



Naast kennis vraagt de wijnbouwteelt veel arbeid om alle processen nauwgezet uit te voeren. Een intense zomersnoei en groenooosten (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 appels 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 variëtei-

ten. '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 bekommen, 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 wijnbouw-cursus 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 appels 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 appels 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 wijnhui-

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 afdrank is middellang en op het einde proeven we een subtiel bittertje.

zen 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-con-

Appearance ice wine: Perenijswijn

De kleur van de perenijswijn is vrij intens goudkleurig. De neus is zoet en zachttaardig. 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 afdrank 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 desserts op basis van chocolade. ■

centratie worden de appels 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



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 Rijkkel (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 con-

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

sument. Bij ijswijn concentreer je niet alleen de suikers, maar ook de zuren. Hierdoor is er het gevaar om een te zuur basismateriaal te hebben.

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 wintertermen 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