

Seprosa®

Nieuwe Haspengouwse bubbels van Haspengouws fruit

Seprosa® is een nieuwe Haspengouwse mousserende wijn gevinifieerd en gebotteld van Haspengouws fruit op Wijndomein Hoenshof. De rijke en fijne bubbels zijn te danken aan de 2e gisting op de fles volgens de methode traditionnelle uitgevoerd door Eddy Leclere.



Eddy Leclere
Studiekring Guvelingen



Vanuit een idee, mijn passie, mijn missie ... en vele gesprekken met prof. dr. Ghislain Houben van Wijndomein Hoenshof is Seprosa® ontstaan. Crisissen zoals de Ruslandcrisis in de fruitteelt bieden ook opportuniteiten. Diversificatie is dan dikwijls de sleutel om nieuwe afzetmogelijkheden van fruit te realiseren. De opkomst van de wijnbouwteelt in België deed mij en mijn vrouw ook nadenken over het vinifiëren van een mousserende wijn op basis van Haspengouws fruit.

Seprosa®

De naam Seprosa® werd tijdens de Internationale Marketing projectweek van het UCLL in Leuven, waar 150 studenten uit meerdere landen aan deelnamen, ontwikkeld en door een internationale jury verkozen. Seprosa® of drie maal gezondheid, waarbij 'se' de afkorting is van het Arabische 'seha' voor gezondheid, 'pro' van proost en 'sa' van santé.

België bubbelland

België wordt een bubbelland genoemd omdat het een grootverbruiker is van mousserende wijnen, gaande van dure champagnes tot goedkope cava's en andere. Volgens importcijfers worden in België jaarlijks 60 miljoen flessen mousserende wijn verbruikt. Mochten we die markt beetje bij beetje kunnen innemen door bubbels gevinifieerd van bij ons gegroeid fruit, dan zou dit een belangrijke alter-



Het idee achter Seprosa® won vorig jaar de Innovatiewedstrijd van de Provincie Limburg. Naast gedeputeerde Inge Moors de bedenkers Eddy Leclere (links) en Ghislain Houben.

natieve afzetmarkt voor ons fruit betekenen. In Seprosa® wordt het sap van gemiddeld 1 kg appels per fles tot wijn verwerkt. Mochten alle mousserende wijnen volgens het Seprosa®-principe worden geproduceerd betekent dit dat 25% van de Belgische appelproductie hiervoor gebruikt wordt. Met 6 miljoen flessen zou dit 2,5% van de appeloverschotten wegnemen.

Alternatieve afzetmogelijkheden

Een idealistische droom of een realistisch toekomstperspectief? Zeker is dat fruitteelters op zoek zijn naar alternatieve afzetmogelijkheden voor hun fruit. Andere initiatieven van verwerkingsmogelijkheden zijn op kleine of grote schaal succesvol geweest. Door ook andere fruit- en wijnbouwteelters mee te betrekken in dit project kan dit innovatief initiatief uitgroeien tot een groots verhaal met veel potentieel. Als uitdaging staat de verwerking van minimum 60% commerciële appel- en perenrassen ... als hoofdingredienten van Seprosa®. Een kleine hoeveelheid oude rassen, tot maximum 20%, zorgt voor extra aroma's en zuren. De combinatie met een klein deel druivenwijn van maximum 40%, ook een Haspengouws product, geeft een stevige body aan de wijn.

Hefboomfunctie

Het project Seprosa® wil met zijn hefboomfunctie ook aan andere bedrijven in

de fruit- of wijnbouwteelt ideeën aanbieden als diversificatiemogelijkheden. Naar de toekomst toe kunnen andere wijndomeinen/fruitteelers een eigen Seprosa® ontwikkelen, indien deze beantwoordt aan bovenstaande voorwaarden. Het doel moet uiteindelijk worden om de markt van de champagnes, cava's, pro-secco's, asti's ... voor een gedeelte in te nemen met een Haspengouws streek-

product gemaakt van Limburgse appels, peren of ... en wijndruiven.

Samen met professor Ghislain Houben van Wijndomein Hoenshof wordt dit project verder uitgewerkt. Om de slaagkansen van dit project te verzekeren, is voor de overkoepelende naam Seprosa® naambescherming aangevraagd. Daarbij zijn ook de samenstellingsvoorwaarden vastgelegd opdat het idee, de missie ... tot het

realiseren van een Haspengouwse mousserende wijn met Haspengouws fruit gevrijwaard wordt. Als uit de studie van Prof. Dr. Houben van Hasselt blijkt dat een samenwerkingsmodel rond de wijnbouwteelt en -productie economisch realiseerbaar is, dan is de productie van Seprosa's meteen de binding van de fruit- en wijnbouwteelt. Deze studie wordt eerstdaags afgerond en zal aan alle fruit- en druiventelers de perspectieven duidelijk stellen.

Tabel 1. - Simulatie verwerking appel tot Seprosa®

Import mousserende wijnen in België 2015						
	miljoen flessen					
Champagne via handel	9,7					
Champagne rechtsstreeks	4					
Cava	31					
Andere	15,3					
	60					
Simulatie verwerking appel		1%	10%	20%	50%	100%
1 kg/ fles	600 000	6 000 000	12 000 000	30 000 000	60 000 000	
Appelproductie België: 240 000 000 kg	0,25	2,5	5	12,5	25%	

In primeur op het Bloesemterras Le Bon Vinvant

Op het Bloesemterras Le Bon Vinvant op de Honsberg in Zepperen kunnen de bezoekers als eerste proeven en genieten van een glaasje Seprosa®, van Haspengouwse bubbels en bloesems. Meer info pagina 30.

Seprosa® kan besteld worden via info@lebonvinvant.be. ■



© SHUTTERSTOCK 127691M100133

Wij hebben jou in 't oog.
Jij ons?

www.mediaservice.be

Mediaservice 
gericht adverteren



VERGRO NV is een exportbedrijf van verse groenten en fruit.

Voor onze vestiging in Sint-Truiden zijn wij dringend op zoek naar een

KEURMEESTER HARDFUIT m/v

Functieomschrijving: Je keurt alle inkomende en uitgaande fruit volgens de kwaliteitsnormen • Je rapporteert en overlegt met de betreffende inkoper/verkoper • Je communiceert over de verladings met de loodsmeester • Je zorgt voor de correcte afhandeling van retours

Profiel: Kennis van hardfruit (appelen en peren) • Je bent in staat onder een leidinggevende te werken • Relevante werkervaring in de fruitsector • Kwaliteit staat bij jou op nummer 1 • Je bent kritisch en accuraat • Je bent verantwoordelijk, flexibel, dynamisch en communicatief • Geen negen tot vijf mentaliteit • Stressbestendig

Wij bieden: Een uitdagende functie in een dynamisch en gezond groeiend bedrijf • Een degelijk salaris • Een informele en persoonlijk werksfeer

Interesse voor deze job? Neem contact met ons op of stuur uw CV. Tel: 011/48.55.76, Fax: 011/68.37.35 Mail naar alexandra.noppe@vergro.com