

Idee 3

Seprosa®

Kandidaat: Eddy en Colette Leclere-Lammens
uit Sint-Truiden

Project: Nieuwe bubbels van 'ons fruit'



"De opkomst van de wijnbouwteelt in België deed ons ook nadenken over het vinifiëren van een mousserende wijn op basis van 'ons eigen fruit'. Na vele gesprekken met prof. dr. Ghislain Houben van Wijndomein Hoenshof, werd er de eerste Seprosa® gevinifieerd en gebotteld met 'ons fruit'. De rijke en fijne bubbels zijn te danken aan de tweede gisting op de fles die we uitvoerden volgens de 'méthode traditionnelle'.

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.

Als hoofdingrediënten van Seprosa® zien we 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.

De naam Seprosa® verwijst naar driemaal gezondheid, waarbij 'se' de afkorting is van het Arabische 'seha' of gezondheid, 'pro' van proost en 'sa' van santé.

Naast de eerste Seprosa® 'Haspengouwse bubbels', een fris-zure combinatie van appel en druif, werd de Seprosa® 'Qtee' in de zomer gelanceerd.

De Celina-peer met merknaam Qtee samen met Conference is voor de liefhebbers van de iets zoetere bubbels een aanrader. De Seprosa® 'Pomrise', een blend van appel en zoete kers, is voor de rosé-liefhebbers weggelegd.

Je eigen Seprosa®? Dat kan. Ofwel maak je als wijnbouwer/fruitteler je eigen product volgens de samenstellingsvoorwaarden van Seprosa® en levert Seprosa® de musletten en etiketten. Is het zelf wijnmaken geen optie? Dan produceert Jerom Winery de stille wijn en zorgt Seprosa® voor afwerking.

Gezondheid, proost, santé of kortom Seprosa!



*We kunnen een belangrijke
alternatieve afzetmarkt voor het
fruit van hier creëren.
Colette en Eddy*