

In het spoor van: de Belgische wijnbouw

23 OKTOBER 2014

Wijnbouw? In België? Verbazing alom bij vrienden en familie als we onze uitstap naar een Belgisch wijndomein aankondigen. Nochtans kent België met het Hageland, Haspengouw en het Heuvelland drie rijke wijnstreken die al menig prijswinnende fles op hun naam mochten schrijven. Hoog tijd dus om onze Belgische wijndruiven te eren met een fotoverslag. Wij waren welkom op wijndomein Hagegoud in Geetbets, op de fruitige grens tussen het Hageland en Haspengouw.



Beeld: Shutterstock - Sematadesign

Wijnbouw? In België? Verbazing alom bij vrienden en familie als we onze uitstap naar een Belgisch wijndomein aankondigen. Nochtans kent België met het Hageland, Haspengouw en het Heuvelland drie rijke wijnstreken die al menig prijswinnende fles op hun naam mochten schrijven. Hoog tijd dus om onze Belgische wijndruiven te eren met een fotoverslag. Wij waren welkom op wijndomein Hagegoud in Geetbets, op de fruitige grens tussen het Hageland en Haspengouw.

De laatste toedjes-trosjes

Als we toekomen hebben zaakvoerders Véronique en Hans net de vogelnetten van de wijnstokken gehaald en staan de felrode bakjes al tussen de ranken, klaar voor de pluk. Vandaag worden de allerlaatste trossen blauwe Regentdruiven geoogst. We zijn er dus net op tijd bij ;-). De witte druivensoorten Johanniter, Sirius en Auxerrois zijn al enkele weken geleden terug geoogst. Van elk van die druivensoorten wordt een aparte wijn gemaakt. De Hagegoudse wijnen zijn dus geen *assemblages* of mengelingen, maar wel *monocépages*.



Beeld: de rode verzamelbakjes staan klaar

Wist je trouwens dat je zelfs na de oogst snel kan zien welke ranken blauwe druiven dragen en welke witte? De bladeren van blauwe druivelaars kleuren in de herfst rood, terwijl die van witte druivelaars een gele kleur krijgen.



Beeld: bladeren van een witte en blauwe druivelaar

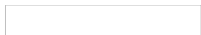
Knip knip knip

Samen met enkele vrijwilligers, voornamelijk familie en vrienden, worden de druiven in een race tegen de tijd op ongeveer vier weekends geoogst. "Als hobbytelers zijn we enkel in de weekends vrij om te oogsten, zodat er steeds goed moet worden doorgewerkt. Op een maand tijd kunnen de druiven te rijp zijn". Hoe rijper de druiven, hoe dunner hun schil, en hoe vatbaarder ze worden voor de Aziatische fruitvlieg, of suzukivlieg, die zich dan sneller door de schil heen kan bijten. Hierdoor krijgen de druiven een bruine schimmel over zich.



Beeld: oogsten

De oogst is technisch gezien wel zeer eenvoudig, zodat die in sneltempo vooruit kan gaan. Met een kniptang worden de trossen simpelweg afgeknipt en in een plasticen bak verzameld. Toch moet de handenarbeid niet onderschat worden. Je zit immers een hele tijd gebukt, de volle bakken moeten verzameld worden op een kar, en de druiven moeten direct verwerkt worden zodat een oogstdag veel meer om handen heeft dan enkel wat trosjes knippen.



Beeld: trossen afknippen en in bak verzamelen

Kwaliteit vs. Kwantiteit

Een druivelaar levert normaal gezien ongeveer een liter wijn op. 2014 was echter zo'n uitzonderlijk jaar dat de 2500 planten (net geen hectare) van het domein maar liefst 3500 liter opleverden. Die hoge opbrengst komt vooral door de erg zachte winter, waardoor de planten geen vorstschade opliepen, en het mooie voorjaar, waardoor de vruchtzetting optimaal was.



Beeld: rijke beladen ranken

Al moet je wel opletten voor een te hoge opbrengst, waarschuwt Hans. "Kwaliteit en kwantiteit staan omgekeerd evenredig met elkaar in verbinding". Dus hoe meer vruchten per plant, hoe minder voedingsstoffen ze elk krijgen, en hoe meer de kwaliteit achteruit gaat. Daarom wordt het aantal trossen per plant beperkt tot 18.

Dat kan door in de winter te snoeien volgens de Guyot-methode. Hierbij wordt de tak waar het voorbije jaar trossen aan groeiden volledig weggesnoeid. Vervolgens wordt er uit de verse scheuten een nieuwe scheut gekozen om het volgende jaar de trossen te dragen. Die scheut wordt horizontaal gebogen en geknipt na het zesde oog. Zo schiet er uit maximum zes ogen een nieuwe tak die standaard drie trossen draagt.



Beeld: uit een scheut die horizontaal gebogen is ontschieten zes verticale takken.

Natuurlijk bemesten

De trossen die geleden hebben onder de aanvallen van de suzukivlieg en dus niet meer gebruikt kunnen worden voor de wijn, worden wel mee afgeknipt zodat het hout beter kan afrijpen waardoor het een hogere weerstand krijgt om de vorst tijdens de winter te doorstaan. Als de beschadigde druiven blijven hangen, zou er nog veel energie van de plant naar vruchten gaan die toch niet meer bruikbaar zijn.

De niet-bruikbare vruchten laat men gewoon op de grond vallen als meststof voor het komende jaar. Ook de pitten en schillen die na de persing van de wijn overblijven, worden achteraf gebruikt om de bodem te bemesten. "Het idee is biodynamisch: de natuur geeft ons het sap van de druiven, wij geven wat we niet meer nodig hebben terug als voedingsstof voor de planten."

Van de wijngaard naar de productieafdeling

Eens de druiven geplukt zijn, moeten ze zo snel mogelijk verwerkt worden, omdat onmiddellijk na het plukken oxidatie intreedt. De gevulde bakken worden op de kar geladen en met de tractor naar de productieafdeling gevoerd.



Beeld: vers geplukte druiven worden naar de productieruimte gevoerd

Daar worden de druiven van de steeltjes geritst en gekneusd. Wie dan het romantische beeld voor ogen krijgt van druiven die met de voeten geplet worden, zal teleurgesteld zijn ;-). Zowel het ontstelen als kneuzen gebeurt machinaal. De druiven worden per bak in een machine gekapt waarin ze via een Archimedesschroef tussen een draaiers getrokken worden. Die kneust de druiven en trekt ze tegelijkertijd van de steeltjes.



Beelden: kneus- en ontsteelmachine

Onder de draaiers zit opnieuw een Archimedesschroef in de andere richting, die de takjes wegvoert naar een zijopening waarlangs ze in een opvangbak terecht komen. De gekneusde druiven vallen daarentegen naar beneden in de grote bak. Die vers gekneusde druiven noemt men most.



Beeld: most en takjes

Eens de druiven met lucht in aanraking komen, kan hun aroma door oxidatie gaan verzuren. Daarom wordt er per 10 kilogram most een gram sulfiet toegevoegd om dat verzuringsproces tegen te gaan. Die minieme hoeveelheid sulfiet stopt ook de wilde gisting die zou worden veroorzaakt door schimmels die van uit de natuur op de druiven aanwezig zijn. Omdat een wilde gisting moeilijk te controleren is, is brouwen met een spontane gisting riskant en dus een kunst op zich.

Daarom gebruiken de meeste wijnboeren reingisten, of kunstmatige gisten. Die zijn in een labo gecultiveerd en kunnen ook gebruikt worden om specifieke smaakaccenten te leggen. Hans kiest voor een mengeling van twee gisten die vleugjes van cassis, bessen en tropisch fruit bevatten. "Met die fruitige toetsen willen we aansluiten bij de natuurlijke smaken van de streek, de grens tussen de fruitige regio's Hageland en Haspengouw. We maken tenslotte een streekwijn", verklaart hij.

Roeren, persen en geduld uitoefenen

De most waaraan sulfiet en gist is toegevoegd, blijft dan nog zeven dagen gisten in een grote bak waar tweemaal per dag in geroerd wordt met een grote spatel uit inox. Die battonnage is nodig omdat alle schillen en kleine takjes die nog in de most gevallen waren, komen boven drijven en zo een korst vormen op de most. Hierdoor geven zij hun smaak maar beperkt af aan het onderliggende sap. Door elke dag die korst opnieuw onder te roeren, worden alle smaken weer goed gemengd. Na een drietal dagen roeren, wordt er zelfs geen korst meer gevormd omdat de substantie goed gemengd is.



Beeld: de battonnage

Na een week kan de most dan geperst worden. Hiervoor wordt een balgpers op waterdruk gebruikt. Die bestaat uit een koker uit inox, waar kleine gaatjes inzitten, zodat hij fungeert als zeef. In die koker zit een balg die met water gevuld wordt, zodat hij uitzet en de most tegen de wand van de koker/zeef perst.



Beeld: wijnpers met waterbalg

De geperste wijn kan dan opgeslagen worden, hetzij in tanks, hetzij in eiken vaten. Bij de rode Regentwijn is dat laatste het geval. Die eiken vaten geven een specifieke smaak af aan de wijn, die veel wijnliefhebbers wel appreciëren, en tegelijkertijd werkt het eikenhout als ontzuurder. Nadat de wijn hier nog zes maanden heeft gerijpt is hij klaar om te bottelen voor verkoop.



Beeld: eiken vaten en inox opslag tanks

Geduld uitoefenen is dus de boodschap ;-). Gelukkig hadden onze gastheer en -vrouw nog een voorraad van de oogst van 2013. We namen twee flessen mee naar huis: eentje voor ons en eentje om weg te geven. Neem dus snel een kijkje op onze wedstrijdpagina en beantwoord de vragen om een klassewijn van eigen bodem te winnen. Schol!

Met dank aan Véronique en Hans van wijndomein [Hagegoud](#) voor de ontvangst en uitleg.

In de reeks 'In het spoor van' gaat Veldverkenners op pad, gewapend met een fototoestel, op zoek naar de oorsprong van ons voedsel en drinken.

Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkenners.be

Volg ons op: f.

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/veldverkenners](https://www.facebook.com/veldverkenners)

Veldverkenners is een project van

