nieuws

Rijpere druiven verhogen kwaliteit van Belgische wijn

nieuws

Dat de meeste Belgische wijnbouwers er dit jaar weer een goede oogst hebben opzitten, kan bijna geen toeval meer zijn, schrijft De Tijd. Ook 2000, 2003 en 2005 waren goede tot uitstekende oogstjaren. Terwijl de Vlaamse wijnboeren er in de jaren negentig bijna een gewoonte van maakten hun wijnen te chaptaliseren - de suiker die in hun druiven ontbrak voegden ze er zelf aan toe - is die praktijk de jongste jaren in onbruik geraakt. En blijkbaar zorgen de rijpere druiven ook voor betere wijnen.

8 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:39

Voor de meeste Belgen waren de voorbije lente en zomer niet veel zaaks. Maar wie wijn maakt in België, vindt dat het een uitstekend seizoen geweest is. Van de Kemmelberg tot in Haspengouw zijn Belgische wijnbouwers volop bezig een mooie oogst binnen te halen. De Tijd trok op reportage.

Het is een van de zeldzaam zonnige dagen tijdens de laatste week van september. Wijnmaker Jos Vanlaer veegt nog een laatste keer de vloer van zijn grote schuur vol inoxen tanks, kunststoffen vaten en een wijnpers. Straks, na de middag, zal hij met de tractor de druiven ophalen die een kleine ploeg plukkers deze voormiddag verzamelt op de helling aan de overkant van de straat. Zo'n 25.000 kilo druiven moeten, verspreid over enkele weken, geplukt worden op de drie hectare die samen het domein Kluisberg in Bekkevoort-Assent vormen.

Jos Vanlaer maakt al meer dan twintig jaar wijn in dit stukje van het Hageland, de glooiende streek tussen Aarschot, Tienen en Leuven. Na jaren van experimenteren ontdekte hij dat de ijzerzandsteenbodem van zijn domein het meest geschikt is voor druivenrassen als müller-thurgau, pinot gris, kerner en pinot blanc. Van elk van die vier soorten maakt hij een aparte witte wijn.

Ook al hebben de meeste Vlamingen het gevoel dat de afgelopen lente en zomer eerder armtierig waren, toch is 2007 een heel goed oogstjaar, zegt Jos Vanlaer. De warme en droge maand april bracht de wijnstokken veel vroeger in bloei dan

gewoonlijk. Die voorsprong hielden de meeste Belgische wijngaarden vast tot de oogst. Zo wordt er op het domein Kluisberg een tot twee weken vroeger geplukt dan in een gemiddeld jaar. "We zijn vroeger en toch hebben we heel mooi rijpe druiven", zegt Jos Vanlaer.

Hij toont een map met tabellen. Zijn duim houdt halt bij het getal 190. Dat is het suikergehalte dat de wijnmaker in zijn müller-thurgau gemeten heeft (uitgedrukt in gram per liter). Omdat suiker tijdens de vergisting omgezet wordt in alcohol, geeft het suikergehalte in hun druiven wijnbouwers een goede indicatie over het aantal graden alcohol dat hun wijn potentieel - als alle suiker vergist wordt - kan halen. In het geval van de müller-thurgau in Kluisberg is dat dit jaar een alcoholpercentage van 12 procent, zegt Jos Vanlaer. In een doorsnee jaar mogen wijnbouwers uit het Hageland voor hun müller-thurgau al tevreden zijn met een suikergehalte van 165 gram per liter, waardoor ze hoogstens kunnen hopen op een alcoholpercentage van 10,4 procent. Andere druivensoorten van domein Kluisberg, die later rijp zijn, zullen dit jaar tot 220 gram suiker per liter bereiken, zegt Jos Vanlaer. "Dat gaan we zeker kunnen halen op sommige percelen pinot blanc en pinot gris". Wanneer hij die wijnen droog zou vinifiëren - en dus alle suikers zou laten omzetten tot alcohol- zouden de alcoholpercentages tot 14 procent kunnen pieken, eerder hoog voor wijnen die doorgaans beperkt blijven tot 11 à 12 procent. "Maar we houden meestal een beetje restsuiker in de wijn. Dat is iets wat onze klanten appreciëren".

Jos Vanlaer is niet de enige Belgische wijnbouwer die dit jaar mooi rijpe druiven plukt. Van de Kemmelberg tot Haspengouw, overal waar wijn gemaakt wordt, klinken de producenten tevreden. "Onze oogst valt normaal pas rond half oktober, nu konden we al in het midden van september plukken", zegt Wilfried Schorpion, de eigenaar van domein Schorpion in Vliermaal. Hij maakt drie soorten schuimwijn - twee cuvées met chardonnay en pinot blanc en een met chardonnay en pinot noir. "De bloei was vroeg en vrij kort, en dat heeft de druiven een voorsprong gegeven op een gemiddeld jaar". De meeste wijnbouwers hebben, zoals Schorpion en Kluisberg, hun oogst al grotendeels achter de rug. Alleen de regen van de jongste dagen heeft hen er van weerhouden nog meer druiven te plukken. "Ik heb toch graag minstens twee opeenvolgende droge dagen vooraleer ik pluk", zegt Jan Caudron, een fotograaf die als hobby het piepkleine domein Kampenberg van 35 are uitbaat in Vlierzele, tussen Herzele en Sint-Lievens-Houtem. Hij heeft voorlopig alleen 600 kilogram zweigelt-druiven geplukt, goed voor 550 flessen rode wijn. Voor de pinot gris wacht Jan Caudron liever nog even.

Te veel regen op rijpe of bijna-rijpe druiven verhoogt het gevaar op rotting (botrytis). Toch zijn er, behalve Jan Caudron, nog wijnbouwers die dat risico willen nemen en de pluk even uitstellen, in de hoop met die bijkomende rijpheid wat extra suikers mee te pikken. Zo iemand is de perfectionistische wijnmaker Peter Colemont. Hij voedt in het kleine, ommuurde domein Clos d'Opleeuw in Gors-Opleeuw met eiken vaten chardonnay op tot een wijn die volgens kenners verrassend veel op een grote Bourgogne lijkt.

"Het is me niet alleen om die rijpheid in suikers te doen", zegt Colemont over zijn lange wachten. "Samen met de toenemende rijpheid worden in de druif ook nog andere smaakstoffen aangemaakt. En die geven de wijn dat kleine beetje extra complexiteit. Ze helpen ervoor te zorgen dat de wijn iets minder bijtend en meer fluwelig wordt, dat hij voller wordt. Daar streef ik naar".

Dat de meeste Belgische wijnbouwers er dit jaar weer een goede oogst hebben opzitten, kan bijna geen toeval meer zijn. Ook 2000, 2003 en 2005 waren goede tot uitstekende oogstjaren. Terwijl de Vlaamse wijnboeren er in de jaren negentig bijna een gewoonte van maakten hun wijnen te chaptaliseren - de suiker die in hun druiven ontbrak voegden ze er zelf aan toe - is die praktijk de jongste jaren in onbruik geraakt. "Ik heb suiker genoeg, ik doe het niet meer", zegt Jos Vanlaer van het domein Kluisberg. Blijkbaar slagen de meeste Belgische wijnmakers er met die rijpere druiven in ook betere wijnen te maken. Sommeliers en restauranteigenaars met een reputatie durven zonder blozen Belgische wijn op tafel zetten. Zo schenkt Kenny Burssens van het Antwerpse wijnrestaurant Invincible de schuimwijn van Schorpion en was Pazzo-eigenaar William Wouters, de godfather van de Belgische sommeliers, onlangs zwaar onder de indruk van een pinot noir uit het Waalse Domaine de Mellemont. "Daar kunnen ze in Bourgogne een puntje aan zuigen". En voor de wijn van Peter Colemont is het zelfs aanschuiven om flessen te mogen kopen.(KS)

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