

Zeg voortaan niet meer Belgische cava, maar BelBul

nieuws

De Belgische schuimwijnen hebben voortaan een eigen naam en kwaliteitslabel. 'BelBul', gelanceerd door Vlaamse en Waalse wijnbouwers, moet Belgische bubbels sterker op de internationale kaart zetten en bijdragen aan de verdere professionalisering van de sector.

13 MEI 2025

Jozefien Verstraete

Lees meer over:

wijn



Belgische wijnbouwers vonden het tijd voor een universele, herkenbare naam voor mousserende wijn van eigen bodem, zodat die niet langer als 'Belgische cava' uitgeschonken werd. De keuze viel uiteindelijk op BelBul, geen knipoog naar de energiedrank Redbull, maar wel een speelse verwijzing naar 'belles bulles', wat mooie bubbels betekent.

BelBul is het allereerste kwaliteitslabel voor Belgische mousserende wijnen en is een initiatief van de vzw Belgische Wijnbouwers Vlaanderen en de Association des Vignerons Belges Wallonie. Samen vertegenwoordigen zij een ruime meerderheid van de Belgische wijnbouwers. Met het label willen ze de sector verder professionaliseren, want België is een opkomende producent.

"In ons jong maar sterk groeiend wijnland staat innovatie centraal. Mede daardoor zijn wij er op korte termijn in geslaagd topwijnen te creëren. Met het BelBul-label geven we aan onze Belgische mousserende wijnen een identiteit en willen we ons op de kaart zetten als producent van uitzonderlijke mousserende wijnen", vertelt Lodewijk Waes, voorzitter van de Belgische Wijnbouwers Vlaanderen.

“ Een eigen identiteit is cruciaal om concurrentie aan te gaan met gevestigde bubbellanden zoals Frankrijk, Italië en Spanje.

vzw Belgische Wijnbouwers Vlaanderen

Lokale pareltjes met internationaal succes

Producenten die voldoen aan de hoge standaarden van BelBul kunnen rekenen op extra zichtbaarheid en erkenning. "Er is een groeiende binnenlandse interesse in Belgische bubbels van consumenten die op zoek zijn naar authenticiteit en vakmanschap uit eigen land", klinkt het. Ook buiten ons land gooien de Belgische mousserende wijnen ondertussen hoge ogen en slepen ze internationale prijzen en onderscheidingen in de wacht. Maar de

concurrentie is groot met gevestigde bubbellanden zoals Frankrijk, Italië en Spanje. “Het is daarom cruciaal dat Belgische mousserende wijnen een duidelijke identiteit en herkenbaar profiel”, luidt het.



nieuws

Bubbels voor iedereen: productie mousserende wijn in EU stijgt licht

3 JANUARI 2025

Steeds meer ranken in Belgische grond

De Belgische wijnbouwsector kende de afgelopen jaren een mooie groei. In 2021 werd er ruim 2,1 miljoen liter wijn geproduceerd. In 2022 steeg dat volume tot meer dan 3 miljoen liter, waarvan bijna de helft bestond uit mousserende wijn. In 2023 volgde een nieuw record met 3,4 miljoen liter. Het zwakke oogstjaar 2024 liet de productie opnieuw terugvallen tot 1,2 miljoen liter. “Dit is een relatieve daling, de opbrengsten in 2023 en 2022 waren uitzonderlijk”, aldus de Belgische wijnbouwers. Ondertussen groeit ook het aantal Belgische wijnbouwers mee. In 2024 stonden 321 wijnbouwers geregistreerd, twee jaren eerder waren dit er maar 259. Het gaat zowel om professionele wijnboeren als om hobbyisten. Ook het wijngaardareaal breidt uit en bereikt momenteel 958 hectare, met een duidelijke focus op druivenrassen geschikt voor bubbels. Intussen produceren meer dan 100 Belgische wijndomeinen mousserende wijn.

Opkomst van resistente druivenrassen

Chardonnay blijft het meest aangeplante druivenras, gevolgd door Pinot Noir en Johanniter. Resistente druivenrassen zoals Johanniter, Sauvignier Gris winnen terrein, dankzij hun klimaatbestendigheid en lagere nood aan gewasbescherming. “We zijn voortdurend op zoek naar innovatie en duurzame technieken om de kwaliteit van onze wijnen te verbeteren”, aldus de Belgische wijnbouwers. “Door te werken met hybride druivenrassen die minder vatbaar zijn voor ziekten, wordt het gebruik van gewasbescherming gereduceerd en kunnen wijnbouwers inspelen op de veranderende klimatologische omstandigheden.”



Niet elke bubbel krijgt het label

Wijnbouwers die het BelBul-label op hun fles willen, moeten voldoen aan enkele kwaliteits- en herkomstcriteria. Zo moet de productie op Belgisch grondgebied gebeuren, met druiven geteeld in België. De schuimwijn moet ook geproduceerd worden volgens de méthode traditionnelle, dezelfde methode die wordt gebruikt voor de productie van Champagne. Dit houdt in dat de tweede gisting op fles plaatsvindt, wat resulteert in een complexere smaak en fijne, aanhoudende bubbels. Verder moet het wijndomein een familiebedrijf zijn en moet de schuimwijn erkend zijn als BOB of AOP (beschermde oorsprongsbenaming).

“Het label helpt de Belgische wijnsector ook verder structureren en professionaliseren. Door uniforme kwaliteitsnormen op te stellen, worden zowel gevestigde als opkomende wijnbouwers gestimuleerd om in te zetten op duurzame en ambachtelijke productiemethoden”, klinkt het tot slot.



Uitgelicht

Eerste wijnbroederschap in Heuvelland: processie en ritueel voor gouden wijnjaar

nieuws

Heuvelland lanceert een gloednieuwe traditie met de oprichting van een wijnbroederschap. Een unicum in België. De West-Vlaamse wijnboeren hebben zich in hun eigen broederschap...

🕒 27 JANUARI 2025

Lees meer

Bron: Eigen berichtgeving

Beeld: BelBul

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra