

# Noord-Europese wijnen bezig aan gestadige opmars

nieuws

Een Engelse wijn heeft duizenden buitenlandse concurrenten verslagen op de International Wine Challenge in Londen, de grootste wijnwedstrijd ter wereld. Naast de gouden medaille voor de mousserende wijn uit Surrey haalde Engeland nog 21 andere prijzen binnen. Niet alleen Engeland, maar ook België, Nederland en zelfs Scandinavië produceren steeds meer hoogstaande wijnen, weet De Morgen.

🕒 11 JUNI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:38

Een Engelse wijn heeft duizenden buitenlandse concurrenten verslagen op de International Wine Challenge in Londen, de grootste wijnwedstrijd ter wereld. Naast de gouden medaille voor de mousserende wijn uit Surrey haalde Engeland nog 21 andere prijzen binnen. Niet alleen Engeland, maar ook België, Nederland en zelfs Scandinavië produceren steeds meer hoogstaande wijnen, weet De Morgen.

Dat het centrum van de Europese wijnteelt verschuift van zuid naar noord, is voorlopig nog sciencefiction, maar er zijn een heleboel signalen die aangeven dat de komende decennia Engeland, Noorwegen, Nederland en ook België bepaalde druiven beter zullen kunnen kweken dan Frankrijk of Italië. "Je moet nog met een vergrootglas zoeken naar wijngaarden in Noorwegen en Finland", zegt wijnauteur Frank Van der Auwera, "maar in Engeland hebben wijnboeren al een lange weg afgelegd en ook in België zijn sommige wijnen zeer goed te smaken. De wijnindustrie in Noord-Europa is nog beperkt, maar door de opwarming van de aarde wordt Zuid-Europa te warm voor sommige druivensoorten en krijgt het noorden een idealer klimaat".

Een effect van de opwarming wordt duidelijk in de Franse Bourgogne, een gebied dat lange tijd beschouwd werd als de noordgrens voor goede rode wijn. Het klimaat was er niet altijd zonnig, waardoor wijnboeren hun wijnen chaptaliseerden: suikers werden toegevoegd tijdens de gisting om de wijn meer body te geven. "In tien jaar tijd zie je dat chaptalisatie niet meer nodig is, sterker nog, het gemiddelde alcoholgehalte in sommige wijnen is gestegen van 12,5 naar 14 graden door een overvloed aan natuurlijke suikers", zegt Van der Auwera.

De Belgische wijnteelt heeft de laatste vijftien jaar geprofiteerd van het zachtere klimaat. Van der Auwera: "In Haspengouw produceren wijnboeren degelijke witte wijnen en ook hun Nederlandse burens doen het goed". Maar niet alleen het warmere klimaat is oorzaak van de Belgische

voortgang. Ook nieuwe technische toepassingen helpen de wijnboeren een handje. "De wijnwetenschap heeft een enorme sprong voorwaarts gemaakt. De druivengroei wordt nu via de computer tot in detail opgevolgd. Bovendien kan een iets mindere oogst tegenwoordig met technische hulpmiddelen nog behoorlijk worden opgekrikt, waardoor een slecht jaar nog maar zelden voorkomt".

De winnende wijn uit Engeland lijkt het begin aan te kondigen van een bloeiende wijnindustrie in het noorden. "De Engelsen redeneren dat het in Frankrijk te warm zal worden om nog champagne te produceren, zodat Engelse bruiswijnen de markt kunnen overnemen," zegt Van der Auwera. "Maar dat is wel erg hoog gegrepen". Britse wijneexperts geven in de pers wel grif toe dat de gouden medaille een lucky winner is. De Noord-Europese wijnmarkt zal nog minstens een poosje in de schaduw van wijnmekka's Frankrijk en Italië blijven staan.(KS)

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra