

Pcfruit in Sint-Truiden richt zich op mousserende wijn

Na de perenpluk is vrijdag op het Proefcentrum Fruitteelt (pcfruit) in Sint-truiden ook de pluk van de wijndruiven gestart. Het is de vierde oogst van het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw, dat zich weldra ook meer op mousserende wijnen zal richten. Het project is een samenwerking tussen België - een relatief nieuwe wijnregio - en twee gevestigde Europese wijnregio's, Italië en Duitsland.

🕒 21 AUGUSTUS 2020 – LAATSTE UPDATE 14 SEPTEMBER 2020 14:56



Na de perenpluk is vrijdag op het Proefcentrum Fruitteelt (pcfruit) in Sint-truiden ook de pluk van de wijndruiven gestart. Het is de vierde oogst van het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw, dat zich weldra ook meer op mousserende wijnen zal richten. Het project is een samenwerking tussen België - een relatief nieuwe wijnregio - en twee gevestigde Europese wijnregio's, Italië en Duitsland.

Het ras Solaris is het eerste druivenras dat plukrijp is en levert vroeg in het seizoen hoge suikergehaltes. Om die reden wordt het ras veelal toegevoegd in een blend, specifiek voor zijn zoete smaak. De oogst van de rassen Chardonnay, Pinot noir, Cabernet cortis, Johaniter, Prior en Souvigner gris laat nog enkele weken op zich wachten, afhankelijk van het weer. De pluk van het latere ras Riesling is pas voorzien voor oktober.

Limburg wijnland

De teelt van wijndruiven zit in Limburg en heel Vlaanderen duidelijk in de lift. In Vlaanderen werd er in 2019 meer dan 700.000 liter wijn geproduceerd, een stijging van meer dan 40 procent ten opzichte van 2016, en goed voor een totaal areaal van 263 hectare. Vandaag zijn er in Limburg 27 professionele wijnbouwers, maar het aantal semiprofessionele telers en hobbyisten ligt veel hoger. Daarmee bevindt de helft van de Vlaamse wijnbouw zich in Limburg.

"Vlaanderen kent door de klimaatsverandering meer en meer het geschikte klimaat voor wijnbouw. Om onze telers verder te professionaliseren is er een grote behoefte aan betrouwbare kennis, specifiek voor de eigen regio en het klimaat", zegt Inge Moors (CD&V), gedeputeerde en voorzitter van pcfruit.

Om te komen tot een duurzame mousserende wijn worden verschillende resistente variëteiten getest en wordt er een aangepast biologisch bestrijdingsschema met een minimaal aantal toepassingen gebruikt. Ook alternatieven voor zwavel en koper en gewasbeschermingsmiddelen toegelaten in de biologische teelt worden onderzocht. Vervolgens wordt gekeken naar de vinificatie (de wijnbereiding), aangepast aan de geselecteerde variëteiten en eveneens zonder chemische toevoegingen. Tot slot worden de consumentenvoorkeuren onderzocht via een uitgebreide consumentenenquête.

"Hiermee zetten we in op wijnbouwonderzoek naar mousserende wijnen", vertelt Moors. "Maar het proces van wijnmaken gaat veel verder. Doel is om hogere teeltopbrengsten te combineren met een lagere ziektegevoeligheid van de teelt, om zo de inkomsten voor de telers te optimaliseren."

Daarnaast wordt gekeken hoe afvalstromen van de vinificatie gerecycleerd kunnen worden. Bioactieve onderdelen worden onderzocht op hun bruikbaarheid in de farmaceutische, cosmetische en voedselindustrie.

“Het project is een samenwerking tussen België, een relatief nieuwe wijnregio, en twee andere, gevestigde Europese wijnregio’s, Italië en Duitsland. Dezelfde resistente variëteiten worden door de verschillende partners onderzocht, wat ons meer zal leren over de typering van deze variëteiten onder verschillende klimaatomstandigheden. Dit kan ons ook voorbereiden op klimaatsveranderingen in de toekomst,” aldus Dany Bylemans, directeur van pcfruit.

Bron: Belga / Eigen verslaggeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
[Privacy policy](#)
[Copyright](#)
[Cookie Policy](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)