nieuws

2009 wordt grand cru onder de Belgische wijnjaren

nieuws

Diep in Limburg wrijven de Belgische wijnboeren zich in de handen. Door de mooie zomer en de warme septembermaand hebben ze zelden zulke goede druiven kunnen plukken als vandaag. "Het ziet ernaar uit dat het de beste oogst van mijn leven wordt", vertelt wijnboer Jaap van Rennes in De Morgen.

5 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
tuinbouw
culinair

Diep in Limburg wrijven de Belgische wijnboeren zich in de handen. Door de mooie zomer en de warme septembermaand hebben ze zelden zulke goede druiven kunnen plukken als vandaag. "Het ziet ernaar uit dat het de beste oogst van mijn leven wordt", vertelt wijnboer Jaap van Rennes in De Morgen.

"Hoe beter de zomer, hoe beter voor onze wijnen", zegt Van Rennes, een van Vlaanderens beroemdste wijnbouwers die zijn Chardonnay regelmatig ziet opduiken in de top 100-lijstjes van beste wijnen ter wereld. "Schimmels groeien als het vochtig is. Door de droogte hebben we zo goed als geen ziektes. Ik heb net een paar wijngaarden in de streek bezocht en heb nog geen enkele rotte tros gezien".

De meeste druiven in Haspengouw moeten de komende dagen nog geplukt worden, maar die voor de mousserende wijnen zijn al van het veld gehaald. "De laatste pluk is net achter de rug", aldus wijnboer Guy Geunis, die zijn boterham verdient op het politiebureau van Tongeren, maar in zijn vrije tijd samen met zijn schoonbroer en een vriend een topschuimwijn verbouwt die geserveerd wordt in onder andere Hof van Cleve in Kruishoutem.

"Nooit eerder hebben we druiven van die kwaliteit gehad. Dat komt door de mooie zomer en het warme najaar. Vanaf eind juli hebben we nagenoeg geen regen meer gehad. Daardoor zijn de ziektes onder controle gebleven. We streven naar een

natuurlijk alcoholpercentage van elf graden, maar dit jaar halen we makkelijk 12 graden", luidt het.
De mooie druiven komen overigens niet uit de lucht vallen. De zomers in Limburg worden steeds warmer. "Wij hebben vandaag het klimaat van de Bourgogne honderd jaar geleden", vertelt Jaap van Rennes. "Druiven moeten niet dik worden, ze moeten wel een dikke schil krijgen. En hoe langer we ze kunnen laten hangen, hoe dikker de schil wordt. Zo worden ze zoet. De verhouding tussen zoet en zuur moet goed zijn voor een lekkerij wijn. In de Bourgogne is het tegenwoordig al te warm, waardoor de druiven daar te veel suikers bevatten".
De mooie oogst betekent echter niet dat de wijnboeren binnenkort een recordaantal flessen zullen bottelen in Haspengouw. "Er zijn misschien maar half zoveel druiven als in andere jaren", beweert Geunis. "Dat is het gevolg van de nachtvorst die we dit jaar gekend hebben. Maar de trossen die het wel tot de zomer volgehouden hebben, zijn allemaal mooi rijp. Dat is fenomenaal".
Volgens van Rennes betekenen de uitstekende druiven niet dat de prijs voor Limburgse wijnen van 2009 de hoogte zal inschieten. "Het is nu ook niet zo dat de wijn dubbel zo goed zal zijn. Zoveel zal de smaak niet verschillen, en de prijs ook niet. De mooie nazomer zorgt er alleen maar voor dat het werk voor de wijnboeren een pak makkelijker wordt".

Bron: De Morgen

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/

screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada