International Marketing Week

15th edition

Icon test - I contest

A challenge for creative European Marketers

Leuven - Belgium

26 - 31 March 2017

UC Leuven-Limburg
Faculty of Management and Technology
Geldenaaksebaan 335
B– 3001 Heverlee

Tel. +32 (0)16 375 340
hilde.evers@ucll.be
mario.dewolf@ucll.be
www.ucll.be

Design and create a logo for

‘Een Haspengouwse mousserende wijn met Haspengouws fruit.’

Opdrachtgever:

i.s.m.

Eddy en Colette Leclere-Lammens
Schoolstraat 8a
3800 Sint—Truiden
eddyleclere@gmail.com
0471 62 08 65

Wijndomein Hoenshof
Professor Ghislain Houben

‘Een Haspengouwse mousserende wijn met Haspengouws fruit.’

Vanuit een passie en missie voor de fruitteelt samen met de opkomende wijnbouw in België groeide het idee voor het ontwikkelen van een streekgebonden mousserende wijn.

1. Onze missie
2. De fruitteelt in België
3. Diversificatie in de fruitteelt
4. De opkomende wijnbouw in België
5. Wijndomein Hoenshof
6. Kennis- en onderzoekscentrum wijnbouw
7. Wijnkasteel Schabroek
8. De Belgische wijnbouw, een hype of de basis voor een nieuwe deelsector?
9. Is cider een beter alternatief voor smaakloze champagnes en cava's?
10. Méthode traditionnelle
11. Andere mousserende wijnen
12. Naar een nieuwe streekgebonden mousserende wijn
13. Opdracht projectweek:
    - 13.1. Overkoepelende streekgebonden naam
    - 13.2. Naam voor product
    - 13.3. Ontwikkelen logo’s voor beiden
    - 13.4. Ontwikkelen flesetiket
    - 13.5. Onderzoek naar aanlokkelijke verpakking
    - 13.6. Patent aanvraagmogelijkheden

1. Onze missie

Beiden zijn we opgegroeid in het centrum van de fruitstreek in Sint-Truiden. In ons beide families werd aan fruitteelt gedaan. Reeds van in de jeugd leefde de wens om een fruitbedrijf uit te bouwen. Met 1 ha werd gestart waarvan 80 are appel en 20 are peren. Het afbouwen van het ouderlijk bedrijf gaf mogelijkheden om te groeien. Gedurende 25 jaar runden we een bedrijf naast onze vaste job.

Als leraar in de Tuinbouwschool van Sint-Truiden staat de fruitteelt centraal in mijn lessen. In die school werd rond de jaren '50 aan ciderproductie gedaan. In een plaatselijk fruitverwerkend bedrijf bij ons in de buurt werd ook cider geproduceerd tot een brand eind jaren '70 de 'Trudo' fabrieken vernielde. De geuren die vrijkwamen tijdens het persen van fruit en de denigrerende meningen in de streek zorgden er voor dat er voor appelcider nog weinig interesse was in het algemeen en ook bij ons persoonlijk.

Tijdens vakanties in Normandië leerden we het streekproduct cider kennen. En telkens stelden we ons de vraag: 'Waarom kan dit streekproduct in onze fruitstreek geen nieuw leven krijgen?'. Ook in andere ons omringende landen neemt de ciderconsumptie toe en wordt het door de jeugd goed gesmaakt.

De wijnbouw in België kent de laatste jaren een sterke boost. Als leraar in de Tuinbouwschool geniet deze teelt mijn volle aandacht. Van de 9-jarige schoolwijngaard werd vorig jaar de eerste 'Rosé van Wijnkasteel Schabroek' in samenwerking met Wijndomein Hoenshof uit Borgloon gebotteld en voorgesteld.

De opstart van een mobiele wijnbar 'Le Bon Vinvant' door onze zoon bracht ons in contact met de vele bloesemtoeristen in het voorjaar. Naast de verschillende stille wijnen van Wijndomein Hoenshof werden de ijswijnen op basis van druiven maar ook van appel en peer aangeboden. De interesse voor streekproducten versterkte de drang naar een remonte van de cider.

De crisis in de fruitteelt door het Russisch embargo sinds 3 jaren kan ook opportuniteiten bieden. Het continue aanbod van commerciële fruitrassen als grondstof en de toenemende interesse voor de wijndruiventeelt bij fruittelers opent nieuwe perspectieven om te diversifiëren.

Al deze ervaringen zijn de basis voor onze missie om een nieuwe streekgebonden mousserende wijn te creëren.

2. De fruitteelt in Limburg

Het analyserapport van de provincie Limburg geeft aan dat de land- en tuinbouw er een belangrijke plaats inneemt.

De landbouwsector is in Limburg de grootste grondgebruiker, 46 % van de totale oppervlakte van de provincie (2 422 km² oftewel 242 200 hectare) is voorbestemd voor land- en tuinbouwbedrijven, namelijk 112 000 hectare. Hiervan is momenteel 89 888 ha, of 37% effectief in gebruik door de land- en tuinbouwsector.

Foto 1: De traditionele hoogstamboomgaarden zijn nog steeds een aantrekkingskracht voor de toeristen.

Eén van de troeven van de Limburgse landbouw is de sterk gespecialiseerde fruitteelt in Zuid-Limburg (inclusief afzetcoöperatieven). Bijna 60% van alle Vlaamse fruitproductie situeert zich in het Limburgse fruitteeltgebied. Het fruitteeltgebied bevindt zich vooral in Haspengouw, waar een vruchtbare bodem in combinatie met gunstige klimaatomstandigheden zich lenen voor succesvolle fruitteelt. Haspengouw (Frans: Hesbaye) is een landstreek die zich uitspreidt over de Belgische provincies Limburg, Luik, Namen, Vlaams-Brabant en Waals-Brabant. Deze regio wordt gekenmerkt door een glooiend landschap van zeer vruchtbare gronden. Het is een deel van de Leemstreek (löss) en valt deels samen met het Haspengouws Plateau.

Foto 2: Nieuwe rassen uit moderne aanplantingen verwerkingsmogelijkheden aanbieden.

Een extra hoge concentratie aan fruitteeltactiviteiten bevindt zich in de omgeving rond Sint-Truiden, waar de drie belangrijkste veilingen voor de fruitteelt zijn gelegen: de Belgische Fruitveiling, BelOrta en de Limburgse Tuinbouwveiling Veiling.

Figuur 1: Landbouwgebruikspercelen met fruit en noten. (Bron: ALV, Landbouwgebruikspercelen 2012)

Bijna 60% van alle Vlaamse fruitproductie situeert zich in het Limburgse fruitteeltgebied.

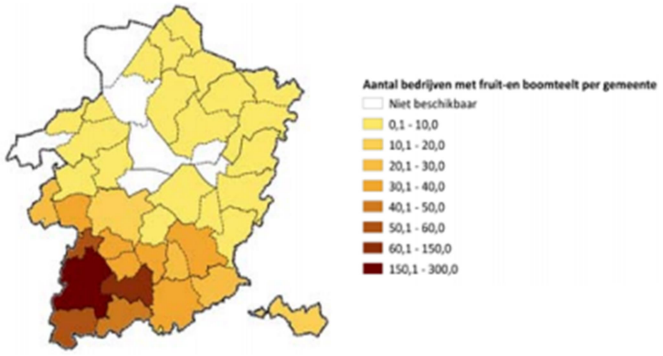
Figuur 2: De oppervlakte tuinbouw in openlucht per provincie, percentage per teelt t.o.v. het totaal in Vlaanderen (bron: Landbouwenquête 2012)

	Antwerpen		Limburg		Oost-Vlaanderen		Vlaams-Brabant		West-Vlaanderen	
	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
aardbeien	360	37,6	411	42,9	52	5,4	35	3,6	100	10,4
ander klein fruit	10	3,1	150	47,9	10	3,4	71	22,8	71	22,8
boomgaarden	411	2,7	8 898	58,8	1 346	8,9	4 044	26,7	439	2,9
totaal	**4 238**	**9**	**12 356**	**26**	**6 297**	**13**	**6 132**	**13**	**18 331**	**39**

De tuinbouwsector wordt in Limburg voornamelijk gekenmerkt door de fruitteelt. Het absolute belang van de fruitteelt blijkt reeds uit het relatief gezien groot aandeel tuinbouw in openlucht dat gelegen is in Limburg (12 356 ha, 26% van het Vlaamse areaal), desondanks de kleinere totaaloppervlakte landbouwgrond in onze provincie. Bij ons bestaat de sector voornamelijk uit fruitboomgaarden (8 898 ha) en in mindere mate ook groenteteelt (2 422 ha). Het aandeel fruitboomgaarden bedraagt 59% van de totale oppervlakte aan boomgaarden in Vlaanderen. Limburg is nog steeds de belangrijkste Vlaamse provincie voor de teelt van aardbeien in openlucht. In 2012 was het Limburgs areaal aardbeien (411 ha) goed voor een aandeel van 43% in Vlaanderen.

Het belang van de fruitteelt blijkt reeds uit het relatieve aandeel in het Vlaams areaal fruitteeltgewassen dat gelegen is in Limburg (57 %). Het gaat voornamelijk om boomgaarden (8 922 ha) voor de teelt van steen- en pitfruit, de arealen voor de teelt van aardbeien en kleinfruit zijn minder groot. Merk op dat het belang van de fruitteelt zich voornamelijk situeert in en rond Sint-Truiden, het aantal landbouwbedrijven actief in de fruitsector is er opvallend hoog. Vooral de aanwezigheid van 3 fruitveilingen is een stimulans voor de fruitsector in de regio.

Figuur 3: Aantal bedrijven met fruitteelt per gemeente



Het belang van Limburgse fruitsector voor de Vlaamse land- en tuinbouw kan ook uitgedrukt worden op basis van de Standard Output (SO). Standard Output (SO)v is de geldwaarde van de bruto landbouwproductie per eenheid tegen prijzen af boerderij en exclusief btw, uitgedrukt in euro per hectare landbouwgrond. Daarbij is geen rekening gehouden met subsidies en specifieke kosten (zaad, meststoffen, bestrijdingsmiddelen, voeders, energie,enz). Daaruit blijkt duidelijk de sterke aanwezigheid van de fruitteelt in Limburg. De Limburgse fruitstreek sluit aan bij het Vlaams-Brabantse Hagenland. De grote SO in het noorden van de provincie Antwerpen (Hoogstraten) is toe te wijzen aan een sterke concentratie aardbeitelers, gestimuleerd door de aanwezige tuinbouwveiling.

Figuur 4: Intensiteit fruitteelt (Standaard Output)

In Vlaanderen zorgt de totale fruitteelt voor meer dan 6 % van de totale productiewaarde van de land- en tuinbouw, hoewel het slechts 2,7% van de totale cultuuroppervlakte van Vlaanderen beslaat (in 2012). De eindproductiewaarde van de fruitteelt in Vlaanderen bedraagt 393 miljoen euro. Voor Limburg komt dit neer op 224 miljoen euro. De belangrijkste fruitsoorten zijn:

- Appelen (240.000 à 280.000 ton/jaar)
- Peren (300.000 à 360.000 ton/jaar)
- Aardbeien (20.000 à 30.000 ton/jaar)
- Bessen en kleinfruit
- Kersen

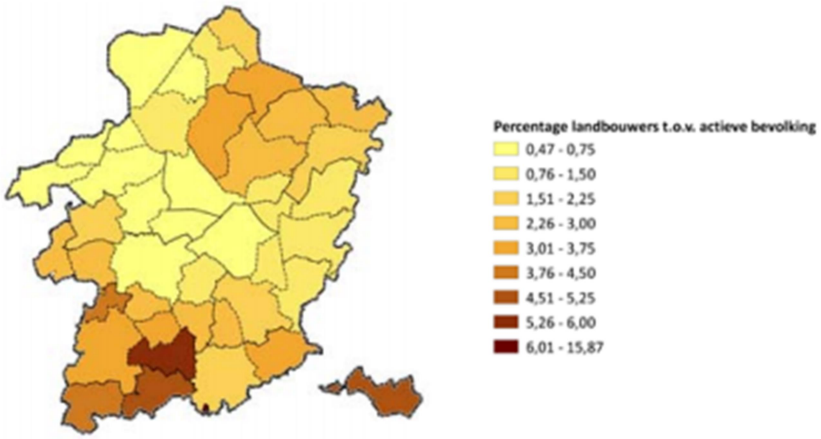
Van de totale productiewaarde van de Limburgse fruitsector is 59,1 miljoen euro toe te schrijven aan de teelt van appelen en 77,9 miljoen euro aan de perenteelt. De teelt van appelen en peren is samen goed voor

60 % van de fruitteeltproductiewaarde in Limburg. Respectievelijk 62 % en 54 % van het Vlaamse appel- en perenareaal bevindt zich in Limburg.

De fruitteelt is sterk exportgericht. De drie voornaamste producten zijn peer, appel en aardbei. De Belgische exportwaarden voor 2013 bedragen respectievelijk 232 miljoen euro, 158 miljoen euro en 129 miljoen euro.

In Limburg zien we de grootste relatieve tewerkstelling in de gekende landbouwstreken Haspengouw-Voeren en Kempen & Maasland. In de Midden-Limburgse gemeenten is het aandeel tewerkstelling in de primaire sector opvallend lager dan in de landbouwstreken. Op basis van tewerkstellingsgegevens kan het aantal loontrekkenden in de primaire sector vergeleken worden met het aantal arbeidsgeschikten. Daaruit blijkt het aandeel mensen die tewerkgesteld zijn in de land- en tuinbouwsector. De cijfers houden geen rekening met zelfstandige tewerkstelling. In de gemeente Herstappe is het grootste aandeel mensen tewerkgesteld in de primaire productiesector (15,9%). Andere sterke Limburgse gemeenten zijn Borgloon (5,9%), Voeren (5,3%) en Heers (5,2%).

Figuur 5: tewerkstelling in de landbouw: percentage loontrekkenden t.o.v. de totale actieve bevolking



3. Diversificatie in de fruitteelt

Artikel Fruitteeltnieuws 2 – 27 januari 2016.

4. De opkomende wijnbouw in België

In het artikel 'Belgische wijnen zijn top!' gepost door Peter Cattersel op 22/12/2016 op de website WijnInzicht wordt een bondig overzicht gegeven van de wijnbouw in België.

Het bewijs is de opgang die Belgische wijnen de laatste jaren kennen, zowel in binnenland als buiten onze landsgrenzen. We zijn een klein wijnland met een 250 ha (commerciële) wijngaard. En een jaarlijkse productie van een 550.000 liter wijn. Hiervan is een kleine 40% schuimwijn en witte wijn neemt eveneens 40%. Ons koel klimaat is ideaal voor witte druiven/wijn. Een kleine 20% is voor rode wijn en de rosé productie is verwaarloosbaar. België kent een grote hoeveelheid wijnhobbyisten, die hun wijn aan vrienden of kennissen verkopen, maar geen echte commerciële doelstelling hebben. In deze blog praten we echter over de commerciële domeinen, de "grote" jongens. Alhoewel, groot is relatief; Velen van onze wijnproducenten zijn elk jaar op enkele maanden "uitverkocht".

Sinds 1997 bestaat er in België een wettelijk kader voor de "Kwaliteitswijn met Gecontroleerde Oorsprongsbenaming", geïnspireerd op het Franse AOC model.

4.1. Beschermde Oorsprong Benaming (BOB)

De hoogste kwaliteit, het equivalent van de AOC/AOP in Frankrijk. Elke appellatie definieert welke druiven er gebruikt mogen worden, de maximale opbrengst in hectoliter per hectare alsook het minimale alcohol percentage. Deze parameters kunnen verschillen van regio tot regio. Er zijn vier geografische BOB appellaties: Hageland, Haspengouw, Heuvelland en Côtes de Sambre et Meuse.

Figuur 6: Kwaliteitswijn met Gecontroleerde Oorsprongsbenaming

Daarnaast zijn er twee BOB die schuimwijnen omvatten: Vlaamse mousserende kwaliteitswijn en Vin mousseux de qualité de Wallonie/Crémant de Wallonie.

Het tweede niveau is Beschermde Geografische Aanduiding (BGA): Dit is vergelijkbaar met de Vin De Pays of IGP in Frankijk. Daar vallen onder: Vlaamse Landwijn en Vin de pays des jardins de Wallonie.

4.2. Waarom is België een mooi wijnland?

Belangrijk in dit kader is dat de klimaatopwarming ons wat helpt. België ligt aan de noordelijke grens om wijngaarden te planten, want (wijn)druiven hebben minimaal een gemiddelde temperatuur van 10°C nodig. Uiteraard zijn ook de ondergronden en "terroirs" belangrijk. En we hebben, zoals Frankrijk, in bepaalde regio's uitstekende ondergronden. De kennis van onze wijnmakers neemt ook snel toe, zodat ze de juiste druiven kunnen planten op de juiste gronden, een evolutie die pakweg een dikke 10 jaar bezig is. En "last but not least" de passie, kennis en inzet van de Belgische wijnboer. Deze is ongekend groot en maakt dat we een aantal tophuizen rijk zijn, die ook internationaal grote roem kennen. We kunnen ongetwijfeld nog evolueren, maar we mogen niet te bescheiden zijn: België mag zich echt een lekker en passioneel wijnland noemen.

4.3. Druiven… lokaal, maar geinspireerd door Noord Frankrijk en Duitsland

Uiteraard vinden we internationale druiven als Chardonnay en Pinot Noir. Maar in België zijn er ook lokale druiven, zoals Acolon, Johanniter of Regent. Een moeilijke keuze. De lokale druiven zijn meer beschermd tegen lokale ziektes en schimmels, maar hun smaak- en aromapallet kan verschillen van wat we uit Frankrijk gewoon zijn.

4.4. De belangrijkste regio's…

4.4.1. *Hageland (BOB)*

Het Hageland is een prachtige heuvelachtige streek in Vlaams Brabant tussen Leuven, Aarschot, Diest en Tienen, waar verscheidene land- en tuinbouw activiteiten zijn. Het is één van de eerste echte wijnstreken in België, met een zand-ijzer ondergrond en glooiende heuvels. Het Hageland kent heel wat wijnboeren. De uitdaging is echter de grootte van de wijnproducenten. Ze zijn allemaal zeer klein, wat maakt dat het

moeilijk is om echt naam te maken. Het samensmelten van een aantal domeinen zou dit euvel kunnen verhelpen.

Zeker te proeven:

- Kluisberg (Bekkevoort, Diest)
- Domein Tempelberg (Lubbeek)
- Hageling (Tienen)

4.4.2. *Haspengouw & Maasvallei (BOB)*

Deze regio is gelegen in het noordoosten van Limburg startend vanaf Hasselt, Sint-Truiden, Herk-de-Stad tot aan de Nederlandse grens. De grond is leem en mergel op een kalkhoudende ondergrond. De wijngaarden liggen relatief verspreid, dus lokale verschillen zijn belangrijk.

Zeker te proeven:

- Clos d'Opleeuw (Gors-Opleeuw). Peter Colemont slaagt erin met één wijn, *zijn* Chardonnay, op één hectare de wereldpers te halen. Jancis Robinson, de wijngoeroe van het moment, heeft deze wijn vergeleken met de top Bourgogne "Puligny-Montrachet"… Een groter complement bestaat niet. Uiteraard verkrijgbaar in enkele sterrenstaurants, elke echte wijnliefhebber moet deze geproefd hebben.
- Domein Aldeneyck (Maaseik, Aldeneik). In de mooie Maasvallei is het leuk toeven. Aldeneik is als dorp ook vanuit toeristisch en gastronomisch opzicht een must voor elke Belg. Domein Aldeneyck start met een strakke frisse Pinot Blanc, maar hun Pinot Gris Barrique, inderdaad een Pinot Gris met houtrijping, is verrassend

lekker en ongewoon voor onze klassieke Franse wijnsmaken. Moet je proberen! Hun grootste parel is de onwaarschijnlijk lekkere Pinot Noir Barrique, kracht en finesse met tevens een mooie balans tussen fruit en hout. (Strikt genomen ligt Aldeneyck in de BGA Vlaamse Landwijn en zal wellicht in de toekomst behoren tot de nieuwe BOB Maasvallei)

- Pietershof (Voerstreek, Teuven)… Ja, hier kan ik met hetzelfde starten. Toerisme en gastronomie, uiteraard ook geldig voor de Voerstreek. Pietershof heeft de wijngaard met het mooiste uitzicht van België. De focus vandaag is witte wijnen: een aromatische, frisse en plezierige Pinot Blanc, een fruitige Pinot Gris met minerale toets en een gedistingeerde Chardonnay, die wat houtrijping krijgt. Er wordt ook gespeeld met rosé… Naast wijn doen ze toerisme en event activiteiten. (Strikt genomen geldt ook hier dat Voeren deel uitmaakt van Vlaamse Landwijn.)

4.4.3. *Heuvelland (BOB)*

In het Heuvelland spreken we van… bergen… tot 120m hoog. De wijngaarden bevinden zich op de steile flanken van de Monteberg, Kemmelberg, Vidaigneberg, Rodeberg en Zwarteberg. De bergen staan redelijk geïsoleerd in het landschap, wat betekent dat ze invloed hebben op weer en wind. De grond is een afwisseling van zand en klei op een ijzerhoudende ondergrond.

Foto 3: Wijngaarden in het Heuvelland

Zeker te proeven:

- Entre deux monts (Heuvelland). Wellicht het bekendste wijndomein van het Heuvelland. Maken verschillende schuimwijnen en daarnaast een Pinot Gris, die al heel wat prijzen wegkaapte en een Chardonnay met beperkte houtrijping.

4.4.4. *Côtes de Sambre et Meuse (BOB)*

De wijngaarden staan in de valleien rond Samber en Maas. De steile oeverhellingen en de warmte, die de rivieren afgeven, zijn ideaal voor

wijngaarden. De grond bestaat uit een ondiepe klei of leem laag met een ondergrond van kalk, zand of leisteen. Franser dan hier kan het niet zijn in België… en heel mooi om te bezoeken met de boot.

Zeker te proeven:

- Château Bon Baron (Dinant). Eén van grootste en bekendste domeinen in België en heeft zowel Belgische als internationale prijzen gewonnen. Voor wit zijn de Pinot Gris, Auxerrois en Chardonnay mooie voorbeelden; Voor rood zijn er de Acolon (lokale druif), de Pinot Noir en de Cabernet de sterhouders. Alle wijnen zijn *mono-cépages* en Chateau Bon Baron wijnen tonen intensiteit en kracht. Hun website is beperkt, maar een bezoek aan het domein, na afspraak, maakt dit ruimschoots goed.
- Domaine du Chenoy (Namen). Atypisch domein, dat zijn wijnen baseert op onbekende druivenrassen. Echter deze druiven zijn ideaal voor ons (vochtig) klimaat en bestand tegen schimmels en ziektes. Deze wijnen proeven is een ware ontdekkingsreis.

4.5. De Vlaamse landwijn en Vin de Pays de Wallonie (BGA)

Omvat de twee gewesten en wordt gebruikt door de wijnmaker, die buiten een BOB ligt, ofwel omdat de wijnmaker andere druiven wenst te gebruiken of een hogere opbrengst per hectare behaalt. BGA betekent niet noodzakelijk mindere kwaliteit. Het hangt af van de wijnboer…

4.6. Schuimwijnen (BOB)

Voor schuimwijnen (en Crémants) is er per gewest een afzonderlijke BOB. Doelstelling is de kwaliteit van de Belgische schuimwijn te benadrukken. Echter met benamingen als *Vlaamse mousserende kwaliteitswijn* of *Vin mousseux de qualité de Wallonie…* lijkt me dat moeilijk. Wellicht doen we beter zoals Luxemburg met het volgen van de "Crémant" piste. Wallonië doet dit deels met *Crémant de Wallonie*, Een naam die toch wel wat gekend is… Enfin, hier is zeker nog wat marketing werk aan de winkel. Interessant is dat de streek ten zuiden van Mons kalkrijke grond heeft en er zijn dan ook twee domeinen, met reputatie, actief.

Zeker te proeven:

- Domeinen die enkel schuimwijn maken; 100% focus.
    - Ruffus (Mons) – Behoort zonder twijfel tot de top van de Belgische schuimwijn, met veel aandacht voor Chardonnay.

    - Chardonnay Meerdael (Leuven) – Zette de Belgische schuimwijn op de wereldkaart. Zeer mooie, toegankelijke schuimwijn die met Champagne kan concurreren.
    - Chant d'Eole (Mons) – Jong domein (2013), met Champagne roots. De verwachtingen zijn immens. Dit domein moet je zeker volgen.
    - Schorpion (Hasselt-Tongeren) – kleine wijngaard. Maakt mooie schuimwijnen, door velen geliefd.
- Mooie schuimwijnen van domeinen die ook andere wijnen maken…
    - Genoels-Elderen (Riemst, Limburg) – Het grootste wijndomein van België. Met millésime schuimwijnen met jaren rijping. Tevens zeer uitgebreide mogelijkheden tot rondleiding en proeven ter plaatse.
    - Entre deux monts (Heuvelland) – Bacquaert Brut heeft verscheidene prijzen gewonnen
    - Domein Aldeneyck (Maaseik, Aldeneik) – Pinot Brut, een Blanc de Blancs zonder Chardonnay!
    - Domaine du Chenoy (Namen) – Perle de Wallonie, proef de "Waalse parels".

5. Wijndomein Hoenshof

Uiteraard zijn er nog talloze prachtige wijndomeinen in België. Naast meerdere stille wijnen produceert Wijndomein Hoenshof ook ijswijnen op basis van druiven maar ook van appel en peer. In het artikel verschenen in het vakblad Fruitteeltnieuws (voorganger van het vakblad 'Fruit') 17 - 4 september 2015, wordt de bezieler, professor Houben, en het wijndomein voorgesteld.

Foto 4: Op Wijndomein Hoenshof werden fruittelers ontvangen voor een studieavond omtrent de mogelijkheden van de wijnbouw in België.

6. Kennis- en onderzoekscentrum wijnbouw

PCfruit geeft met de aanleg van een wijngaard een sterke impuls aan uitbouw van gespecialiseerd kennis- en onderzoekscentrum wijnbouw.

De wijnbouw is in Vlaanderen en in Limburg in opmars. Dit blijkt ontegensprekelijk uit het groeiend areaal druiventeelt en uit de groei van de wijnproductie die de voorbije vijf jaar bijna is verviervoudigd. De lokale wijnproductie opent perspectieven vanuit landbouw-economisch standpunt, want elke 10 hectare wijngaard staat voor een tewerkstelling van ongeveer 2 à 3 arbeidsequivalenten.

Ter ondersteuning van de huidige en toekomstige wijnbouwers is in het Strategisch Actieplan Limburg in het Kwadraat (SALK) de oprichting en uitbouw van een Kennis- en onderzoekscentrum Wijnbouw voorzien. Het Kennis- en onderzoekscentrum Wijnbouw richt zich op de verbetering van de rentabiliteit van de Vlaamse en Limburgse wijnbouw en druiventeelt. De helft van de Vlaamse wijnbouw bevindt zich immers in Limburg. Pcfruit treedt hierbij, met een provinciale steun van 500.000,00 euro, als promotor op.

6.1. SALK-project Kennis- en onderzoekscentrum Wijnbouw

In het kader van het Strategisch Actieplan voor Limburg in het Kwadraat (SALK) heeft de provincie Limburg 500.000,00 euro vrijgemaakt voor de oprichting en uitbouw van een kenniscentrum inzake wijnbouw. Gedeputeerde en voorzitter van pcfruit Marc Vandeput: “De behoefte aan professionele en technische adviesverlening voor de teelt van druiven en voor de productie van wijn is de laatste jaren stelselmatig toegenomen. Dit houdt natuurlijk verband met de groeiende populariteit van de Limburgse wijnen, de groei van het aantal hectare druiventeelt en de toename van het aantal wijnbouwers. Op enkele jaren tijd is de Limburgse wijnbouw uitgegroeid tot een echte economische activiteit die volledig past in de diversificatie van de fruitteelt.”

Momenteel zijn er zo’n 70 professionele druiventelers in België actief. De grote druiventelers hebben al snel, al naargelang de structuur van het bedrijf, 1 à 2 personen per 5 à 6 ha in dienst. Naar schatting zijn vandaag bovendien ongeveer 1.000 mensen amateuristisch met druiventeelt bezig. De kans dat sommige "hobby-wijnbouwers" doorgroeien naar een zelfstandige activiteit is bovendien zeer realistisch. De wijnproductie is tussen 2007 en 2013 van 155.000 liter tot 534.000 liter gestegen. Vanaf 2007 is België in de Europese wijnbouwstatistieken vermeld.

Pcfruit is met 107 medewerkers, waarvan de helft wetenschappers en voorlichters, en 58 ha proeftuin, hét kennis- en onderzoekscentrum voor de fruitteelt, met een grote Vlaamse en internationale erkenning. Het onderzoek naar de teeltomstandigheden voor druiven vertoont opvallend veel gelijkenissen met het onderzoek inzake andere fruitsoorten. Het is dan ook een evidente keuze geweest om het Kennis- en

onderzoekscentrum voor de Wijnbouw in de onderzoeksportfolio van pcfruit te integreren. Hierdoor kunnen de expertise en kennis van de specialisten van de onderzoeksprojecten en disciplines voor de andere fruitsoorten voor een versnelde uitbouw van het Kennis- en onderzoekscentrum Wijnbouw worden ingezet. Bovendien kan het internationaal netwerk van onderzoekscentra worden ingeschakeld voor grensoverschrijdende samenwerkingsverbanden zodat de kennis van buitenlandse onderzoekscentra voor de Vlaamse en Limburgse fruiteelt kan worden ingezet.

6.2. Ondersteuning voor wijnbouwers

Het Kennis- en onderzoekscentrum Wijnbouw wil wijnbouwers of toekomstige wijnbouwers in het volledige proces ondersteunen. Dat betekent hulp bij de teelt, het vinificatieproces en de naamsbekendheid van Vlaamse wijnen.

Voor een optimale demonstratie en kennisgaring is de aanplant van een experimentele wijngaard een noodzakelijke stap. In overleg met de wijnbouwers zijn de onderzoeksprioriteiten opgesteld en is de experimentele wijngaard uitgetekend. In de experimentele wijngaard zullen praktische adviezen over de verschillende teeltaspecten worden gegeven: aanplant, bemesting, geleiding, snoei en gewasbescherming tot en met oogst. Verschillende variëteiten en klonen zijn aangeplant. Hierdoor kan er aangetoond worden wat het onderscheid is tussen het telen van de klassieke rassen (Chardonnay, Pinot-soorten …) en de moderne schimmelresistente rassen en hoe men als teler hiermee moet omgaan.

De proefwijngaard weerspiegelt enigszins de verhoudingen van de soorten geteelde druiven in België. Daarom is in de proefwijngaard voor meer dan 70 % aan klassieke rassen aangeplant: het grootste stuk bestaat uit Chardonnay – verantwoordelijk voor meer dan 40 % van alle wijnstokken in België. Voorts zijn ook Pinot noir en Riesling vertegenwoordigd.

De overige soorten zijn enkele van de meest populaire, moderne schimmelresistente variëteiten die momenteel hun opgang kennen in Luxemburg, Duitsland en andere koelere wijnzones over de wereld. Zo kunnen telers in het Kenniscentrum van nabij opvolgen wat deze soorten in de toekomst voor de Limburgse en Vlaamse wijnbouw zouden kunnen betekenen. Onder de professionele wijnbouwers is er nog veel terughoudendheid over het gebruik van de moderne rassen. In het verleden hadden de wijnen van schimmelresistente druivenrassen vaak een onaangename smaak, maar recentere variëteitskruisingen hebben op dit aspect duidelijk verbetering gebracht.

6.3. Ondersteuning na de oogst: vinificatie en ondersteuning van de naambekendheid

Naast de ondersteuning bij de teelt, zal de experimentele wijngaard natuurlijk ook kennis inzake de productie van wijnen opleveren. Op

relatief korte termijn zal dan ook onderzoek en collectieve adviesverlening in vinificatie (het wijn maken) worden opgestart. De plannen voor een aangepaste kelder voor les en onderzoek worden voorbereid. Om deze toekomstplannen te realiseren wordt gezocht naar samenwerking met en steun van andere instituten (Luxemburg, Trier en Freiburg), waarmee al de nodige contacten zijn gelegd.

Naast deze kelderinfrastructuur wordt ook de realisatie van een analytisch labo voor het onderzoek naar de samenstelling van most en wijn gepland. Dit kan zelfs een dienstverlening worden aan de Belgische wijnbouwers. Verkoop en marketing is het derde aspect binnen wijnbouw, waar het Kennis- en Onderzoekcentrum Wijnbouw ook op termijn ondersteunend wil werken.

6.4. Gegevens van de experimentele wijngaard

In het totaal zijn 2.200 stokken op een oppervlakte van 56 are aangeplant. In volle opbrengst – na 5 jaar ongeveer – kan je tellen op 1 fles wijn per wijnstok. Na 3 tot 4 jaar kan je voor het eerst oogsten. Er werden zowel rode als witte druivenrassen aangeplant, zoals in onderstaand schema weergegeven. Verder worden er diverse geleidingssystemen gedemonstreerd.

6.5. Op de hoogte blijven

Om op de hoogte te blijven van het onderzoek in de experimentele wijngaard, waarschuwingen voor ziektes, plagen binnen druiventeelt, tips voor gewasbeschermingsmiddelen, bemesting of teelttechniek, of van cursussen die het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw organiseert, kun je je registeren via pcfruit@pcfruit.be. Deze info verschijnt ook regelmatig in het vakblad 'Fruit', van pcfruit vzw, de sectorvakgroep Fruit van de Boerenbond, de Belgische Fruittelersorganisatie en de Studiekring Guvelingen. Dit blad verschijnt 2 keer per maand.

7. Wijnkasteel Schabroek

Vorig jaar werd de eerste ‘Rosé van Wijnkasteel Schabroek’ in samenwerking met Wijndomein Hoenshof uit Borgloon gebotteld en voorgesteld.

In Fruitteeltnieuws 09 – 20 april 2016 de historiek.

8. De Belgische wijnbouw, een hype of de basis voor een nieuwe deelsector?

Voor een onafhankelijke voorlichting in de fruitteelt is Studiekring Guvelingen, verbonden aan de Tuinbouwschool in Sint-Truiden, al meer dan 75 jaar actief. In 2016 organiseerde de studiekring een bezoek op Wijndomein Hoenshof voor een degustatie. Gelijklopend bracht professor Houben een voordracht over de mogelijkheden en de economische toekomstperspectieven van de Belgische wijnbouw. In Fruitteeltnieuws 12 – 10 juni 2016.

Foto 5: Wijndegustatie gecombineerd met voordracht over: 'De Belgische wijnbouw, een hype of de basis voor een nieuwe deelsector?'

9. Is cider een beter alternatief voor smaakloze champagnes en cava's?

In Knack Weekend van juni 2010 stelde Herwig Van hove zich deze vraag en kwam tot volgende bevinding.

Het recente commerciële succes van de Spaanse wijnen op de Belgische markt geeft stof tot nadenken. Als invoerend land heeft België in 2009 zijn aandeel opgedreven tot 41 miljoen liter (+21,4%), ter waarde van 80 miljoen euro (+19,3%), terwijl alle andere invoerende landen hun invoer terugschroefden. Deze typisch Belgische (Vlaamse) trend is bijna volledig te danken, of te wijten, aan cava.

Als we ervan uitgaan dat ook schuimwijn een wijnachtige smaak moet vertonen en wetend dat het borrelende koolzuurgas vrijwel smaakloos is, moeten we bijna spontaan concluderen dat het type 'goedkope schuimwijn' niet interessant kan zijn. Smaakloos, zonder diepte, want niet voldoende gelagerd op de gistrest van de tweede gisting, en gemaakt van basiswijnen die afkomstig zijn van hoge rendementen zonder fruitprésence.

Zowat negentig procent van alle schuimwijn die op de markt komt - inclusief champagne - is in dat opzicht waardeloos en kan niet gedronken worden bij een gerecht, zelfs niet bij een hapje.

Alles laat dus vermoeden dat het plotse succes van goedkope Spaanse cava's een zeepbel is, zoals dat van de likeur Batida de Coco of de schuimende Lambruscowijn indertijd. De Spaanse schuimwijnen klampen aan bij het imago van champagne maar ze komen doorgaans qua smaak niet boven de biergrens, een pils is vaak beter.

Kan cider een beter alternatief zijn?

Cider wordt gemaakt van appelsap, dikwijls van appels uit Normandië of Bretagne, waar appelbomen goed gedijen, of uit België, uit het Land van Herve. Cider is vergist appelsap met een alcoholgehalte rond vijf graden voor de droge types. Het sap wordt vaak gebotteld met een tegendruk van koolzuurgas. Maar als de term bouché op het etiket prijkt, gaat het om een drank waarin het koolzuur door aflopende gisting op fles is ontstaan. Als er pur jus op het etiket staat, betekent dit dat er geen water is toegevoegd. Cider moet dus naar appelen smaken.

Door het lage alcoholgehalte en de mooi gedefinieerde appelsmaak vormen ciders, vooral de brut-types, een waardig aperitief. Door het lage alcoholgehalte valt de smaak wel wat weg op het einde, maar ze zijn een prima alternatief voor de vele smaakloze champagnes en cava's.

10. Méthode traditionnelle

De **méthode traditionnelle** wordt gebruikt om champagne of andere mousserende wijnen te maken. Ze heeft tot doel een gisting van wijn in de fles te laten plaatsvinden, waardoor deze mousserend wordt. Daartoe worden verschillende wijnen tot een proto-champagne geassembleerd (de *coupage*). Vervolgens wordt deze proto-mousserende wijn op fles getrokken en wordt aan de proto-mousserende wijn een mengsel van in wijn opgeloste rietsuiker, eventueel citroenzuur en wat extra gist, toegevoegd de zogenaamde *liqueur de tirage*. De voornoemde handelingen resulteren in een tweede gisting op de fles.

Tijdens de tweede gisting, de *prise de mousse*, kan de druk in de fles oplopen tot 5 à 6 bar. Dit proces vindt plaats in zeer koele kelders gedurende de wettelijk voorgeschreven 60 dagen. Aansluitend worden de flessen enige tijd met de hals naar beneden opgelegd. Gedurende deze tijd worden ze regelmatig een slag gedraaid. Hetzij met de hand, hetzij machinaal, dit noemt men *remuage*. Hierdoor zakt het bezinksel van de tweede gisting in de hals van de fles. Om dit bezinksel te verwijderen bevriest men de hals om vervolgens de tijdelijke afsluiting te verwijderen, dit noemt men *dégorgement*. De in de extra sterk uitgevoerde fles opgebouwde druk zorgt ervoor dat het bevroren bezinksel, en een klein beetje mousserende wijn, er uit schiet.

De fles wordt daarop weer aangevuld met wijn en afhankelijk van de gewenste zoetheid van de mousserende wijn, voor een tweede keer voorzien van een bepaalde hoeveelheid in mousserende wijn opgeloste suiker, de *liqueur d'expédition*. Dan wordt de definitieve kurk op de fles geplaatst en wordt de mousserende wijn opnieuw opgelegd. Tijdens deze laatste opleggingsperiode wordt gecontroleerd of er geen derde (ongewenste) gisting optreedt.

De méthode traditionnelle werd vóór 1994 méthode champenoise genoemd. De Europese Unie heeft echter bepaald dat deze term te veel verwarring opleverde met de mousserende wijnen uit de Franse regio Champagne, wat de ten koste van de inkomsten van de echte champagnemakers zou kunnen gaan. De term méthode traditionnelle (of méthode classique, klassische flaschengärung) wordt binnen de EU gebruikt voor wijnen uit andere wijnstreken die volgens deze methode zijn gemaakt, buiten de EU wordt de term méthode champenoise nog veel gebruikt. Wijn met deze term op het etiket mag echter niet worden geïmporteerd in de EU.

11. Andere mousserende wijnen

Prosecco

Is een droge, witte wijn die gefermenteerd is. De officiële naam van de druif die in de volksmond 'prosecco-druif' wordt genoemd is Glera.

Het Spaanse antwoord op de Italiaanse sprankelende wijn is de alombekende **cava**. De bereidingswijze is identiek aan die van champagne, met als verschil dat het overal in Spanje gemaakt kan worden en niet streekgebonden is.

Crémant is een Franse mousserende wijn die op dezelfde manier als champagne wordt gemaakt. Het verschil zit hem in de streek waar crémant gemaakt wordt: overal in Frankrijk, behalve in de Champagnestreek.

Ook de Portugezen hebben hun eigen wijn met bubbels, die ze de **espumante** noemen. Hij wordt gelijkaardig aan de champagne geproduceerd. Niet te verwarren met heel goedkope Portugese espumosos, waarschijnlijk de goedkoopste onder de mousserende wijnen. **Espumoso** wordt gemaakt door koolstofdioxide in wijn te spuiten, waardoor bubbels ontstaan.

Asti is nog een bubbelend wijntje dat van de Italianen afkomstig is, en een beetje zoeter smaakt dan prosecco. De Italianen draaien nooit rond de pot wat hun wijnnamen betreft: Asti verwijst naar de provincie waar de Moscatodruif groeit, waar Asti van gemaakt wordt. Asti bevat minder alcohol dan andere wijnen met bubbels, zo'n 5 à 8%.

Sekt is de Duitse en Oostenrijkse versie van wijn met bubbels, gemaakt van Riesling, Pinot Gris en Pinot Blanc druiven. De meeste Sekt wordt volgens de traditionele Champagne methode gemaakt, maar sommige goedkope versies worden geïnjecteerd met koolstofdioxide. Die herken je aan de naam "Schaumwein", oftewel: schuimwijn.

12. Naar een nieuwe streekgebonden mousserende wijn

Rekening houdend met het belangrijk economische karakter van de fruitteelt in België en meer speciaal in Limburg moeten alle mogelijkheden benut worden om de afzet van het fruit te bevorderen.

Diversificatie in de fruitteelt kan op velerlei wijzen ingevuld worden. In combinatie met toeristische activiteiten zijn ze vooral voorbestemd voor een nichemarkt.

De opkomende wijnbouw in België is levensvatbaar wanneer de wijnen niet in het segment van bulkwijnen verkocht worden.

Het lanceren van een cider zal in België niet lukken als alternatief voor smaakloze cava's en andere mousserende wijnen. Omwille de naam en zijn vele vooroordelen maar ook de smaak en de geur hebben het ontwikkelen van een nieuwe mousserende wijn van Haspengouwse, commerciële producten versterkt.

Samen met Wijndomein Hoenshof worden appel- en druivenwijnen geblend. Volgens de methode traditionelle wordt een tweede gisting op de fles geïnduceerd tot een nieuwe mousserende wijn.

Om deze in de markt te zetten moet naast een overkoepelende streeknaam eveneens een productnaam ontwikkeld worden.

13. Opdracht projectweek:

13.1. Overkoepelende streekgebonden naam

13.2. Naam voor product

13.3. Ontwikkelen logo’s voor beiden

13.4. Ontwikkelen flesetiket

13.5. Onderzoek naar aanlokkelijke verpakking

13.6. Patent aanvraagmogelijkheden

Nieuwjaarsvergadering Studiekring Guvelingen

Diversificatie in de fruitteelt

Vrijdag 13 januari jl. ontving Studiekring Guvelingen zijn leden voor de traditionele nieuwjaarsvergadering in de Wintertuin van de Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw te Sint-Truiden.

Het thema "Diversificatie in de fruitteelt" blijkt niet zo nieuw te zijn. De appelciderkelder van Broeder Hendrik in de Tuinbouwschool was al meer dan een halve eeuw geleden ver buiten de fruitstreek bekend. Bij een oud-leerling van de school, de heer Deroy (wijnbouwer in Luxemburg), kon Studiekring Guvelingen nog een authentieke fles "Edelhalbi", in 1953 gebotteld te Guvelingen, op de kop tikken.

Koen Symons van het Innovatiesteunpunt voor Landbouw en Platteland stelde dat de veranderende maatschappij heel wat bedreigingen in zich heeft, maar ook kansen om als fruitsector op in te spelen.

Zes bedrijven die reeds met een verbreding actief zijn fleurden de bijeenkomst op en stelden hun activiteiten en producten voor en ter beschikking voor de realisatie van een overheerlijke nieuwjaarsreceptie met streekproducten.

Edelhalbi, diversificatie anno 1953 in de ciderkelder van de broeders.

Diversificatie in de fruitteelt

De veranderende maatschappij heeft heel wat bedreigingen maar ook kansen in zich om als fruitsector op in te spelen. Diversificatie, zowel door toegevoegde waardecreatie op het product zelf, als door verbreding van de activiteiten op het bedrijf, is hierin van

Koen Symons: "de veranderende maatschappij biedt kansen om als fruitsector op in te spelen."

groot belang.

Er zijn een aantal trends in het voedingsverbruik van de Vlaming, die een belangrijke impact hebben op alle sectoren van de voedingsindustrie. Ze bieden echter ook belangrijke kansen voor de fruitsector om op in te spelen. Alle voeding moet hapklaar en binnen handbereik zijn, wil het succes hebben. In de tankstations langs de autosnelwegen vind je nu al vers verpakte appelpartjes van het Nederlandse Znek. Er zijn echter ook al producten op de markt zoals KnorrVie die de consument beloven de helft van de noodzakelijke dagelijkse hoeveelheid fruit en groenten te leveren door 1 flesje uit te drinken. Ook de service is zeer belangrijk. Als het fruit maar te nemen valt, dan zal het ook gegeten worden.

Een tweede zeer belangrijke trend in het voedingsverbruik is het belang dat de consument hecht aan gezondheid. Meer dan de helft van de Vlamingen heeft een te hoge cholesterol. Voeding met eigenschappen die de gezondheid positief beïnvloeden hebben een unieke meerwaarde voor de consument. Verschillende universiteiten zijn zeker bereid om mee onderzoek te verrichten om zulke producten te ontwikkelen en ook de Vlaamse overheid stimuleert innovatie in onze voedingsproducten door de oprichting van Flanders Food.

De consument is zeer gevoelig voor de veiligheid van zijn voeding. Hij wil in toenemende mate weten vanwaar zijn voeding komt. Dit is dan ook de grote troef voor de hoeveverkopers. De consument koopt rechtstreeks bij de producent, sterker kan een band niet zijn. Wil je meer informatie over de wetgeving op hoeveverkoop of op de zelfcontrole bij de verwerking van je producten dan kan je steeds contact opnemen met het steunpunt hoeveproducten op 016/24.39.54. Ook het succes van foto's van de producenten op de verpakking of van de Nederlandse actie "Adopteer een appelboom" is te verklaren door deze trend.

Samengevat kan men stellen dat voeding in de toekomst zoveel mogelijk moet voldoen aan de 5 G's: gezond, genot, gemakkelijk, gezellig en goedkoop. Hoe meer de producent inspeelt op de eerste 4 G's, hoe minder belang de consument zal hechten aan de vijfde G, de prijs. Daarnaast zullen de coöperaties, maar ook de individuele telers meer en meer aandacht moeten schenken aan een goede marketing- en communicatiestrategie om hun producten aan de man te brengen.

Naast de toegevoegde waardecreatie op het fruit, kunnen fruittelers ook allerhande andere activiteiten gaan uitoefenen op hun bedrijf. De mogelijkheden op dit vlak zijn, mits de nodige creativiteit, bijna onuitputtelijk. Meer en meer mensen willen er af en toe dicht bij huis een weekendje tussen uit wat het succes van het hoevetoerisme verklaart. Voor originele formules is er hierin misschien nog wel een mooie toekomst ondanks het groeiende aanbod van uitbatingen. Ook voor rondleidingen op bedrijven is er nog veel interesse van groepen en gezinnen. Op het vlak van recreatie zijn er echter nog heel wat andere mogelijkheden gaande van het organiseren van verjaardagsfeestjes op de boerderij tot heuse originele teambuildingsactivi-

teiten. Komt je idee niet in aanmerking voor VLIF-subsidie, dan kan je misschien wel beroep doen op provinciale subsidies. Zo kun je bij de provincie Limburg ook subsidies krijgen voor het openstellen van je productieruimtes (meer info op landbouw@limburg.be). Naast verbreding op het vlak van toerisme en recreatie kan je ook aan natuurbeheer gaan doen. Zo zijn er nu reeds een aantal land- en tuinbouwers die hagen onderhouden in de provincie Limburg. Ook groene zorg is nog een mogelijkheid. Reeds meer dan 130 Vlaamse land- en tuinbouwers vangen zorgbehoevenden op op hun bedrijf (meer informatie kan je steeds krijgen bij het steunpunt Groene Zorg op 016/28.61.28).

Als je zelf aan diversificatie op je bedrijf denkt en je zit nog met vragen of je wil een professionele begeleiding, neem dan misschien best eens contact op met het innovatiesteunpunt (Koen Symons, 016/28.61.22 of via www.innovatiesteunpunt.be).

Ook van plan om nieuwe producten of diensten te ontwikkelen? Heb je innoverende en creatieve ideeën? Doe mee aan de innovatiecampagne! Het Innovatiesteunpunt bekroont de beste inzendingen met een project- en een adviespremie. Info? www.innovatiesteunpunt.be of tel. 016/28.61.24 (Brenda Mariën).

De Gebroeders Bleus: 6de generatie stroopstokers

In de stroopstokerij van Vrolingen, opgericht in 1843, staat momenteel de 5de generatie aan het roer. Al meer dan 160 jaar wordt de familietraditie van stroop stoken in ere

Johny Bleus en zoon Tom: "Met één product komen we er niet, we willen de klant een breed gamma aan ambachtelijke producten aanbieden."

gehouden en wordt de geheime receptuur van vader op zoon doorgegeven. In die 160 jaar is er enorm veel veranderd. Wat vroeger een doodnormaal bedrijfje was, zoals er een honderdtal te vinden waren in de streek, is een stroopstokerij nu een bescheiden toeristische trekpleister geworden waar een kwaliteitsvol en eerlijk product geproduceerd wordt. Maar toch hangt er een schaduw over de oude ambachtelijke stroopstokerij. De productiekost van een ambachtelijk product ligt enorm hoog. Hierdoor stijgt de prijs voor de consument en laat deze zich verleiden door het goedkopere "industriële alternatief". "Van stroop maken alleen kan men al lang zijn brood niet meer verdienen", vertelde Johny Bleus. En vertelde hij verder: "voor de vijfde generatie stroopstokers is stroop stoken immers niet meer dan een uit de hand gelopen hobby die ik samen met mijn broer Ivo in onze vrije tijd beoefen".

Vroeger bevond de ambachtelijke stroopstokerij van Vrolingen zich in een idyllische omgeving van hoogstamboomgaarden en velden. Deze hebben echter plaats moeten ruimen voor appartementsgebouwen en drukke woonwijken. Een stroopstokerij hoort hier niet thuis maar wordt toch gedoogd door het kleinschalige karakter en de toeristische waarde, maar voor hoelang nog?

"Dit zijn maar enkele van de vele problemen die overwonnen moeten worden", vertelde Tom, één van de 4 zonen van Johny Bleus of de 6de generatie stroopstokers, "indien we de uitdaging aangaan en de familietraditie in ere willen houden".

"Indien we een kans op slagen willen hebben, zullen we echter in de toekomst op vele vlakken veranderingen moeten aanbrengen. Met één product komen we er niet, we willen de klant een breed en diep gamma aan ambachtelijke producten aanbieden. Zo zijn we begonnen met het produceren van een ambachtelijke rode bessengelei. Het productieproces van deze gelei staat gelijk aan dat van stroop, zonder toevoeging van additieven en pectine. In de toekomst willen we ook graag terug de gemengde stroop op de markt brengen. Deze stroop is een mengeling van pure bieten- en appelenstroop, vandaar de naam 'gemengde stroop'. We gebruiken hiervoor een 70 jaar oud recept van onze grootvader. Dit is een unieke stroop die als het ware op je tong smelt.

Indien we onze onderneming een kans willen geven, zullen we naar alle waarschijnlijkheid genoodzaakt zijn om van locatie te veranderen. Vandaar dat we de naam 'van Vrolingen' niet langer aanhouden, in de plaats hiervan komt 'van Bleus'.

We willen de mensen kwaliteitsvolle en eerlijke ambachtelijke producten blijven aanbieden en dit aan eerlijke prijzen. We zijn ervan overtuigd dat we alle troeven in huis hebben om op termijn alle hindernissen te overwinnen zodat het levenswerk van onze ouders en grootouders veilig de éénentwintigste eeuw kan binnengeloodst worden.

Met 'Gelei van Bleus' en 'Gemengde Stroop van Bleus' zijn de eerste stappen genomen van een lange weg naar een succesvolle onderneming," beëindigde Tom zijn verhaal namens zijn broers Raf, Gert en Kim.

Info: tombleus@msn.com, tel. 012/74.30.45

Fancy fruit

Theo Jammaers en Marleen Wulms zijn als fruittelers gespecialiseerd in houtig kleinfruit (bessen, bramen, frambozen). Daar-

Theo Jammaers en Marleen Wulms: "Wij merken dat de klanten een authentiek en eerlijk product kunnen appreciëren en bereid zijn hiervoor een eventuele meerprijs te betalen".

naast hebben ze ook kersen, pruimen en een verzameling oude appel- en perensoorten. Het grootste gedeelte van het kleinfruit wordt via de producentenvereniging Belgische fruitveiling vermarkt. Het overige wordt op ambachtelijke wijze in kleine hoeveelheden verwerkt tot confituren, gelei, siroop en sappen. De verwerking gebeurt op het eigen bedrijf, Fancy Fruit, in een daarvoor speciaal ingerichte ruimte. Hiervoor konden ze rekenen op advies en steun van de provincie Limburg en het Innovatiesteunpunt.

Door het gebruik van een mimimum aan suikers en door het werken zonder toevoegingen wil Fancy fruit de smaak van het rijpe fruit laten primeren. De commercialisering gebeurt aan huis, via de toeristische diensten van Haspengouw en via gespecialiseerde tuinbeurzen. "Wij merken dat de klanten een authentiek en eerlijk product kunnen appreciëren en bereid zijn hiervoor een eventuele meerprijs te betalen", verduidelijkt Theo. "Voor het persen van ons fruit kunnen we terecht bij een loonperser die ons appelsap, al of niet in combinatie met bramen of krieken perst en afvult".

Anderzijds ontvangt Theo de bezoekers in hun pluk- en proeftuin waar op een beperkte oppervlakte een uitgebreide collectie fruitplanten aangeplant staan. Het ziet eruit als een groene kamer (overdekt). De bezoekers horen de uitleg over de verschillende planten, ze zien de planten (en in het juiste seizoen ook de vruchten), ze mogen ervan proeven en hopelijk doen zij zo ideeën op om zelf meer fruit te verwerken. In de verwerkingsruimte vertelt Marleen de bezoekers over de manier van werken, de bereidingen, de recepten ... tijdens het koken.

"Fancy Fruit is een kleinschalig familiaal bedrijf. Om naast de fruitproductie ook bezig te zijn met de verwerking en de commercialisering ervan, is heel wat organisatie nodig. Anderzijds zijn de contacten met geïnteresseerde klanten een reden om steeds te zoeken naar nieuwer en beter", besluiten Marleen en Theo.

Info: fancyfruit@skynet.be, Fancy Fruit, Kasteelstraat 34, B-3840 Borgloon, tel. 012/74.47.30

Fruitsnacks: "Fruit for everybody"

"An apple a day, keeps the doctor away" is de basisidee achter Fruitsnacks, het meest recent opgerichte bedrijf aangaande diversificatie in de fruitteelt, van Karel Paesmans uit Wijer.

Organisaties, bedrijven en particulieren krijgen een gezonde snack, hapklaar uit het vuistje, in de vorm van een stuk fruit op het hun gewenste adres geleverd.

Door te bestellen via internet, telefoon, fax of met een wekelijks abonnement is het eenvoudig om de bedrijven te overtuigen van de gezonde tussendoortjes. Zo neemt Fruitsnacks de grootste drempels weg om de fruitconsumptie te verhogen, zowel op de werkvloer als privé. Fruitsnacks levert wekelijks fruitkorven aan voornamelijk bedrijven (een variant op de snoepautomaat, maar dan met vers fruit dat de werkgever betaalt). Voor het bedrijf hoeft dat geen kost te zijn want uit studies uitgevoerd in landen waar het systeem van bedrijfsfruit al langer bestaat, blijkt:

- het gezonde fruit verdient zichzelf terug door minder absenteïsme;
- fruit bevordert de productiviteit;
- minder personeelsverloop;
- een jong imago voor het bedrijf enz.

Karel Paesmans overhandigt een fruitkorf aan gedeputeerde voor Landbouw Marc Vandeput.

In de basiskorf van Fruitsnacks zitten ongeveer 50 stukken fruit waarbij het minimaal 6 verschillende soorten zijn. Deze korf wisselt wekelijks van samenstelling en draait zo met de seizoenen mee.

"Fruitsnacks gebruikt zoveel mogelijk fruitsoorten die hier in Haspengouw geteeld worden en promoot daarmee de fruitgeneugten van onze mooie streek", aldus Karel.

Voor meer info: www.Fruitsnacks.be, Karel Paesmans, Mierhoopweg 34, 3850 Nieuwerkerken,
tel +32 (0)11/69.52.80,
Fax + 32 (0)11/59.66.70.

In een volgende bijdrage zullen we de bedrijven Dendauw & Jacob, Vanhellemont, alsook de Zorgboerderijen in de spots zetten.

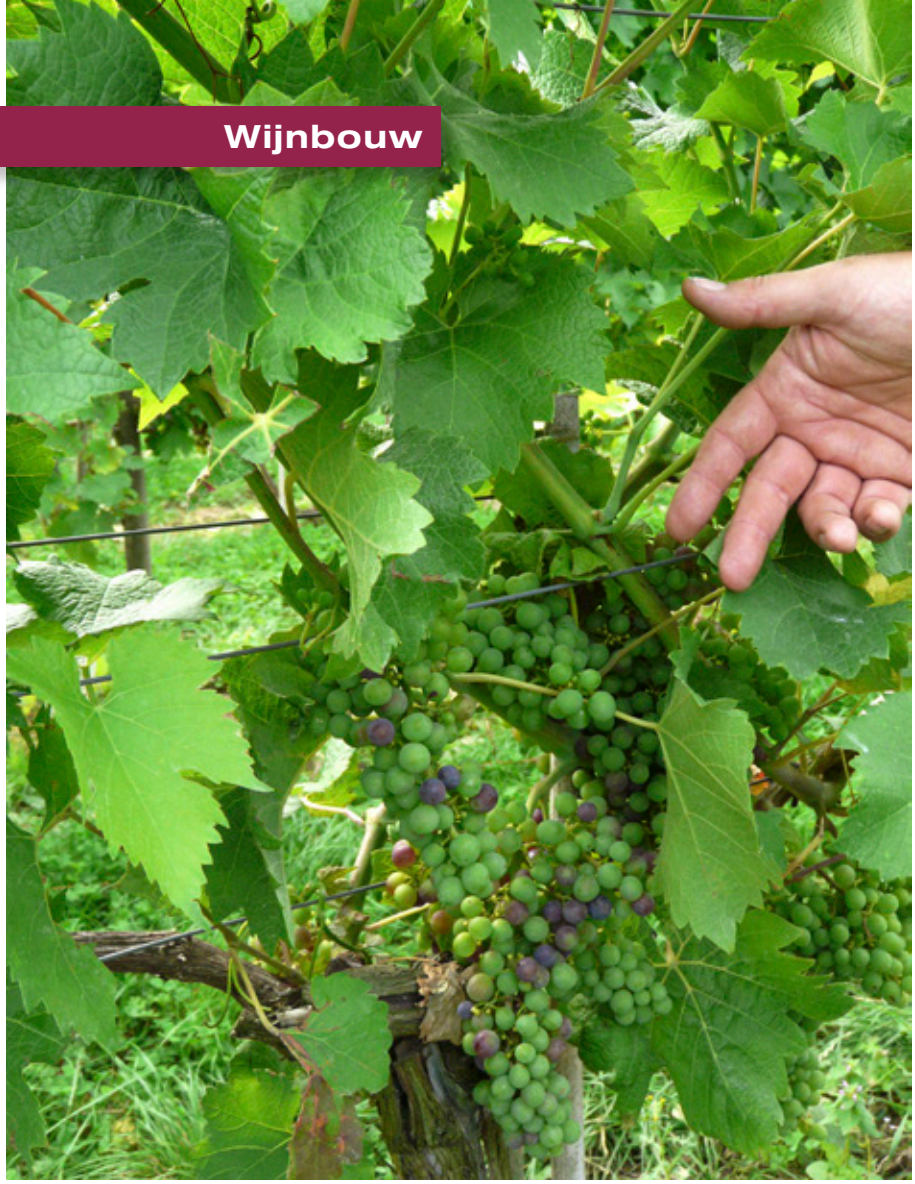
Andere bedrijven die ook reeds actief zijn met diversificatie op hun fruitbedrijf willen we ook graag voorstellen in Fruitteelt-nieuws. Contacteer ons dan op info@stugu.be of via de redactie.

Nieuwjaarsdrink

Tijdens de nieuwjaarsreceptie konden de aanwezigen meerdere producten van de deelnemende bedrijven, verwerkt in heerlijke creaties, degusteren. Voor de bereiding hiervan zorgden de leerlingen en leerkrachten van de Sociaal Technische afdeling van de Tuinbouwschool Onze-Lieve-Vrouw.

In het volgend nummer van Fruitteeltnieuws presenteren zij in de rubriek StuguCuli deze overheerlijke fruitgerechten.

Eddy Leclere
Studiekring Guvelingen



Naast kennis vraagt de wijnbouwteelt veel arbeid om alle processen nauwgezet uit te voeren. Een intense zomersnoei en groenoogsten (wegknippen groene trossen in september) nemen heel wat tijd in beslag.

In de kijker

Wijndomein Hoenshof

Wijnbouwer en professor economie Ghislain Houben uit Hoepertingen heeft in enkele jaren tijd veel van zich laten horen. Niet enkel met zijn zilver en goud winnende wijnen, maar ook als wetenschappelijk onderzoeker en spreekbuis van de Belgische wijnbouwers. Zijn recentste creatie is de ijswijn van appelen en peren.

Kenniscentrum Wijnbouw pcfruit

De komst van het Kenniscentrum Wijnbouw in het Proefcentrum voor Fruitteelt komt niks te vroeg stelt Ghislain. Zijn uitspraak ooit dat 'Wijnbouw in België waanzin is', vond hier zijn oorsprong. Zo plantte hij in 2002 zijn eerste wijngaard aan en op de nu 4 ha staan maar liefst 20 variëteiten. 'Wij moesten alles zelf uitzoeken in onze eigen proefwijngaard. De onderzoeksresultaten lieten dan lang op zich wachten. Met de komst van het kenniscentrum kan alles wetenschappelijk en teelttechnisch onderzocht worden. Wij wijnbouwers moeten nu zelf geen dure experimenten meer opzetten om in te schatten welke rassen en teeltsystemen voor ons noordelijk klimaat ideaal zijn', verdedigt Ghislain zijn mening.

Naast de grond zijn ook het klimaat, de rassen en wijnbouwer zelf de succesbepalende factoren in de wijnbouw. De grond is hierbij de belangrijkste factor, maar ook de andere 3 zijn onontbeerlijk. Zo is de Wurzer (kruising tussen de Gewürztraminer en de Müller-Thurgau) ideaal voor een leemgrond, waar de Chardonnay eerder een kalkrijke ondergrond vraagt. Ook een Merlot gedijt goed op onze leemgronden, maar heeft als nadeel te laat te rijpen. Het onderzoek op pcfruit rond al deze problematieken moet de druiventeelt op versneld tempo op niveau brengen. Daarnaast kan pcfruit als structurele partner landoverschrijdende info bekomen, bijvoorbeeld over de rassen die voor ons noordelijker klimaat ideaal zijn.

Wijnbouwopleiding

De opleiding tot wijnbouwer en het opdoen van kennis was vroeger in België ook een probleem. Zo heeft Ghislain Houben zelf een wijnbouwcursus van 20 dagen gevolgd aan het Wijnbouwinstituut in Trier. Om wijnbouwer te blijven moet je je voortdurend bijscholen. Zo zal Ghislain in september weer cursus voor nieuwe rassen volgen in Duitsland. Andere telers richten zich dan weer vooral op Frankrijk.

Vroeger was de kennisoverdracht nihil.

De eerste wijnbouwers waren pioniers en hebben zelf elders hun kennis vergaard. Hierdoor zijn ze sterke individualisten en trekken zich ook weinig van de anderen aan. Zij gaan niet al hun kennis uitdragen. Gelukkig zijn er nu Syntra-opleidingen rond wijnbouw waar belangrijke docenten met al heel wat ervaring in België les geven. Daarnaast zijn er scheikundigen die rond het wijnmaken hun bijdragen leveren.

Voor een specifieke opleiding wijnbouw in het secundair onderwijs is het misschien nog wat vroeg. Toch zijn er reeds meerdere wijnbouwbedrijven waar ook de tweede generatie zich aandient. Dus ook hier mag er op termijn een behoefte verwacht worden. Op het bedrijf van Ghislain draait zijn achttienjarige zoon Jeroen nu al volop mee.

Met de productie van ijswijn wil Ghislain aantonen dat je met dagdagelijkse producten verfijnde zaken kunt maken.

Ijswijnen

Waarom Ghislain ijswijn is gaan maken van appelen en peren, is voor hem vrij logisch: 'Appelen en peren zijn dagdagelijkse producten. Ze zijn zo vanzelfsprekend aanwezig in ons dagelijks dieet, dat we soms voorbijgaan aan de finesse van dit fruit.' Met de productie van ijswijn wil Ghislain aantonen dat je met dagdagelijkse producten verfijnde zaken kunt maken.

De inspiratie voor deze vruchtenijswijn deed hij op toen hij in 2013 op een vliegtuig wachtte in Zaventem. In de luchthaven bezocht hij een wijnhandel en daar vond hij tot zijn verrassing een appelijswijn uit Canada. Een land dat befaamd is voor de wereldvermaarde fijne 'Ice Wine' van druiven en fruit. De wachttijd in de luchthaven werkte heel inspirerend. Ghislain legde onmiddellijk de link naar zijn geboortestreek in Borgloon, waar appelen en peren de belangrijkste teelt uitmaken. Daarbij is Ghislain een telg uit een familie van fruittelers. 'Als ze er in Canada in slagen om een dergelijk uitstekend product te maken, waarom dan niet hier in ons eigen land', dacht hij bij zichzelf. Ghislain ging op zoek en stelde vast dat in de regio rond de Canadese stad Quebec 60 wijnhuizen ijswijnen produceren die hoofdzakelijk bestemd zijn voor de Amerikaanse markt. Dat zette hem aan om zelf te gaan experimenteren.

Crio-extractie of crio-concentratie

Om ijswijn van fruit te maken worden twee methodes gebruikt. Bij de crio-extractie wordt het fruit na de pluk in koelhuizen opgeslagen, waar het bevroren wordt. Eens het fruit bevroren is, wordt deze massa geperst. Daarna wordt het sap vergist. Voor de crio-concentratie worden de appelen geoogst en onmiddellijk geperst. Daarna wordt het sap bevroren waardoor in het sap een scheiding ontstaat tussen het water en de suikers. Vervolgens worden de geconcentreerde suikers vergist. Wat opvalt bij de productie van ijswijn is de zeer lange gistingstijd, die gemakkelijk 4 tot 5 maanden kan duren. Dat komt door het hoog suikergehalte, waardoor de gistcellen zich traag vermenigvuldigen.

In 2012 werd voor de eerste keer druivenijswijn geproduceerd. Toen pakte

Degustatie

Een proefpanel met gerenommeerde sommeliers kon bij het blind proeven geen onderscheid maken tussen ijswijnen op basis van druif, appel of peer.

Grapedelicious ice wine: Pinot Gris ijswijn 2013

Deze wijn heeft 90 g restsuiker. De kleur van deze subtiel zoete wijn is lichtgroen. In een eerste fase ruiken we veel citrus, gevolgd door een lichte karamelgeur. Wat later komen rokerige tonen opzetten en opnieuw een licht fruitige karamel. In de mond wordt de zoete aanzet snel gecounterd door een evenwichtig zuur. De afdronk is middellang en op het einde proeven we een subtiel bittertje.

Appearance ice wine: Perenijswijn

De kleur van de perenijswijn is vrij intens goudkleurig. De neus is zoet en zachtaardig. Vrij snel ontdekken we florale aroma's die zich vermengen met geuren van exotisch fruit, zoals ananas en mango. De smaak is fijn met een heerlijk evenwicht tussen zoet en frisse tonen. We proeven onmiddellijk een lekker perenaroma. Wat later komen specerijen opzetten met een subtiele pepertoets en een hint van kaneel. Conclusie: heel geslaagde en elegante ijswijn. Heel lekker om zo van te nippen, maar zeker inzetbaar bij een amuse van leverpastei of als begeleider van fijne nagerechten met fruit.

Appealing ice wine: Appelijswijn

Deze wijn is aantrekkelijk met een licht goudgele kleur die mooi blinkt. Deze wijn is minder expressief qua geuren dan de perenijswijn. We ruiken stoofappel en een lichte kruidigheid. Wat later komen meer exotische vruchten opzetten en wat intenser kruiden. De aanzet in de mond is vrij romig en vol, maar goed gecounterd door een fris zuurtje. Dat zorgt voor een goed evenwicht in de smaak. In de afdronk komen dan weer gekonfijte appels naar voren. Conclusie: lekkere wijn, mooi in evenwicht die net als de perenijswijn goed inzetbaar is bij nagerechten met fruit of desserten op basis van chocolade. ■

Ghislain en Jeroen Houben (links) stelden de ijswijn voor aan de mobiele wijnbar 'Le Bon Vinvant' van Joris op de Haspengouwse Oogstfeesten.

Ghislain enkele Chardonnay struiken in met folie en liet hij de druiven rijpen tot 12 januari 2013. De koude omgeving rond de ranken zorgde voor een lichte bevriezing van de druiven, waardoor het water in de vruchten bevroor. Uit deze crio-extractie werd 12 liter ijswijn geperst. In 2013 deed hij hetzelfde met Pinot Gris en in 2014 maakte hij ijswijn met Kerner.

Blenden

Bij het maken van ijswijnen van appelen en peren hangt het resultaat af van de soort. In het najaar van 2013 startte Ghislain met het verzamelen van tientallen soorten appelen en peren afkomstig van het fructuarium bij het kasteel van Rijkel (Borgloon). In zijn experiment werd het fruit van elke soort apart geperst en vergist tot ijswijn. Vervolgens begon de zoektocht naar de ideale blend.

Zo heeft elke appel en peer zijn eigen aroma, suiker- en zuurgehalte en tannines. Zelden ga je in één ras alle componenten in de juiste verhouding en hoeveelheden terugvinden. Sommige rassen bevatten te veel zuren of hebben andersom een te uitgesproken aroma. Ijswijn van Jonagold is heel anders dan deze van Gala.

Ook oude rassen worden gebruikt. Zij hebben meer uitgesproken aroma's. De nieuwe cultivars hebben als nadeel dat ze vooral geselecteerd zijn op de aanwezigheid van zuren op vraag van de consument. Bij ijswijn concentreer je niet alleen de suikers, maar ook de zuren. Hierdoor is er het gevaar om een te zuur basismateriaal te hebben.

> Wat opvalt bij de productie van ijswijn is de zeer lange gistingstijd, die gemakkelijk 4 tot 5 maanden kan duren.

Bij de peren wordt o.a. 'Poire de Tongres' gebruikt, een oude perensoort, die aanzien wordt als de voorloper van de Durondeau-peer. Als nieuwe peer werd getest met de Dicolor. Deze peer met de rode blos is een in Tsjechië gemaakte kruising van de variëteiten Forelle en Williams. Het was de betrachting om het Williams' aroma in de wijn naar voor te halen. Echter het aroma van Forelle nam de bovenhand en geeft in wijntermen geen aangenaam aroma. Een mooi voorbeeld van hoe de theorie mooi kan kloppen, maar de praktijk echter anders kan uitwijzen. Om al deze aspecten ten volle te benutten, moet er ook onderzoek in gebeuren. 'Wij proberen zonder systematiek dingen uit', besluit Ghislain. 'Om dit te verhelpen, kan een prachtig onderzoeksprogramma door het kenniscentrum van pcfruit gevoerd worden.'

Eddy Leclere
Studiekring Guvelingen

De leerlingen van de richting Biotechnische Wetenschappen bottelen hun eerste Rosé van Wijnkasteel Schabroek i.s.m. professor Houben van wijndomein Hoenshof.

De Tuinbouwschool was in een ver verleden bekend omwille van zijn ciderkelders. Met het Wijnkasteel Schabroek herleeft dit gebeuren.

Tuinbouwschool stelt eerste wijn voor

Enkele jaren geleden plantten de SOLV Tuinbouwschool en Studiekring Guvelingen een druivenwijngaard aan. Na 7 jaar werd in september ll. de eerste degelijke oogst door de leerlingen van de ranken geplukt. Vorige maand bottelden ze de eerste rosé en witte wijn.

Tijdens de opendeurdag van de SOLV Tuinbouwschool op zondag 22 mei 2016 wordt de Rosé van het Wijnkasteel van Schabroek voorgesteld aan het grote publiek. Rond dit kasteel is destijds de Tuinbouwschool uitgegroeid, die in een ver verleden bekend was om zijn ciderkelders. Omwille van allerlei redenen stopte de cidermakerij. Met de wijngaard en de vinificatie van de wijnen van het Wijnkasteel van Schabroek onderneemt de SOLV Tuinbouwschool innoverende stappen om de wijnopleiding aan toekomstige wijnbouwers ook in de school aan te bieden.

Wijnbouw in België

De wijnbouw ondergaat een positieve ontwikkeling. Het aantal wijnbouwers groeit jaar na jaar en ook het economisch belang blijft stijgen. Er wordt geïnvesteerd in kwaliteit en het professionalisme neemt toe. Vlaanderen voldoet aan de voorwaarden om kwalitatieve wijnen te produceren, zowel de klimatologische omstandigheden als ook de bodem, ondergrond en waterhuishouding voldoen aan de voorwaarden om wijn te produceren.

De Belgische wijnbouw groeit jaarlijks. Tussen 2010 en 2014 steeg de productie in ons land met een derde. Terwijl 2013 al een succesvol jaar was voor de Belgische wijnbouwers - want de oogst was bijna twee keer zo groot als die van 2012 - kende de sector in 2014 een verdere productiestijging. Afgelopen jaar bedroeg de productie 614.878 liter, een stijging met 61.011 liter of 11 procent ten opzichte van een jaar eerder. De stijging is het gevolg van normale weersomstandigheden in combinatie met een stijgend wijnbouwareaal. Ook het aantal wijnbouwers blijft stijgen.

Vooral de schuimwijnen groeiden sterk: van 211.799 liter in 2013 naar 285.735 liter in 2014. Dat betekent een stijging van 73.936 liter of 35 procent tegenover 2013. Het koele Belgische klimaat speelt in de kaart van de productie van schuimwijn. 2014 was ook een jaar met hogere zuurwaarden. Dit zet wijnbouwers ertoe aan om schuimwijn te maken aangezien de hogere zuurwaarden hierbij geen probleem vormen. Bij veel nieuwe aanplantingen wordt ook gekozen voor druivenvariëteiten die vooral geschikt zijn voor de productie van schuimwijnen omdat het prijsniveau daar nog altijd goed ligt, gekoppeld aan een hoge vraag.

Geïntegreerd leerproces

De Tuinbouwschool en de Studiekring kozen ook voor een mousserende wijn. In samenwerking met professor Houben van Wijndomein Hoenshof en Kris Vandenwyngaert van het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw pcfruit werden de druiven van de Tuinbouwschool gevinifieerd. De wijngaard van de Tuinbouwschool heeft meerdere rassen staan. Om niet met al te veel verschillende kleine tanken te moeten werken, werd voor 2 wijnen gekozen. Een blending van Chardonnay, Pinot Noir en Johaniter

Studieavond

Wijnbouw, een hype of de basis voor een nieuwe deelsector?

Wijnbouw kent momenteel een steile opgang in België. Is dit een hype of is dit de basis voor een nieuwe deelsector in de land- en tuinbouw? Tijdens de Studieavond van Studiekring Guvelingen op vrijdag 6 mei zal prof. dr. Ghislain Houben van de Universiteit Hasselt, zelf wijnbouwer, zijn visie hieromtrent toelichten. Nadien volgt een wijndegustatie van de wijnen van Wijndomein Hoenshof. Eveneens kunnen de deelnemers in avant-première de Rosé van het Wijnkasteel Schabroek degusteren.

Meer info op pagina 26.

levert een lichtkleurige rosé op. Hiervan werd een gedeelte als stille rosé gebotteld. Het andere gedeelte kreeg een tweede gisting op de fles om er een mousserende wijn van te maken. De Auxerrois leverde een fris-zure witte wijn op.

Voor deze vinificatie kon gebruik gemaakt worden van de apparatuur van Wijndomein Hoenshof. Samen met de knowhow van Wijndomein Hoenshof hebben de leerlingen van de richtingen Tuinbouw- en Biotechnische Wetenschappen een leerrijk geïntegreerd leerproces doorlopen met een lekkere rosé als resultaat.

Eddy Leclere
Studiekring Guvelingen

WIJNBOUW
HAGELING
hageling@skynet.be
Tel. 016/81 58 87

Scholengroep Onze-Lieve-Vrouw Campus Tuinbouw

Opendeurdag

De directie, leerkrachten en leerlingen nodigen je uit op de opendeurdag SOLV campus Tuinbouw.

Zondag 22 mei 2016 van 14u00 tot en met 18u00

Programma

- Informatie over de studierichtingen en inschrijvingen
- informatie internaat en inschrijvingen
- rondleidingen op het schooldomein
- wetenschap in actie
- bloemschikdemonstraties
- kinderanimatie
- bezoek aan de dieren op school
- beurs van studentenbedrijven
- plantenmarkt
- leerlingen tuinonderhoud in actie
- demo's bonsai
- tentoonstelling van schapenrassen en demo schapen scheren

Parking: Veemarkt Sint-Truiden: Pendeldienst met de schoolbus

solv

Graad 1: Leerjaar A
Agro- en biotechnieken
Sociale en technische vorming
Graad 1: Leerjaar B
Kantoor-Verkoop/Verzorging-Voeding
Land- en tuinbouw
Graad 2
Biotechnische wetenschappen
Plant-, dier- en milieutechnieken
Sociale en technische wetenschappen
Plant, dier en milieu
Verzorging - Voeding
Graad 3
Biotechnische wetenschappen
Dier- en landbouwtechnische wetenschappen
Planttechnische wetenschappen
Sociale en technische wetenschappen
Tuinbouw en groenvoorziening
Dierenzorg Verzorging
Specialisaties in de 7de jaren

Wijnbouw, een hype of de basis voor een nieuwe deelsector?

Op 6 mei organiseerde Studiekring Guvelingen op het Wijndomein Hoenshof in Borgloon een bedrijfsbezoek gekoppeld aan een studieavond en een wijndegustatie. In de aanplantingen maakten 35 ingeschrevenen kennis met de wijnbouwteelt en vervolgens met het vinificatieproces in de wijnkelders. Nadien nam prof. dr. Ghislain Houben de Wijnbouw in België anno 2015 onder de loep vanuit een economisch perspectief.

Ter voorkoming van wortelziekten worden de nieuwe planten geënt op een Amerikaanse virusvrije onderstam.

Voor het bestuur van Studiekring Guvelingen bracht de invulling van deze avond heel wat ophelderingen aangaande de wijnbouwteelt mee. Daarnaast werd de combinatie van degusteren met vergaderen goed gesmaakt en inspireerde het bestuur bij de organisatie van de volgende activiteiten.

Als praktische tip gaf prof. dr. Ghislain Houben mee dat voor het planten de wortels ingeknipt worden tot op een vuistlengte nadat ze 48 uur in water vocht hebben kunnen opnemen.

In 2002 plantte Ghislain de eerste ranken. Later volgden nieuwe aanplantingen met meer dan 20 rassen. De dag na de vergadering werden nog nieuwe ranken aangeplant. Het zo laat planten in het seizoen gebeurt ter voorkoming van het invriezen van de jonge uitlopende scheutjes door de lentenachtvorsten. De ranken worden met de ent net boven de grond geplant. Dit is de koudste plaats bij nachtvorst en dus risicovol bij te vroeg planten. Als praktische tip gaf Ghislain mee dat voor het planten de wortels ingeknipt worden tot op een vuistlengte nadat ze 48 uur in water vocht hebben kunnen opnemen.

Wijnbouw in België anno 2015 vanuit een economisch perspectief

Geschiedenis

De wijnbouwteelt is lang een zuiders onderonsje geweest. Bepaalde plaatsnamen als historische gebeurtenissen verwijzen toch naar de aanwezigheid van de wijnbouwteelt in noordelijkere contreien. Zo zouden de Romeinen de wijnbouw in onze regio geïntroduceerd hebben. De wijnbouw bleef onder impuls van het Christendom, voor het maken van miswijn voor de katholieke eredienst, verder leven nadat de Romeinen terug migreerden. Geschriften omstreeks het jaar 815 bevestigen dat er wijngaarden waren in Gent (de Sint-Pieters-abdij) en in Hoei en de buurt van Luik (de opbrengst was bestemd voor de Abdij van Saint-Hubert). Later spreken klimatologen van het 'middeleeuws optimum' om de periode 950 tot 1400 aan te duiden. De wijnstok floreerde in onze regionen als nimmer tevoren. Kloosters en edelen hadden hun eigen wijngaarden en overal in de middeleeuwse geschriften treft men wijn aan.

Dan volgde de 'kleine ijstijd' in het begin van de 16e eeuw. De koude periode die we kennen van de prachtige winterlandschappen geschilderd door de oude meesters, deden de meeste van onze wijngaarden verdwijnen. In combinatie met een economische crisis stort de wijnbouwteelt in elkaar en wordt vrijwel volledig van de kaart geveegd. Bevroren wijngaarden werden vaak niet terug heraangelegd omdat de techniek van het brouwen van bier steeds verder werd geperfectioneerd.

Een inventaris uit 1846 geeft aan dat de Belgische wijnbouw overwegend een Waals fenomeen is (slechts 166 ha) en grotendeels (144 ha) rond Luik en de Maasvallei zich lokaliseerde. Vanaf 1865 start de opkomst van de druiventeelt onder glas (regio Hoeilaart en Overijse) maar het duurt tot midden de jaren 1960 eer er in gans België stilaan weer interesse komt voor normale wijnbouw. Uiteraard spelen klimaat, nieuwe gecultiveerde rassen (beter bestand tegen lokale ziekten) maar ook het succes van het Belgische bier allemaal een rol in de langzame wederopstanding van de Belgische wijnbouw.

Begin jaren '70 zorgde Jean Bellefroid in Borgloon voor een herintroductie van de wijnbouw. In de jaren '80 volgde een geleidelijke ontwikkeling onder impuls van amateurwijnbouwers in Haspengouw, Hageland, Heuvelland ... De eerste omvangrijke aanplantingen volgden rond het Wijnkasteel Genoelselderen op het einde van vorige eeuw. Begin deze eeuw krijgt de wijnbouw een nieuw perspectief door klimaatsverandering.

Het duurt tot midden de jaren 1960 eer er in gans België stilaan weer interesse komt voor normale wijnbouw.

Actuele cijfers

Volgens de statistieken telde België in 2010:

- 72 officiële wijnbouwers
- areaal van 120 ha
- een totale productie van 4.628 hl

In 2015 waren dat:

- 85 wijnbouwers
- areaal van 250 ha
- een totale productie van 11.000 hl

Een trage maar constante groei in zowel het aantal wijnbouwers als in areaal. In Nederland is de wijnbouw met 500 ha gestabiliseerd. De nog hogere vorstgevoeligheid voorkomt de uitbreiding.

Productie versus consumptie

De wijnproductie gebeurt voor 57% met BOB (Beschermde oorsprongsbenaming) en 43% zonder BOB. Hiervan is 40% wit en 35% mousserend. De rode wijn neemt 24 % in en de rosé slechts 1 %.

Tabel 1. - *Vergelijking Belgische productie en consumptie per kleur*

	Rood	Wit	Rosé
Productie	18 %	78 %	4 %
Consumptie	57 %	31 %	12 %

Uit de cijfers in tabel 1 blijkt duidelijk dat het productiepatroon niet aansluit op het consumptiepatroon.

Karakteristieken wijnbouw

In België zweren de wijnbouwers bij traditionele rassen zoals Chardonnay, Pinot blanc, Pinot Gris, Pinot Noir en Dornfelder. Als nieuwe tolerante rassen vinden we Solaris, Johanniter, Regent, Rondo en Leon Millot terug. In Vlaanderen wordt de areaalgroei vooral gerealiseerd door de bestaande bedrijven. De omvang van het areaal in Vlaanderen is kleiner dan in Wallonië. In Wallonië en Nederland wordt de areaalgroei vooral gerealiseerd door een aantal grote nieuwe aanplantingen.

De wijnbouw wordt in hoofdzaak bedreven als bijberoep. In hoofdberoep blijft het een riskante opgave omwille van klimatologische omstandigheden en kapitaalsintensiviteit. Daarnaast wordt de Belgische wijnbouw gekenmerkt door een laag rendement per hectare. Dit ondersteunt in belangrijke mate de kwaliteit van de wijn.

Tabel 2. - *Wijnproductie België*

2012	19,04 hl/ha
2013	34,50 hl/ha
2014	33,84 hl/ha
2015	46,19 hl/ha

Ter vergelijking en als maatstaf behaalt Frankrijk het 3-voudige van de productie per ha.

De wijnbouw wordt in hoofdzaak bedreven als bijberoep. In hoofdberoep blijft het een riskante opgave omwille van klimatologische omstandigheden en kapitaalsintensiviteit.

Afzet van Belgische Wijn

De jaarlijkse consumptie van wijn in België bedraagt 2,4 miljoen hl. De jaarlijkse productie van Belgische wijn zat in 2015 op slechts 10.000 hectoliter. De consumptie van stille wijn zit op 25 liter, de mousserende wijn op 4 liter per inwoner per jaar.

Op het eerste zicht biedt dit perspectieven voor de Belgische wijnhandel. Uit de onderstaande piramide blijkt echter dat het grootste aanbod van wijnen zich situeert tussen de 3 en 6 euro. De consumptie per prijsklasse is weergeven in tabel 3.

Tabel 3. - *Consumptie wijn per prijsklasse*

Basisgamma	< 2,5 euro/fles	45 %
Middensegment	2,5 tot 3,5 euro/fles	25 %
Middensegement	3,5 tot 5 euro/ fles	20 %
Hogere prijsklasse	> 5 euro/fles	10 %

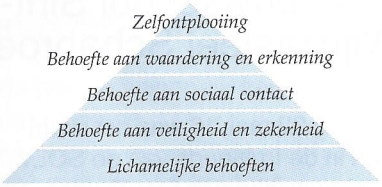
Piramide van Maslow

De piramide van Maslow is een door Abraham Maslow in 1943 gepubliceerde hiërarchische ordening van behoeften. Maslow rangschikte de volgens hem universele behoeften van de mens in deze hiërarchie. Volgens zijn theorie zou de mens pas streven naar bevrediging van de behoeften die hoger in de hiërarchie geplaatst werden nadat de lager geplaatste behoeften bevredigd waren.

Uit tabel 3 blijkt dat maar liefst 90 % van de consumptie onder de 5 euro wordt verkocht en zich dus in de onderste balk van de piramide bevindt. Omwille van de hogere kostprijs van Belgische wijn ten opzichte van de wijnproductie van zuiderse landen moet de verkoopprijs van Belgische wijn minimum in de 2e etage van de piramide plaatsvinden.

Vergelijkend met de aanbodspiramide van wijn is het noodzakelijk om de Belgische wijnen te positioneren in de categorie 'Behoeften aan sociaal contact' zodat ze in het 'betere wijnsegment' terecht komen. Door de Belgische wijnen vooral als geschenkartikel, als streekproduct of als een top-horeca product aan te bieden, kan in een hogere en noodzakelijke prijsklasse een rendabele afzetstructuur uitgebouwd worden.

Door de Belgische wijnbouwclusters zijn er meerdere klantenniches beschikbaar om in dat segment terecht te komen.



Tabel 4. - *Belgische wijnbouw clusters*

	Klantenniche
Streekproduct	Streektoerist
Terroirproduct	Horeca
Biologisch	Bio-consument
Wijnboerderij, B & B	Streektoerist
Wijncafé / wijnhandel	Horeca
Seminariecentrum	Bedrijven

Toekomst van de wijnbouw aangaande de handel

De wijnbouwteelt kan in functie van één of meerdere uitgangspunten worden uitgebouwd:

- Als onderdeel van de primaire sector (landbouw) als verbreding in het kader van de fruitteelt. Als alternatief voor de appelteelt zijn reeds een aantal fruittelers geïnteresseerd om binnen hun bedrijf te differentiëren. Hierbij is het opletten geblazen om

Tuinbouwleraar Eddy Leclere, tevens voorzitter van Studiekring Guvelingen, presenteerde samen met collega's en leerlingen de Rosé Wijnkasteel Schabroek'.

Tuinbouwschool Sint-Truiden stelt Rosé van Wijnkasteel Schabroek voor

Zondag 22 mei '16 was het drummen in de fruitloods van de SOLV Tuinbouwschool in Sint-Truiden. Studiekring Guvelingen had die voor de gelegenheid omgebouwd tot de StuguBar voor de voorstelling en degustatie van zijn eerste wijn 'Rosé Wijnkasteel Schabroek'.

Heel wat aanwezigen hadden wel hier en daar hun bijdrage(n) geleverd tot de verwezenlijking van dit nieuwe streekproduct uit Sint-Truiden zoals *Carl Nijsens*, schepen van de Stad Sint-Truiden (6e van links) het verwoordde. Meteen deed hij een bestelling voor de stad om de Rosé Wijnkasteel Schabroek als streekproduct te promoten.

Yannick Gielen (2e links) was ook positief verrast van het resultaat. Hij was een van de oud-leerlingen die in 2007 mee de ranken heeft geplant. 'Toen was dat iets nieuws maar dat de wijnbouwteelt zulk een vlucht zou nemen, hadden we niet verwacht.' *Lieve Nackom* (1e van links) kon haar geluk niet op. 'In mijn 2e jaar als directeur in deze steeds evoluerende school kunnen wij allemaal fier zijn op dit lekker resultaat en zullen we als Tuinbouwschool alle ontwikkelingen in de uitbouw van de wijnbouw in de school verder ondersteunen.' *Jeroen Houben* (2e van rechts) beoordeelde de wijn als zeer toegankelijk, fruitig en fris met een zachte afdronk. Als wijnbouwer in opleiding begeleidde hij samen met zijn vader prof. dr. Ghislain Houben van Wijndomein Hoenshof de school mee bij de vinificatie. 'De geoogste druiven waren van een goede kwaliteit en gezond wat meteen een voorsprong oplevert in het eindresultaat.' *Dirk Jansen* (3e van links) hoorde dit als teeltleider fruit- en wijnbouwteelt graag, wat hem stimuleert om dit jaar de teelt nog beter te doen.

Sam Veyt (4e van links) was een van de leerlingen van het 4e jaar Biotechnische Wetenschappen die het eindresultaat in de flessen mocht helpen doen. 'Een leuke labo-les' omschreef Sam het bottelen. 'Zeker als men bij het overhevelen te lang aan dat darmpje blijft zuigen, krijg je hilarische toestanden.'

'Een totaalproject voor de school' besloot *Marleen Vantomme* (4e van rechts) als leraar en voorzitster van StuguVino, een onderdeel van Studiekring Guvelingen voor naschoolse opleidingen in de wijnbouwteelt. 'De teelt met de verzorging van de ranken en de oogst wordt vooral met de leerlingen van Planttechnische Wetenschappen en Tuinbouw gerealiseerd. De vinificatie met al de daarbij behorende processen zitten in het labowerk Biotechniek van de 2e en 3e graad Biotechnische Wetenschappen. Een geslaagd geïntegreerd project.' ■

niet terug in de traditionele problemen eigen aan zijn sector, zijnde een overproductie met als gevolg dumpingprijzen, terug te vervallen. Zware betoelagingen kunnen in het begin oogverblindend werken. Na het aflopen van de subsidie is het belangrijk om rendabel verder te kunnen werken.

- Als onderdeel van de secundaire sector (industrie) waarbij de productie tegen de laagste kostprijs via mechanisatie gerealiseerd moet worden door een massaproductie na te streven van een uniform product. Om hun plaats in de markt te krijgen worden hoeveelheidskortingen toegekend om tussen het aanbod van 90% van de consumptiemarkt terecht te komen.
- Als onderdeel van de tertiaire sector (dienstverlening) die persoonsgebonden is en in een beperkte omvang aangeboden wordt. De verkoop verloopt aan prijzen die margegericht zijn en de betere nichemarkt bereikt in het kader van een bijkomende dienstverlening (zie tabel 4).

Een wijnbouwteelt in België uitbouwen puur voor de wijnproductie aan dumpingprijzen is dus niet rendabel. Een wijnbouwteelt in het kader van bijvoorbeeld toerisme is haalbaar doordat in het hogere prijssegment kan aangeboden worden. Uiteindelijk kan de Belgische wijnbouwteelt een 1.000 ha nastreven.

Toekomst van de wijnbouw aangaande het terroir

In België zijn de gronden schaars en zeer vruchtbaar waardoor de wijnbouw in concurrentie treedt met de landbouw en de fruitteelt. De noordelijke ligging (cool climate) laat ons toe om troeven uit te spelen zoals een goede aciditeit (zuurwaarde) en een aanvaardbaar alcoholgehalte. Zo zouden grote wijnbedrijven uit het uiterste zuiden reeds interesse tonen en overeenkomsten willen sluiten om op goed gelegen percelen grond ranken aan te planten.

Toekomst van de wijnbouw aangaande het druivenras

Welke rassen hedendaags worden geplant hangt af van de beoogde consument. Druivenranken gaan 150 jaar mee. Wijn is echter ook een modepro-

duct geworden en over 30 jaar zullen er andere rassen zijn door de veranderende smaken en wensen van de consument. De Belgische wijnbouwer heeft een grote vrijheid in de rassenkeuze. Dit komt de kwaliteit en de diversiteit van de Belgische wijnen ten goede. Het vermindert echter de eigenheid naar de buitenwereld toe. Dat de Chardonnay 50% van het areaal uitmaakt, komt doordat het een zeer veelzijdige druif is. Ze kan dienen voor het vinifiëren van een fruitige, een mousserende of een zwaardere wijn.

De tegenstelling van de traditionele rassen versus de schimmeltolerante rassen dient overstegen te worden. Het opzet van de wijnbouwteelt moet het realiseren zijn van een kwaliteitsproduct dat maximaal afgestemd is op de wensen van de wijnconsument.

Tabel 5.- *Huidige rassenkeuze*

Chardonnay	51 %
Pinot Gris	11 %
Müller Thurgau	9 %
Pinot Blanc	6 %
Pinot Noir	5 %
Rest	18 %

Toekomst van de wijnbouw aangaande het klimaat

De Belgische wijnen worden gecatalogeerd als Cool Climate Wines. In die koelere klimaat wijnbouwregio's in de wereld slaagt men er in om wijnen met een grote finesse en elegantie, vaak een tintje lichter van alcohol te produceren. Het wijnmaken gebeurt hier soms letterlijk op het scherp van het mes en er leven steeds de vragen zoals: Zijn de zomers voldoende warm voor het voldoende rijpen van de druiven? Zal de wintervorst geen blijvende schade aan de wijnstokken aanrichten?

Het veranderende klimaat zorgt voor een opwarming van de aarde met extra uitersten. Zo kenmerkte de winter van 2009 zich met hevige koude periodes, het voorjaar van 2010 met een hoge lentenachtvorstgevoeligheid, de zomer van 2011 met een groot hagelrisico en 2012 met lange periodes van regenval.

De teelt hiertegen beschermen, vergt extra investeringen in nachtvorstwering met bijvoorbeeld een frostbuster, hagelnetten, overkappingen, verzekeringen ... Een wijngaard beschermen tegen lentenachtvorst met vuurpotten lijkt heel idyllisch en is efficiënt bij normale temperatuurwaarden. Een snelle berekening geeft aan dat een wijngaard van 1 ha voorzien van 300 vuurpotten aan 10 euro/pot een extra kostprijs van 3000 euro per ha oplevert. Met een gemiddelde productie tussen de 3.000 en 3.500 flessen per ha betekent dit een extra kost van € 1/fles.

De noordelijke ligging (cool climate) laat ons toe om troeven uit te spelen zoals een goede aciditeit (zuurwaarde) en een aanvaardbaar alcoholgehalte.

Toekomst van wijnbouw aangaande de wijnbouwer

Beginnen als wijnbouwer vergt het verwerven van voldoende kennis via opleidingen. Het aanbod van vormingsactiviteiten door het herkennen van het Wijnkenniscentrum bij pcfruit alsook de (na)schoolse vorming via het Tuinbouwonderwijs en voorlichtingsorganisaties zoals Studiekring Guvelingen neemt toe. Daarbij komt dat 'kennis' verhandelbaar is. Franse, Duitse ... voorlichters bieden hun kennis aan.

Een moeilijker facet is de evolutie van een arbeidsintensieve naar een kapitaalsintensieve teelt en productie door de toename van de mechanisatie. Niet alleen in de teelt maar ook het vinificatieproces gebeurt in steeds betere en gesofisticeerde installaties. Grote nieuwe wijnaanplantingen en –kelders zijn meestal gefinancierd via een herbelegging van middelen door de verkoop van een vroeger bedrijf of vroegere bedrijfsactiviteit.

De zelfvermarkting is een troef die niet uit handen mag gegeven worden. Het contact met de eindconsument (thuismarkt) is uiterst belangrijk. De bepaling van de prijs wordt door een aantal vaste parameters bepaald. Het verschil in kostprijs tussen de goedkope en de dure wijnen verschilt niet exponentieel. Het verschil in verkoopsprijs ligt hem uiteindelijk in de marketing als belangrijk onderdeel van de prijsvorming.

De verkoop van Belgische wijn onder de 10 euro per fles (excl. BTW) is omwille de boven beschreven kostenstructuur verlieslatend voor de Belgische producent. Daarnaast zijn de marktsegmenten voor Belgische wijn specifiek en smal. Vandaag is er sprake van een fragiel evenwicht. Het massaal aanplanten zou dit evenwicht blijvend verstoren.

De afzetcapaciteit verhogen via de wijnhandelszaken is niet aan de orde. Het spanningsveld tussen de Belgische wijnbouw en de wijnhandel die voor 44% uit groothandelaars bestaat, is veel te groot doordat de ruimte voor traditionele winstmarges onvoldoende groot is. De prijs naar omlaag halen is heel gemakkelijk en voor niemand een probleem. Maar de prijs terug omhoog brengen op een rendabel niveau is heel moeilijk. Het pad van de goedkoopste kiezen betekent altijd verliezen.

De Belgische wijnbouw heeft toekomst indien ...

- We kiezen voor een evenwichtige uitbouw van aanbod en vraag.
- We niet vergeten dat kwaliteit bovenaan de prioriteitenlijst staat.
- We wijn niet verkopen als een product maar als een CONCEPT.

Belgische wijn moet daarom onder het mom van 'Be good and tell it to the world' gepositioneerd worden.

Tot slot filosofeerde Ghislain Houben rond de uitspraak van Chantal Smeets: 'Wijn maken vergt tijd, geduld en passie!' en stelde: 'Een wijnbouwbedrijf opstarten kost nog meer tijd, nog meer geduld en nog meer passie!'.

Belangrijk hierbij is dat de Belgische wijnbouwers blijvend zullen kunnen rekenen op de pioniers die de lof van de Belgische wijnen uitdragen.

Herkomst studiemateriaal:

- FOD Economie, KMO, Middenstand, Algemene directie Controle en Bemiddeling, *dhr. Johan Verhoeven*
- Universiteit Hasselt, Fac. Bedrijfseconomische Wetenschappen, *prof. dr. Ghislain Houben*

Eddy Leclere
Studiekring Guvelingen