

Amerikaanse start-up maakt wijn zonder druiven

nieuws

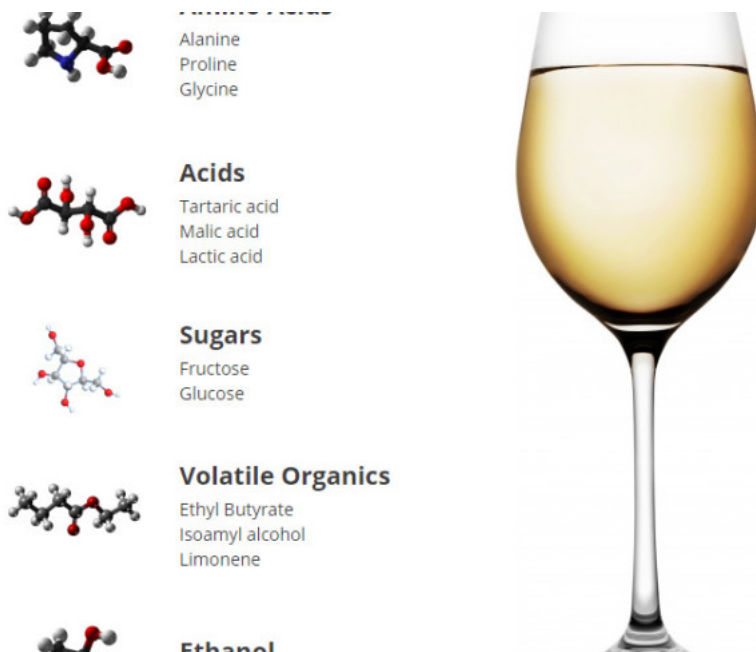
Een start-up uit San Francisco claimt in 15 minuten synthetische wijn te kunnen maken zonder druiven. Het goedkope labbrouwsel valt amper te onderscheiden van duurdere gewone wijnen. Slechts 10 procent van de testpersonen kan tijdens een blinde test de namaakwijn onderscheiden van echte wijn. De wijn is bovendien ook een stuk duurzamer, zo klinkt het, want er is 50 tot 100 keer minder water nodig om evenveel wijn te maken. Bovendien is de wijn van Ava Winery een stuk goedkoper.

8 SEPTEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:36

Lees meer over:

technologie

milieu



Een start-up uit San Francisco claimt in 15 minuten synthetische wijn te kunnen maken zonder druiven. Het goedkope labbrouwsel valt amper te onderscheiden van duurdere gewone wijnen. Slechts 10 procent van de testpersonen kan tijdens een blinde test de namaakwijn onderscheiden van echte wijn. De wijn is bovendien ook een stuk duurzamer, zo klinkt het, want er is 50 tot 100 keer minder water nodig om evenveel wijn te maken. Bovendien is de wijn van Ava Winery een stuk goedkoper.

Twee Amerikanen die samen biotechnologie studeerden, hebben een bedrijfje uit de grond gestampt dat synthetische wijn maakt zonder druiven. “In feite is wijn niets meer dan een verzameling moleculen”, vertelt één van de twee oprichters. “We kunnen die verschillende componenten identificeren. De grote uitdaging is de juiste hoeveelheid ervan te achterhalen.” De heren gaan prat op de duurzaamheid van hun product: in een labo is 50 tot 100 keer minder water nodig om wijn te maken dan wanneer een wijngaard moet geïrrigeerd worden.

Daarnaast garanderen de oprichters dat de wijnen van [Ava Winery](#) ook goedkoper zullen zijn dan de meerderheid van de wijnen die nu in de winkel liggen. In amper 15 minuten zou wijn gemaakt kunnen worden, waardoor synthetische wijn veel sneller kan inspelen op schommelingen in de vraag en de drank geen jaren opgeslagen moet worden voor consumptie. Vorige maand nog haalde Ava Winery 2,7 miljoen dollar op bij een consortium van investeerders.

De eerste 499 flessen van een nagebootste Dom Perignon-champagne uit 1992 zouden binnenkort de deur uit gaan tegen 50 dollar per fles, terwijl het origineel enkele honderden dollars kost. In de komende zes maanden verwacht Ava Winery op grotere schaal te gaan commercialiseren. Als Ava Winery daarin slaagt, verwacht Geert Van Lerberghe, directeur-generaal van de Belgische sectorfederatie Vinum et Spiritum, dat de gevestigde wijnindustrie de ontwikkeling met argusogen zal volgen. “Het gaat om een interessante innovatie die ook zou kunnen helpen in de huidige trend om de samenstelling van voedingsproducten zoals wijn te wijzigen zodat ze gezonder zijn en minder suiker bevatten”, aldus Van Lerberghe.

“Uiteindelijk zullen de consumenten bepalen of de artificiële wijn toekomst heeft. Zien ze het als echte wijn en wat wordt de prijs-kwaliteitsverhouding?”, zo vraagt Van Lerberghe zich af. “Bovendien is het nog maar de vraag of de labowijn onder de naam 'wijn' in de winkels mag liggen. De Europese wetgeving is zeer strikt in zijn definitie van wijn. Om wijn op het etiket te mogen zetten, moet de drank gemaakt worden door de fermentatie van druiven of andere vruchten zoals appel. Omdat er bij de labowijn geen fermentatie aan te pas komt, is de kans groot dat het product onder een andere naam op de markt komt.”

Als Ava Winery het chemische DNA van wijn kan ontrafelen en reconstrueren, wil het ook andere voedingsproducten in labo's namaken. De oprichters denken al hardop aan luxeproducten zoals koffie of chocolade. “In de verre toekomst zal voedsel gemaakt worden zoals we vandaag kleren produceren”, schrijven ze in een blog. “We zullen voedsel printen met hetzelfde gemak waarmee we vandaag printen op papier. Maar eerst moeten we de 'inkt' begrijpen om eten te printen. Onze moleculaire reconstructie van wijn is een volgende stap in de revolutie die gaande is in de voedingstechnologie.”

Bron: De Tijd

Beeld: Avawinery.com


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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra