nieuws

Mousserende wijn van inlands fruit wint ideeënwedstrijd

nieuws

Naar goede gewoonte was de uitreiking van een trofee voor het meest vernieuwende idee in de fruitsector het hoogtepunt van de Jaarvergadering Fruit die kort voor de jaarwisseling plaatsvond. Die eer was deze keer weggelegd voor ‘Seprosa’. Heb je daar niet eerder van gehoord? Geef het nog wat tijd en iedereen drinkt de lokale fruitwijn Seprosa in plaats van de Spaanse mousserende wijn Cava. Bedenkers Eddy Leclere en zijn echtgenote Colette Lammens hopen naast een verfrissende drank ook een nieuw streekproduct te creëren dat extra afzetkansen genereert voor lokaal geproduceerd fruit. Seprosa duikt ook op tussen de laureaten van het Newbie-project van KU Leuven.

23 JANUARI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:45

Lees meer over:
fruitteelt



Naar goede gewoonte was de uitreiking van een trofee voor het meest vernieuwende idee in de fruitsector het hoogtepunt van de Jaarvergadering Fruit die kort voor de jaarwisseling plaatsvond. Die eer was deze keer weggelegd voor ‘Seprosa’. Heb je daar niet eerder van gehoord? Geef het nog wat tijd en iedereen drinkt de lokale fruitwijn Seprosa in plaats van de Spaanse mousserende wijn Cava. Bedenkers Eddy Leclere en zijn echtgenote Colette Lammens hopen naast een verfrissende drank ook een nieuw streekproduct te creëren dat extra afzetkansen genereert voor lokaal geproduceerd fruit. Seprosa duikt ook op tussen de laureaten van het Newbie-project van KU Leuven.

De applicatie Agromanager om de administratie op een fruitbedrijf te vereenvoudigen, de knapperige appelchips van de nieuw opgerichte firma Fruit Layer, een uitbreidingspakket voor de webtoepassing EVA (Eindelijk Vereenvoudigde Administratie) van het Proefcentrum Fruitteelt, het miniatuurappeltje Rockit van de Limburgse Tuinbouwveiling dat de hoofdrol speelt in zowel de K3-foodtruck als in een snackverpakking van appeltjes met reeds verwijderd klokhuis, … alle ideeën uit de fruitsector die ingezonden werden voor de wedstrijd Idee van ’t Jaar verdienen een onderscheiding. Dat is echter maar voor één tot de verbeelding sprekende vernieuwing weggelegd, namelijk ‘Seprosa’.

Seprosa is de merknaam die Eddy Leclere – actief binnen studiekring Guvelingen en de tuinbouwschool in Sint-Truiden – en zijn echtgenote bedachten voor een mousserende wijn gemaakt van lokaal geteeld fruit. In België worden jaarlijks meer dan 60 miljoen mousserende wijnen ingevoerd, van goedkope cava’s tot dure champagnes. “Als we deze markt beetje bij beetje kunnen innemen met bubbels bereid van Belgisch fruit, dan komt dit neer op de creatie van een alternatieve afzetmarkt voor fruit van hier”, zegt Leclere.

“Als hoofdingrediënten van de geregistreerde merknaam Seprosa gebruiken we minstens 60 procent commerciële appel- en perenrassen. Een kleine hoeveelheid oude fruitrassen zorgt voor extra aroma’s en zuren. De combinatie met een klein deel druivenwijn, ook een streekproduct, geeft een stevige body aan de wijn.” De naam Seprosa verwijst driemaal naar gezondheid, waarbij ‘se’ de afkorting is van het Arabische seha of gezondheid, ‘pro’ van proost en ‘sa’ van santé.
Na de eerste Seprosa met een fris-zure combinatie van appel en druif werd afgelopen zomer Seprosa Qtee gelanceerd die gemaakt wordt van peren. Voor rosé-liefhebbers is Seprosa Pomrise weggelegd, een blend van appel en zoete kers. Leclere wil alle fruittelers de kans geven om een ‘eigen’ Seprosa op de markt te brengen volgens merkgebonden samenstellingsvoorwaarden.
Via de website van het Proefcentrum Fruitteelt is een uitgebreide beschrijving terug te vinden van alle genomineerde ideeën. De mousserende wijn Seprosa is als idee zo verfrissend dat het project van de familie Leclere-Lammens het ook schopte tot de laureaten van het Newbie-project van KU Leuven. ‘Newbie’ staat voor de zoektocht die bezig is naar de meest beloftevolle nieuwkomer in de Vlaamse land- en tuinbouw. Daarover beslissen een vakjury en elkeen die zijn stem uitbrengt via de projectpagina op Facebook.

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