nieuws

"Belgische wijn best vermarkten als streekproduct"

nieuws

Het mooie weer schept hoge verwachtingen voor inlandse wijnen zodat De Tijd polshoogte nam. Volgens professor Ghislain Houben van de Universiteit Hasselt, die ook zelf wijn maakt, is de klimaatopwarming gunstig voor de wijnbouw in onze contreien. Toch ziet hij vanwege de hoge kostprijs alleen toekomst voor in eigen land geproduceerde wijn als onderdeel van een toeristisch, gastronomisch of cultureel concept.

2 AUGUSTUS 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:22

Lees meer over:
fruitteelt

Het mooie weer schept hoge verwachtingen voor inlandse wijnen zodat De Tijd polshoogte nam. Volgens professor Ghislain Houben van de Universiteit Hasselt, die ook zelf wijn maakt, is de klimaatopwarming gunstig voor de wijnbouw in onze contreien. Toch ziet hij vanwege de hoge kostprijs alleen toekomst voor in eigen land geproduceerde wijn als onderdeel van een toeristisch, gastronomisch of cultureel concept.

De warmte is bevorderlijk voor de kwaliteit van Belgische wijnen. De wijnbouwers zelf doen niet graag grote uitspraken over opbrengst en kwaliteit omdat de druiven hun achterstand nog moeten inhalen en een groot onweer de oogst alsnog kan vernielen. Zij houden het wispeltugie Belgische klimaat in het achterhoofd. Ook in andere landen is het klimaat soms spelbreker, zo blijkt uit het verhaal van Paul Vleminckx. In De Tijd geeft de wijnproducent en voorzitter van Belgische wijnbouwers vzw uitleg. "In de streek rond Bordeaux is het nu té warm. Daar produceren de druiven te veel suikers, wat te veel alcohol oplevert."

Wijnbouw zit in de lift in ons land, maar het is wel een dure bezigheid. Professor Ghislain Houben (UHasselt) wijst erop dat je naast de relatief hoge grondprijs moet rekenen op 100.000 euro per hectare voor de wijnranken, het materiaal, de machines

en de wijnkelder. "Het duurt bovendien wel 20 jaar voor die investering rendeert. Het grillige weer zorgt ervoor dat er gemiddeld één misoogst is per drie jaar."
Door de dure grond en het wisselvallige weer kost een fles Belgische wijn al snel 10 euro. "Om te concurreren met goedkopere en lekkere buitenlandse wijnen, kun je wijn best aanbieden als een streekproduct", adviseert hij, "dus wijn een onderdeel laten uitmaken van een toeristisch, gastronomisch of cultureel concept."
Er bestaan voor de Belgische wijnen kwaliteitslabels. Zo hebben de Hagelandse, Haspengouwse en Heuvellandse wijn, de Côtes de Sambre et Meuse en de Vlaamse mousserende kwaliteitswijn een beschermde oorsprongsbenaming. Van de Belgische productie in 2011 was 41 procent witte wijn, 37 procent mousserende wijn, 18 procent rode wijn en 4 procent roséwijn. Dat heeft vooral te maken met het feit dat de witte druivensoorten meer geschikt zijn voor onze streken en met de populariteit van de schuimwijnen.

Bron: De Tijd

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 |