duiding

Kris Vandenwyngaert (pcfruit vzw)

duiding

"Beste Belgische wijnen kunnen naast internationale top"

8 JANUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:54

Lees meer over:
Interview



Het waren de wijn-gekke Romeinen die ruim 2.000 jaar geleden de eerste wijnstokken in de Vlaamse bodem hebben geplant. In de eeuwen die daarop volgden ontwikkelde onze streek zich als een uitstekende wijnproducent met als piekperiode de warme Middeleeuwen. De Kleine IJstijd die daarop volgde, de destructieve passage van Napoleon en de opkomst van het bier brachten de Vlaamse wijnbouw in verval, maar kijk, anno 2018 is die met een jaarlijkse areaalgroei van 40 hectare weer springlevend. We zochten Kris Vandenwyngaert op, drijvende kracht achter het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw van pcfruit vzw, en legden hem al onze wijnvragen voor.

Eerst en vooral: hoe ben je zelf in het wijnverhaal gerold?

Kris Vandenwyngaert: Ik ben eigenlijk best wel een vreemde eend in de bijt. Van opleiding ben ik ingenieur elektronica en computerwetenschappen en ik heb bij grote industriële bedrijven als Tenneco, Hörmann, General Electric en Bosch gewerkt. Mijn wijnverhaal begon toen ik aan het nadenken was wat ik met een groot stuk grond achter in de tuin zou aanvangen. Mijn vrouw bracht me op het idee om er – met een knipoog naar m'n achternaam – wijnstokken te planten. Dat vond ik eigenlijk wel een leuk idee. Ik ben dan in de bib wat boekjes over wijnbouw gaan halen en met vallen en opstaan in m'n eigen kleine wijngaard beginnen ploeteren. Een aantal jaren later hoorde ik toevallig dat pcfruit iemand zocht om een werking rond wijnbouw op te starten. Ik had op dat moment best wel een goede job bij Bosch en had zeker niet te klagen. Maar ik was al enkele jaren met wijn aan het knoeien en ik wilde wel eens weten waar ik stond. Mijn vrouw – weer zij *(lacht)* – stelde voor: solliciteer en dan weet je meteen wat je waard bent. Stomverbaasd was ik toen ik hoorde dat de keuze op mij was gevallen. Ik heb even getwijfeld, maar uiteindelijk was de uitdaging om nog eens vanaf nul te beginnen, je in te werken in een totaal nieuw vakgebied, te verleidelijk. Dat is nu 3,5 jaar geleden en ik heb er nog geen seconde spijt van gehad.

Het wijnbouwproject hier op pcfruit is opgestart in het kader van het Limburgse SALK-project, geld dat vrijgemaakt is in de nasleep van de sluiting van Ford Genk. De provincie zag wel potentieel in wijnbouw en startte een vijfjarig project op. We zitten nu op iets meer dan een jaar van het einde van het project, maar het feit dat de provincie intussen geld vrijmaakte voor een vinificatieruimte hier bewijst dat ze er toch wel écht in geloven.

wijnbouw_geVILT_pcfruit.jpg

De Belgische wijnbouw beleeft de laatste jaren een sterke heropleving. Maar hoe ver gaat de wijnbouwtraditie in onze streek terug in de geschiedenis en hoe evolueerde die doorheen de tijd?

De Romeinen waren verstokte wijndrinkers en brachten bij de verovering van de Gallische gebieden een karavaan van timmerlieden, handwerkers en ook wijnbouwers mee. Er is weinig historisch materiaal over terug te vinden, maar we weten wel dat wijnbouw hier in onze streken een grote opbloei heeft gekend, tot begin 18de eeuw. Elk dorp tussen Haspengouw en een flink stuk richting de kust had z'n eigen wijngaarden en dat zie je trouwens hier en daar nog aan de straatnamen. De teloorgang is een merkwaardig verhaal dat niet helemaal helder is. De Kleine IJstijd heeft zeker een rol gespeeld. Door mindere graanoogsten en de opkomst van de aardappel werden wijngaarden gerooid om te kunnen overleven. Tegelijk raakte bier meer en meer ingeburgerd. Maar de doodsteek was vermoedelijk dat de Franse kerk, die grote wijnbelangen had, Napoleon de opdracht meegaf om de Belgische wijngaarden te vernietigen en zo de concurrentie uit te schakelen.

> Voor de wijnbouw liggen we aan de gunstige kant van de klimaatopwarming.

De revival van vandaag is te danken aan enkele pioniers die in de jaren '80 en '90 opnieuw zin kregen om wijn te maken. We mogen die pioniers dankbaar zijn dat ze van in het begin vooral oog hebben gehad voor kwaliteit, al was dat tijdens de eerste jaren zeker niet evident. Voor alle kennis rond wijnbouw moesten ze immers naar Frankrijk of Duitsland. Intussen wordt steeds resoluter een eigen koers gevaren en wordt de knowhow uit Frankrijk en Duitsland niet zomaar meer 'gekopieerd'.

Vandaag zit België heel dicht tegen de noordelijke grens van het Europees wijnbouwgebied of valt het daar zelfs mee samen. Kan je even duiden van welke parameters dat precies afhangt?

Wijn maken kan zelfs nog noordelijker. Ik kreeg onlangs nog een adviesvraag uit Denemarken en ik weet dat er ook in het zuiden van Zweden wijn wordt gemaakt. Het komt hierop neer: de druif moet voldoende kunnen afrijpen. Via onder meer de Huglin-index kan je voor elke druivenvariëteit het minimum aantal zonne-uren bepalen, wat voor elke druif verschillend is. Daarnaast zijn ook vocht en vorst twee belangrijke parameters. Een druivenplant kan tot zo'n -20 °C verdragen, wat bij ons gelukkig zelden voorkomt. Een late voorjaarsvorst kennen we dan weer wel, en dat kan ernstige schade toebrengen. Vochtigheid kan heel vervelend zijn omdat het schimmelgroei in de hand werkt. Vooral klassieke rassen zijn daar erg gevoelig aan en moeten daarom veelvuldig behandeld worden met fungiciden. Maar ook naar het zuiden toe heb je een grens. Dit jaar lag die in het midden van Spanje. Zuidelijker kregen ze dit jaar af te rekenen met lange periodes van temperaturen boven de 40 graden, waardoor heel veel druiven gewoon verbrand zijn. In Italië idem. Daarnaast zie je ook dat de opwarming van het klimaat ervoor zorgt dat de teeltgebieden opschuiven naar het noorden. Ik denk bijvoorbeeld aan de rieslingdruif, die het in de Moezelstreek stilletjes aan te warm krijgt. Op dat vlak liggen we aan de gunstige kant van de klimaatopwarming.

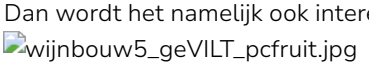

wijnbouw2_geVILT_pcfruit.jpg

Hoe kies je dan als wijnbouwer voor de juiste variëteit, in de wetenschap dat je met jonge stokken vertrokken bent voor een hele poos?

Dat is inderdaad moeilijk. Als een wijnstok de grond in gaat is dat voor minstens dertig jaar, terwijl bijvoorbeeld aardbeientelers elk jaar met een nieuwe variëteit aan de slag kunnen. Bij jonge wijnstokken kan je pas oogsten na 3 à 4 jaar en bereik je pas na 6 à 7 jaar de volle maturiteit. De pioniers waren destijds verplicht aan de slag te gaan met de klassieke rassen zoals pinot noir en chardonnay. Dat zijn druiven die veel gewasbeschermingsmiddelen nodig hebben en bovendien is het met deze druiven veel moeilijker om op te boksen tegen de buitenlandse wijnen die meer expertise hebben met deze variëteiten. Anderzijds is de naambekendheid van de druiven een troef op marketingvlak. De keuze is dus niet evident: kies je voor een klassieke druif die wereldwijd geteeld wordt en waar door de aanwezige teeltkennis dus minder risico aan verbonden is, maar waarmee je waarschijnlijk ook niet echt opvalt? Of kies je voor iets nieuw, met het risico dat je zelf een aantal jaren expertise zal moeten opbouwen? Welke keuze de wijnbouwer ook maakt, het allerbelangrijkste is dat hij achter zijn product staat en er vol voor gaat.

Voor de leek: hoe verloopt de druiventeelt? Hoe ziet het jaar van een druiventeler eruit?

Best wel arbeidsintensief. Om een idee te geven: tijdens een doorsnee jaar moet je tussen de 400 en 600 manuren per hectare tellen. Als er nieuwe stokken moeten aangeplant worden dan gebeurt dat in april, wanneer bij de andere wijnstokken de knoppen openbreken. In het voorjaar kan je indien nodig de bodem corrigeren en moeten de hagen onderhouden worden. Iets later begint het dunnen van de trossen, een kunstmatige rendementsverlaging waardoor de andere druiven meer energie halen uit de plant en je een vollere rijping krijgt. Ik moet er wel meteen bij zeggen dat die techniek tegenwoordig wat onder vuur ligt. In innovatievere wijnlanden als Duitsland of Nieuw-Zeeland wordt volop geëxperimenteerd met minimumsnoei of zelfs helemaal geen snoei. Het resultaat zijn kleinere trossen die soms heel intens van smaak zijn. Alvorens de druiven rijp zijn moet je tijdens de zomermaanden net zoals bij andere teelten erg waakzaam zijn voor schimmels en ongedierte, maar al bij al is dat doorgaans een rustigere periode. Dat verandert wanneer de druiven beginnen rijpen (of in geval van rode druiven: verkleuren) en het suikergehalte de hoogte in gaat. Dan wordt het namelijk ook interessant voor vogels en insecten.


wijnbouw5_geVILT_pcfruit.jpg

Vanaf dan stijgt het aantal werkuren. Je moet in de weer zijn met vogelverschrikkers of netten en kan je wijnstokken ontbladeren om de loofwand luchtig te houden. Windcirculatie is essentieel tegen vocht en schimmel. Dan volgt de oogst, een cruciaal moment.

Wekelijks neem je stalen om te zien hoe het met de rijping gesteld is, tot de druif precies oogstrijp is. Vroeger werd daarbij haast uitsluitend gefocust op het suikergehalte, vandaag wordt ook meer rekening gehouden met de zuurtegraad. Hoe rijper de druif, hoe meer suiker en minder zuur. De kunst zit in de juiste balans. Te zure wijn is niet lekker, maar als de zoetheid de overhand neemt mis je diepgang. Als je druif klaar is om te oogsten kan je niet nog 2 dagen wachten, maar moet je meteen aan de slag. Omdat de meeste wijnpercelen in ons land te klein zijn voor een machinale oogst worden de druiven met de hand geplukt. Na de oogst wacht je tot de bladeren een maandje gevallen zijn, en vanaf dan kan je beginnen snoeien. Idealiter gebeurt dat midden januari. De snoei is heel erg belangrijk want een druiventros groeit enkel op een scheutje dat aan tweejarig hout zit.

De wijnsector lijkt bij uitstek een sector die teert op traditie en kennis die generatie op generatie wordt doorgegeven. Wat met innovatie in de sector? Uit welke hoek komt die?

In het algemeen geldt dat het een sector is die traag evolueert omdat wijnstokken makkelijk 30 tot zelfs 50 jaar en langer meegaan. In de klassieke Europese wijnlanden (Frankrijk, Italië, Spanje) zit natuurlijk gigantisch veel ervaring en kennis, die vaak zelfs nog uit de kerkelijke milieus stamt. Daarnaast zie je dat er ook op andere continenten heel interessante dingen gebeuren, die vaak vernieuwender zijn dan op het oude continent. Zij laten een frisse wind door de wijnwereld waaien met een kritische en daardoor vaak innovatieve aanpak. Je hebt verschillende tendensen. In Australië bijvoorbeeld was de sector initieel enorm gefocust op grote volumes om de teelt te kunnen mechaniseren. Je ziet dat ze daar nu voor een stuk van terugkomen omdat ze te veel moesten inboeten aan kwaliteit. Ook Chili heeft een prachtig klimaat, maar wil flessen wijn afleveren die maar 1 euro kosten en deelt dus diezelfde focus op volume. Hoe meer druiven, hoe beter. Al de rest wordt in de wijnkelder opgelost met technieken die ik liever niet ken. In Argentinië heb je datzelfde fenomeen. Daar vind je soms stoffen in terug die hier al lang verboden zijn. Gelukkig wordt dit bij de import allemaal voldoende gecontroleerd. En ook in die landen krijg je nu een tegenstroom die meer focust op kwaliteit. Daarnaast worden ook in Zuid-Afrika en Californië prachtige wijnen gemaakt.

> Vandaag zijn Franse wijnboeren verantwoordelijk voor 40 procent van het Franse sproeistoffengebruik terwijl ze slechts 3 procent van de oppervlakte gebruiken.

Bij ons in Europa heb je enkele hele sterke onderzoeksinstituten die mee de toekomst van de sector bepalen. Ik denk bijvoorbeeld aan INRA in Montpellier, de Edmund Mach Stichting in Italië, Agroscope in Zwitserland, het wijninstituut in Freiburg en het Julius Kühn-Instituut. Die zijn ook voor ons belangrijk. We staan met de meeste van hen in contact en wisselen kennis uit. Volgend jaar ga ik bijvoorbeeld als meest noordelijke casus een geheel nieuwe resistente variëteit aanplanten die in Italië is ontwikkeld, wat ook voor hen interessant is. Daar ligt voor een stuk onze rol als onderzoekscentrum: innovatie importeren. Om je een idee te geven: het gaat om een variëteit die tijdens de ontwikkeling amper twee bespuitingen per jaar nodig had, terwijl dat normaal tussen de 15 en de 20 keer is. Bovendien is ook de smaak van die nieuwe variëteiten geweldig, want in de begindagen waren de wijnen van resistente rassen gewoonweg afschuwelijk. Die fase ligt gelukkig achter ons.


wijnbouw3_geVILT_pcfruit.jpg

Aansluitend: welke perspectieven biedt precisielandbouw in de wijnbouw? En dan hebben we het niet enkel over drones of plukrobots.

Ik denk bijvoorbeeld aan oogstmachines: een grote tractor die over een loofwand van 2 meter rijdt, de bessen van de takken schudt en ze vaak zelfs meteen op kwaliteit sorteert en registreert. Op grote wijndomeinen zijn zo'n machines courant, hier bij ons zijn ze door de kleinschaligheid niet snel rendabel. Verder stel je vast dat vernieuwing soms wordt tegengehouden door tradities. Ik denk aan Franse wijnen met hun AOC-erkenning. Zij moeten zich aan strenge regels houden en mogen bijvoorbeeld niet zomaar een nieuwe schimmelresistente variëteit planten. Ik denk dat ons land op dat vlak een hele mooie opportuniteit heeft. Hier bij ons is de wijnproductie nog niet in zo'n strak keurslijf gedwongen en hebben we alle vrijheid om met nieuwe, duurzame rassen aan de slag te gaan, zonder al te veel historische ballast. Dat besef dringt in Frankrijk steeds meer door. Ze kunnen ook niet anders. Vandaag zijn Franse wijnboeren verantwoordelijk voor 40 procent van het Franse sproeistoffengebruik terwijl ze slechts 3 procent van de oppervlakte benutten. De consument accepteert dat niet langer. Er worden tegenwoordig ook uitstekende biowijnen gemaakt, maar het is een uitdaging omdat je erg weinig munitie hebt tegen ziektes. Binnen het duurzame wijnvak heb je trouwens nog heel veel verschillen tussen de verschillende bio-lastenboeken, wat het voor de consument niet altijd even duidelijk maakt. Daarnaast heb je ook nog biodynamische wijnmakers die te paard ploegen bij volle maan, enzovoort. Het moet gezegd: ook in dat gamma worden verbluffende wijnen gemaakt, al dan niet wetenschappelijk onderbouwd.

Wat de variëteiten betreft: zijn er druivensoorten die hier beter gedijen dan andere? Welke? Wat is de meest geteelde druif in ons land?

Bijna de helft van het Belgisch areaal is chardonnay. Dat is historisch gegroeid, mede door het gebrek aan kennis in de beginjaren. Het was de veilige optie. Het voordeel is dat je van de chardonnaydruif in een goed wijnjaar een aardige stille wijn kunt maken die je zowel fris kan afwerken of op eik kan leggen voor een extra smaaktoets, terwijl je dezelfde druiven in een minder jaar ook kan verwerken tot een prima sprankelende wijn. Het probleem met nieuwe rassen is dat er vaak nog heel weinig ervaring mee is.

Oenologen maken van een bekende druif met hun ogen dicht een fles wijn, voor nieuwe variëteiten ligt dat toch anders. Dat risico schrikt voorlopig nog wat af, wat volkomen begrijpelijk is als je loon ervan af hangt. Daarnaast wordt bij ons o.a. ook cabernet cortis en souvignier gris geteeld, druiven met een hoge opbrengst en een mooie diepgang qua smaak. Verder heb je bijvoorbeeld nog solaris, een druif die heel snel rijp is en dus een veilige keuze is. Omdat ze een hoog suikergehalte heeft, is ze erg geschikt om te combineren met andere druiven die het gewenste suikergehalte niet halen. Hier op het Kennis- en onderzoekscentrum Wijnbouw gaan we zelf niet veredelen, wel verschillende rassen aanplanten op ons proefperceel om te bekijken hoe ze onder verschillende omstandigheden en teeltmethoden presteren. Vroeger had je enkel die traditionele variëteiten, vandaag zien we een explosie aan nieuwe druivensoorten, met als trekkers Duitsland en Italië. Er zijn tegenwoordig zo veel rassen beschikbaar dat het soms moeilijk is te beslissen wat nuttig is om aan te planten.

> Discussies over resistente rassen kunnen al eens hoog oplaaien.

Waar zit de expertise rond wijnbouw in ons land en wat doet het Kennis- en onderzoekscentrum Wijnbouw precies?
De kwaliteit van een aantal van onze Belgische wijnen is erg hoog. Dat betekent dat veel expertise onder de wijnbouwers zelf aanwezig is. Gelukkig maar want daar hoort die ook te zijn. Inagro doet sinds kort laboanalyses voor wijnmakers uit het Heuvelland. Verder heb je in Luik een coöperatie die druiven teelt en er ook wijn van maakt. De vraag of een wijncoöperatie ook in Vlaanderen interessant zou kunnen zijn is momenteel het onderwerp van een lopende studie. Op de universiteiten is het onderzoek naar wijnbouw voorlopig nog miniem, al merken we wel aan de hoeveelheid vragen die we binnenkrijgen en eindwerken van studenten dat er steeds meer interesse komt. Maar we moeten met onze voeten op de grond blijven: de Vlaamse wijnbouw zal altijd een relatief kleine business blijven. We gaan hier bij pcfruit wel een vinificatieruimte bouwen, maar onderzoek naar gisten en aroma's zullen wij hier nooit uitvoeren. We focussen ons op de teelt. Vanuit het wijnbouwgedeelte proberen we overigens de enorme expertise die hier op pcfruit reeds aanwezig is in verschillende domeinen zo veel mogelijk te benutten. Denk maar aan insecten die ook voor andere vruchten een probleem zijn, maar evengoed aan onderzoek omtrent schimmels, houtziektes, proeven met sproeistoffen, het bepalen van residuwaarden, enzovoort.

wijnbouw4_geVILT_pcfruit.jpg

Kan je iets meer vertellen over jullie bouwplannen?
Het oenologisch proces is enorm complex. Het basisproces is eenvoudig: je voegt gist toe aan de druif en het suiker wordt omgezet in alcohol. Maar als wijnmaker heb je ontelbaar veel knopjes waar je aan kan draaien om de smaak van een wijn te manipuleren. Je hebt bijvoorbeeld commerciële labo's die hulpstoffen en een hele waaier gisten ontwikkelen die je kan benutten. Daarnaast kan je beginnen spelen met temperatuur, er zijn micro-oxidatieprocessen, je kan je wijn op eik leggen, enzovoort. Al dat soort zaken gaan we op pcfruit niet doen. Wat wij in onze vinificatieruimte willen onderzoeken is in welke mate veranderingen in de teeltmethodiek effect hebben op de wijn. We gaan daarom steeds een steriele, klinische gist gebruiken die geen enkel aroma naar boven haalt. Stel bijvoorbeeld dat je je bodem met een andere component hebt bemest, resulteert dat dan in een andere wijn? Of wat met het smaakeffect van verschillende gewasbeschermingsmiddelen? Welke impact heeft de ene of de andere onderhoudsmethode van de loofwand? Wat met lichtere en zwaardere trossen? Wat is de optimale rijpheid? En wat is voor ons land de optimale opbrengstbalans? Om een antwoord te vinden op dat soort vragen moet je onderzoek spreiden over meerdere jaren. Het is alleszins erg aangenaam dat wijnbouwers regelmatig contact met ons zoeken. Het is best een collegiale sector trouwens, al laat natuurlijk niemand het achterste van zijn tong zien. Enige fierheid over zijn eindproduct mag een wijnbouwer ook wel gegund worden, niet waar? Die kennis gooit hij dan ook niet zomaar te grabbel. Dat geeft al eens aanleiding tot leuke discussies op samenkomsten. Bijvoorbeeld over resistente rassen kunnen deze discussies tijdens een glas wijn soms hoog oplopen. Je hebt daar twee stromingen en dat is vaak heel amusant. Maar uiteindelijk moeten wij die keuze niet maken, dat doet de consument wel voor ons.

Wat met de opwarming van het klimaat?
Als je specifieke naar onze ligging kijkt dan zitten we zoals ik zei aan de juiste kant van de klimaatopwarming. De onderzoeksinstituten zijn er zeker mee bezig, voor de telers is het, los van extreme weersomstandigheden die klimaat-gerelateerd zijn, vooralsnog geen acuut probleem. Toch merken we nu al subtiele verschuivingen, zoals bijvoorbeeld met de rieslingdruif. Sommige rieslingklonen krijgen hier stilletjes aan voet aan de grond waar dat zo'n 10 jaar geleden nog niet mogelijk was. In Duitsland loopt er een heel erg interessant praktijkonderzoek waarbij in een deel van het wijnperceel het CO_2-niveau kunstmatig op het niveau wordt gehouden dat over 50 jaar in de lucht aanwezig zal zijn. De vraag daarbij is: hoe reageert een wijnstok daarop? In Californië is er zelfs onderzoek met CO_2-waarden die 100 jaar vooroplopen. Daarnaast zijn er ook steeds nieuwe insecten die door de globalisering, maar ook door de stijgende temperaturen onze kant op komen. Denk aan de suzuki-fruitvlieg, maar ook aan een invasieve wants die nu op komst is. Om die evoluties voldoende te monitoren is samenwerking met internationale partners erg belangrijk.

wijnbouw6_geVILT_pcfruit.jpg

Slotvraagje. Wat is voor u persoonlijk een goede wijn?
Als ik ‘karakter’ zeg dan klinkt dat waarschijnlijk nogal vaag? ***(lacht)*** Ik ben een techneut, ik let nogal op de technische kwaliteiten van een wijn. Zie het zo: je hebt een gebouw. Dan is de wijnbouwer de architect van dat gebouw. Maar je hebt ook een sommelier nodig om dat gebouw als een soort landschapsfotograaf in een brede context te plaatsen. Hij zet een paar stappen naar achter en gaat op zoek naar harmonieën met bijvoorbeeld een gerecht of een smaak. Daar heb ik minder kaas van gegeten. Als ik wijn proef, dan stel ik me meteen de vraag: is hier iets fout gegaan in het hele proces of niet? Of dat nu een droge of een zoete wijn is, ik apprecieer elke technisch correcte wijn. Als je bijvoorbeeld de pinot noir-wijnen van het Wijndomein Aldeneyck of andere Belgische topwijnen proeft, dan kan je die vandaag al gerust naast internationale topwijnen zetten. En het beste moet nog komen…!

Als uitsmijter deze mini-Veldverkenners-reportage over de Vlaamse wijnbouw!



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