor prosecco, in vergelijking met cava en crémant. Interessant was dat twee commerciële piwi-mousserende wijnen, Sauvignier gris en Johanniter, ook niet slecht scoorden (zie figuur 2).

Vinificate van piwi-sparkling wine

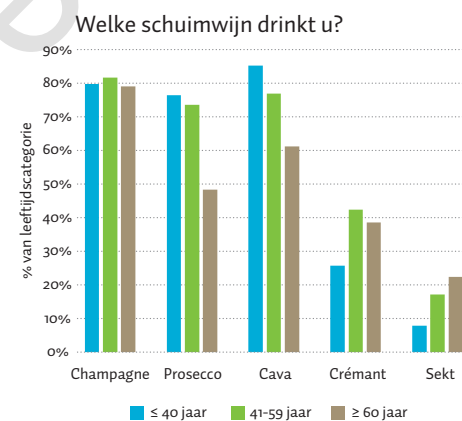
Mousserende wijn wordt in België uitsluitend op de traditionele methode geproduceerd. Deze methode wordt gebruikt voor onder meer champagne, crémant en cava. De tweede gisting gebeurt in de fles, waardoor een bepaalde stijl van wijn ontstaat. De charmatmethode (zoals prosecco) resulteert over het algemeen in een meer frisse en fruitige wijn, omdat de tweede gisting plaatsvindt in roestvrije stalen tanks.

Vermits de focusgroep aangaf een voorkeur te hebben voor prosecco, zal deze methode en haar geschiktheid voor de productie van piwi-mousserende wijnen in dit project verder worden onderzocht. De charmatmethode is, eenmaal de materialen zijn aangekocht, over het algemeen goedkoper en kan daarom een economisch alternatief zijn voor de traditionele methode. In de komende twee jaar zullen piwidruiven uit België en Italië worden gebruikt voor microvinificatie. De wijnen zullen opnieuw door de focusgroepen worden geëvalueerd en het vinificatieprotocol zal waar nodig worden aangepast. De samenwerking tussen België (koel klimaat) en Noord-Italië (warmer klimaat) zal ons meer leren over de impact van de klimaatverandering op deze nieuwe variëteiten en de daaruit voortvloeiende wijnkwaliteit. ■

 www.pcfruit.be/nl/SPiwi,
vicky.everaerts@pcfruit.be



Figuur 1. Percentage van de leeftijdscategorie dat aangeeft champagne, prosecco, cava, crémant en/of sekt te drinken.



Figuur 2. Aantal keren dat een wijn in een blinde test de voorkeur kreeg boven de andere vier wijnen.



Mousserende wijn wordt in België uitsluitend op de traditionele methode geproduceerd.