nieuws

# Vinificatieruimte op pcfruit dient opkomende wijnbouw

nieuws

Eind vorige week werd op het Proefcentrum Fruitteelt de nieuwe vinificatieruimte van het kennis- en onderzoekscentrum wijnbouw officieel geopend. Hier zal de nieuwe druivenoogst verwerkt worden tot basiswijnen voor wetenschappelijke analyses. De vinificatieruimte vormt een belangrijk onderdeel en is tegelijk een voorlopige afronding van het professionaliseringstraject voor de wijnbouw dat de provincie Limburg sinds 2014 samen met pcfruit heeft opgezet.

1 OKTOBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:
fruitteelt
onderzoek




Eind vorige week werd op het Proefcentrum Fruitteelt de nieuwe vinificatieruimte van het kennis- en onderzoekscentrum wijnbouw officieel geopend. Hier zal de nieuwe druivenoogst verwerkt worden tot basiswijnen voor wetenschappelijke analyses. De vinificatieruimte vormt een belangrijk onderdeel en is tegelijk een voorlopige afronding van het professionaliseringstraject voor de wijnbouw dat de provincie Limburg sinds 2014 samen met pcfruit heeft opgezet.

Bij de officiële opening van de vinificatieruimte kregen de aanwezigen een glaasje wijn, de eerste botteling van de wijnranken van het Kennis- en Onderzoekscentrum Wijnbouw. Om de vinificatieruimte op te zetten, is het Proefcentrum Fruitteelt te rade gegaan bij kennisinstituten in Duitsland, Zuid-Afrika en Frankrijk. Met de hulp van de provincie Limburg en de Vlaamse overheid kreeg pcfruit de financiering van in totaal 232.000 euro rond.

Limburgs gedeputeerde en pcfruit-voorzitter Inge Moors legt uit dat de vinificatieruimte nodig is om de opkomende wijnbouw nog beter te kunnen voorlichten omtrent de teeltfase. “Sommige handelingen op het veld zijn goed voor de opbrengst van de druiven, maar we willen ook weten wat het effect ervan is op het eindproduct: de wijn”, verduidelijkt pcfruit-directeur Dany Bylemans.

Wijnbouwexpert Kris Vandenwyngaert geeft een voorbeeld: “Het vroeg ontbladeren van de druiven, zodat ze meer zonlicht krijgen, is goed voor de ontwikkeling van de druif. Maar welk effect heeft dit op de uiteindelijke samenstelling en smaak van de wijn?”

Aangezien de vinificatieruimte er uitsluitend is voor proeven, wordt er gewerkt met vele kleine hoeveelheden en kleine tanks. “We spreken hier dan ook van microvinificatie”, legt Vandenwyngaert uit. “In klassieke wijnkelders zie je grote inoxen tanks voor de vinificatie van de druiven. Dit is in de vinificatieruimte van pcfruit dus niet het geval. De wijn zal gebotteld worden. Sommige smaaktesten zullen op korte termijn na botteling kunnen gebeuren. Voor andere zullen wijnflessen enkele jaren bewaard moeten blijven om de evolutie te monitoren.”

**Beeld:** provincie Limburg


## 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