nieuws

Veredeling moet champagne redden van klimaatverandering

nieuws

De Franse champagneboeren luiden de alarmbel. Door de klimaatverandering moeten ze op zoek naar nieuwe druivenvariëteiten die beter bestand zijn tegen de hogere temperaturen, waardoor de druiven te veel suiker aanmaken en te weinig zure smaak bevatten. “Als er niets verandert zal er niet alleen te weinig champagne zijn, de champagneboeren zullen ook hun prijzen moeten optrekken om te overleven”, aldus het Comité de Champagne, dat 15.000 champagneboeren vertegenwoordigt.

3 JANUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:43

Lees meer over:
fruitteelt



De Franse champagneboeren luiden de alarmbel. Door de klimaatverandering moeten ze op zoek naar nieuwe druivenvariëteiten die beter bestand zijn tegen de hogere temperaturen, waardoor de druiven te veel suiker aanmaken en te weinig zure smaak bevatten. “Als er niets verandert zal er niet alleen te weinig champagne zijn, de champagneboeren zullen ook hun prijzen moeten optrekken om te overleven”, aldus het Comité de Champagne, dat 15.000 champagneboeren vertegenwoordigt.

Het klimaat warmt op en dat baart de wijnbouwers in Frankrijk zorgen. Druiven worden sneller rijp, moeten vroeger geplukt worden en zijn ziektegevoeliger. Daarnaast is het weer steeds meer onvoorspelbaar, met vorig jaar nog een heel erg late nachtvorst die in de hele fruitsector grote schade aanrichtte. Ook overmatige regenbuien en vernietigende hagel komen vaker voor, aldus de wijnbouwers. “Om al die redenen moeten we de laatste jaren steeds vaker voorraden van de vorige jaren aanspreken om aan de vraag te voldoen”, zo klinkt het.

“Als dit zo voortgaat, draait dit uit op een ramp voor de sector”, aldus Thibault le Maillot van het Comité de Champagne, dat 15.000 champagneboeren verenigt. “Want er zal niet alleen te weinig champagne zijn, de champagneboeren zullen hun prijzen ook moeten optrekken om te overleven. Willen wij dat champagne ook nog door de volgende generaties wordt gedronken, moeten wij nu handelen. Daarom denken wij aan de creatie van een nieuwe generatie druiven die beter bestand is tegen de extremere weersomstandigheden.”

Zo wordt er onder meer onderzocht hoe populaire druivenrassen kunnen gekruist worden met minder bekende soorten als pinot blanc, arbane of petit meslier om onder meer het risico op ziektes, zoals meeldauw en schimmel, te beperken. "Het valt nog af te wachten of die beter bestand zullen zijn tegen de klimaatwijziging dan de chardonnay, de pinot noir of de pinot meunier, waarvan champagne vandaag hoofdzakelijk wordt gemaakt", zegt wijnkenner Frank Van der Auwera in De Morgen. "Daarvoor is nog veel onderzoek nodig en de eerste echte resultaten worden pas tegen 2030 verwacht.”

“Maar het is zeker niet de bedoeling om één enkele superdruif te kweken, want dan moet je bijvoorbeeld de 'blanc de blancs' afschaffen die enkel uit de chardonnay-druif bestaat”, aldus nog Van der Auwera. “Champagne zal dus altijd gemaakt worden van verschillende druiven. De sector moet er wel over waken dat de prestigieuze schuimwijn zijn typische fraicheur behoudt, wat hem onderscheidt van de cava's of prosecco's van deze wereld. Maar het is hoe dan ook een goede zaak dat er in Frankrijk nu al wordt nagedacht over de toekomst.”

Bron: De Morgen

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