



Seprosa® is het 'Idee van't Jaar 2018'

Eddy Leclere en zijn vrouw Colette Lammens uit Sint-Truiden werden tijdens de jaarvergadering van het vakblad Fruit op vrijdag 14 december 2018 uitgeroepen tot laureaat van de wedstrijd 'Idee van't Jaar 2018'. Het aanwezige, stemgerechtigde publiek voelde duidelijk iets voor het concept om een mousserende wijn te maken van 'eigen fruit'. Het levert het koppel alvast een glazen trofee op en een geldprijs ter waarde van 1.500 euro, gesponsord door KBC, Adama en Van Wamel.

Fruit
BELEVEN DE WERELD OVER FRUITTELT

Redactie Fruit

Projectvoorstel Seprosa®

Onder de noemer Seprosa® willen Eddy Leclere en Colette Lammens een alternatieve afzetmarkt creëren voor het fruit van hier in de vorm van een mousserende wijn. Samen met Ghislain Houben van wijndomein Hoenshof werd aan een productontwikkeling gewerkt. Als hoofdingrediënten van Seprosa® zien zij de commerciële appel- en perenrassen.

Hiervan moet er minstens 60% inzitten. Een kleine hoeveelheid oude rassen zorgt voor extra aroma's en zuren. De combinatie met een klein deel druivenwijn, ook een streekproduct, geeft een stevige body aan de wijn.

Naast de eerste Seprosa® 'Haspengouwse bubbels', een fris-zure combinatie van appel en druif, werd de Seprosa® 'qtee' in de zomer gelanceerd. De Seprosa® 'Pomrise', een blend van appel en zoete kers, is er voor de rosé-liefhebbers.

De weg ligt open voor andere wijnbouwers/fruittelers die een eigen product op de markt willen brengen volgens de samenstellingsvoorwaarden van Seprosa®.



Top 3

Het publiek van de jaarvergadering van het vakblad Fruit mocht via een stemformulier hun favoriet aanduiden. Seprosa® behaalde dus de hoogste score, gevolgd door Agromanager van Laurens Tack op de tweede plaats en Appelchips op plaats drie.

Met de wedstrijd 'Idee van't Jaar 2018' willen de vier partners van het vakblad Fruit alle goede ideeën verzamelen die de fruitsector rijk is. Deze editie telde in totaal zes genomineerden: Agromanager (Laurens Tack uit Sint-Gillis-Waas), Appelchips (Peter Coucke, Bert Lodewyckx, Ann Saerens en Corneel Martens uit Asse), Seprosa® (Eddy Leclere en Colette Lammens uit Sint-Truiden), EVA Track & Trace (Sander Denorme uit Leopoldsburg), Krrack (Limburgse Tuinbouwveiling uit Herk-de-Stad) en K3-foodtruck (LTFresh uit Herk-de-Stad).

Idee van't Jaar met de financiële steun van KBC, Adama en Van Wamel – PERFECT machines



De laureaten aan het woord

Hadden jullie dit verwacht?

Eddy Leclere: "Er waren opnieuw veel goede inzendingen voor Idee van't Jaar, maar gelukkig is ons concept ook erg waardevol gebleken. Dat we van fruitkwekers zoveel stemmen krijgen, toont toch aan dat de verwerking van 'eigen fruit' ook voor hen een belangrijke factor is. Samen met andere verwerkingsmogelijkheden van 'ons fruit' kan Seprosa® een sterke basis vormen voor goede commercialisatie. Deze trend zag je trouwens al in de voorgaande edities van Idee van't Jaar; denk maar aan de fruitpers van ILVO, de perenstroop van Jacobs Fruit en de mini fruitburgers van ViaViande."

Wat zijn de verdere stappen in de toekomst van Seprosa®?

Eddy Leclere: "De 'Haspengouwse bubbel' was het lanceringsproject, gevolgd door de variëteiten 'qtee' en 'Pomrise'. Daarmee willen we aantonen dat er ontzettend veel combinaties mogelijk zijn, want het is niet onze ambitie om alleen zelf te produceren, maar het verhaal open te trekken. Belgische fruittelers kunnen onder de noemer Seprosa® een mousserende wijn op de markt brengen die hun eigen naam en etiket draagt. Praktisch gezien zijn er twee opties. Ofwel produceren ze de mousserende wijn zelf volgens de normen en onder controle van Seprosa®, of ze laten hun fruit verwerken door Jerom Winery van Jeroen Houben in samenwerking met Seprosa®. Veel appel- en perenrassen hebben een groot potentieel om in aanmerking te komen, zolang ze voldoende suikers en zuren bevatten."

Wat is het droomscenario?

Eddy Leclere: "In België worden jaarlijks meer dan 60 miljoen mousserende wijnen – van goedkope cava's tot dure champagnes – ingevoerd. Als we deze markt beetje bij beetje kunnen innemen met bubbels gevinifieerd van ons fruit, dan betekent dit dat we een belangrijke alternatieve afzetmarkt voor het fruit van hier creëren. Er zijn gesprekken lopende met een aantal grootwarenhuisketens die interesse tonen in Seprosa®. Zelfs onze noorderburen zijn geprikkeld door het idee. Klimatologisch gezien zijn het identieke fruitteeltgebieden, dus waarom niet? Een Mergellandse bubbel bijvoorbeeld ... " ■

