

Asse heeft binnenkort wijn van eigen bodem

nieuws

Vanaf 2008 kunnen de Assenaren een glaasje wijn van eigen bodem proeven. Jurgen Holvast (34) is volop bezig met het binnenhalen van de eerste druivenoogst op zijn wijngaarden. De oogst omvat 1.500 liter sap, goed voor 2.000 flessen Assese wijn. "Ik wil een streekproduct maken dat eigen is aan Asse en tegelijk van zeer goede kwaliteit is", zegt Jurgen. Samen met zijn vader bewerkt hij 1,4 hectare wijngaarden.

🕒 27 OKTOBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:58

Vanaf 2008 kunnen de Assenaren een glaasje wijn van eigen bodem proeven. Jurgen Holvast (34) is volop bezig met het binnenhalen van de eerste druivenoogst op zijn wijngaarden. De oogst omvat 1.500 liter sap, goed voor 2.000 flessen Assese wijn. "Ik wil een streekproduct maken dat tegelijk van zeer goede kwaliteit is", zegt Jurgen. Samen met zijn vader bewerkt hij 1,4 hectare wijngaarden. Het brouwen van wijn leerde Jurgen van zijn vader. "Toen we op vakantie gingen naar Frankrijk was ik altijd gefascineerd door grote wijngaarden", vertelt Jurgen. "Later heeft mijn vader een eigen vruchtenwijn gemaakt. Die werd gemaakt op basis van wijndruiven die we kochten. Een jaar later had mijn vader een eigen wijngaardje met dertig plantjes. Maar ik zag het groter. In 2002 kocht ik een stuk grond en plantte daar mijn eerste tweehonderd wijnstokken".

Na enkele jaren van experimenteren, zijn Jurgen en zijn vader klaar voor het grote werk. De oppervlakte aan wijngaarden is inmiddels toegenomen tot 1,4 hectare. "We hebben nu een eerste keer geoogst", luidt het. "Ik werk met resistente druiven. Dat zijn druiven die je in een vochtig klimaat als het onze, minder moet bespuiten met insecticiden. Wij kweken de witte druiven Sirius en Merzling en de rode druiven Regent en Leon Millot. Wie de klassieke Franse druiven kweekt, heeft dit jaar al 14 keer mogen spuiten. Ik nog maar 3 keer".

De nieuwe oogst is nu aan het gisten. "Als het brouwsel is uitgegist, wordt alles overgeheveld naar een nieuwe tank en gefilterd. Nadien moet de wijn een jaar rijpen op vat. Voor onze schuimwijn, die we maken volgens de Methode Champagnaise, moeten we daar nog eens negen maanden bijtellen. In 2008 kunnen we de eerste keer proeven".

Eens de wijn op fles getrokken is, wil Holvast zijn brouwsel commercialiseren. "Ik hoop dat lokale restaurantjes en drankencentrales geïnteresseerd zullen zijn", gaat hij verder. "Rijk zal ik van mijn wijngaarden niet worden, maar ik hoop wel mijn investering op een termijn van twee jaar terug te

verdienen. We leggen nu nog altijd extra wijngaarden aan. En we leven vlakbij Brussel, dus kan ik mijn wijn ook daar aan de man proberen krijgen".

Bron: Het Laatste Nieuws

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](#)