

2 MAANDELIJKS VAW-TIJDSCRIFT

40ste JAARGANG - nr.1

JANUARI - FEBRUARI 2016

Bij niet bestelling terug sturen naar:
Gildenlokaal VAW - Zavelstraat 14b - 3590 Diepenbeek

V.U.: Marcel Penders - Eikenstraat 14 - 3690 Zutendaal

P4A99148



PB-PP
BELGIE(N)-BELGIQUE

AFGIFTEKANTOOR
3500 HASSELT 1



MAGAZINE

voor ambachtelijke wijnbouwers, wijnmakers en bierbrouwers.

Vereniging Ambachtelijke Wijnbouwers, Wijnmakers en Bierbrouwers (vzw)

VAW – INFORMATIE

Contactadres : Gildenlokaal VAW
Zavelstraat 14b - 3590 Diepenbeek
www.vaweb.org

Lidmaatschap en VAW-Magazine:
België 20 Euro - Buitenland 25 Euro
IBAN BE75 9730 8736 9651
BIC ARSPBE22

Secretariaat – briefwisseling – agenda –
inlichtingen :
Maryse ANTONISSEN
Sint-Jobsesteenweg 91 – 2930 Brasschaat
Tel. 03 295 51 80 – maranto@telenet.be

Penningmeester :
Eddy VAN DER JONCKHEYD
Vogelkerslaan 32 – 2960 Brecht
Tel. 03 636 02 80
eddy.vanderjonckheyd@scarlet.be

Voorzitter
Ledenadministratie en adreswijzigingen :
Marcel PENDERS
Eikenstraat 14 – 3690 Zutendaal
Tel. 089 61 10 55
marcel.penders@pandora.be

Ondervoorzitter :
William BEECKMAN
wb.consultancy@telenet.be

Wijnbouw en lesgevers :
Ad LEENAARS
Hoofdstraat 35 – 5121 JA Rijen Nederland
Tel. 0031 161 223486 – ad@desteenenbeer.nl

Redactie VAW-Magazine :
Gabriël ROEFFAERS
Kloosterlaan 50 – 3500 Hasselt
Tel. 011 72 53 19
gabriel.roeffaers@telenet.be

Webmaster Vaweb.org :
Frank BRIERS
Larestraat 91 - 3511 Hasselt-Kuringen
GSM 0485 10 88 42 – vaweb.org@gmail.com

Wetenschappelijk onderzoek – Vragenbus :
Wijnbouw: Luc GOESSENS
Tel.09 360 6593 – goessens.luc2@telenet.be

Wijn: Siem ZWAARD
Tel. 0031 13 504 2626
vinificatie@brabantsewijnbouwers.nl

Bier: Ferdinand MEEÛS
GSM 0478 533192 – ferdinand@kwantum.biz

INHOUD

NIEUWJAARSWENSEN	1
EDITORIAAL	2
WIJNBOUW	
Wijnbouw cursus	3
Zachte snoei	4
Cabernet blanc	9
WIJNKRANT	
Bio en tannines	16
Symposium Leuven	20
BIERKRANT	
Studiedag	24
Hop	25
VARIA	
Studiedagen	32
NIEUWS & AGENDA	
In Memoriam	34
Agenda	34

WERKTEN mee aan dit nummer

Maryse Antonissen, William
Beekmans, Christiane Jorissen, Ad
Lenaers, Ferdinand Meeus, Marcel
Penders, Gabriël Roeffaers, Bart van
Hest, Georges Van der Henst, Eddy
Van der Jonckheyd, Peter Siebrands,
Siem Zwaard.

Drukkerij: Aerts, Sint-Truidersteenweg 161
3500 HASSELT - 011-27.18.75

Verantw. uitg.: Marcel PENDERS
Eikenstraat 14 - 3690 Zutendaal
Tel. 089 61 10 55 - marcel.penders@pandora.be

Overname is toegelaten mits schriftelijke
toestemming van het hoofdbestuur.



Het voltallige
hoofdbestuur
wenst u allen
een voorspoedig
2016

en veel wijn-en/of
biergenot



Editoriaal



Ons vernieuwd magazine !

Als fiere voorzitter hef ik het glas op het nieuwe jaar en zeker op ons vernieuwd magazine. Ik hoop vurig dat het jullie zal bevallen. Beetje bij beetje werden de veranderingen doorgevoerd na uitgebreid overleg in de Raad van Bestuur. Ook nu heeft ons team weer mooi werk afgeleverd. Het nieuwe gildeblad mag gezien en gelezen worden ! Het oogt fris en eigentijds. Hopelijk spreekt dit onze leden, maar ook de jeugd aan. Mijn dank gaat eerst en vooral uit naar William Beeckman voor zijn inzet en ideeën om tot dit mooie resultaat te komen. Hij zal voortaan instaan voor de foto's die op de voorpagina zullen verschijnen. Het is de bedoeling dat dit afbeeldingen worden die tijdens verschillende activiteiten van een van onze gildes vastgelegd worden. Natuurlijk verwachten we ook de bereidwillige medewerking van alle gildes, en zeker ook van de kleinere, om foto's van hun activiteiten door te mailen. Zorg wel voor voldoende pixels en duidelijke foto's en stuur deze door naar William. Hij zal uiteindelijk bepalen welke foto op de cover of in het magazine verschijnt. Natuurlijk mag ik ook zeker de andere medewerkers niet vergeten. Op de eerste plaats de vele schrijvers en de leveranciers van de leerrijke en gefundeerde artikels voor ons blad, zowel over wijn als bier. Zij vormen de stevige ruggengraat van ons magazine. Namen durf ik uit voorzorg niet te noemen om zeker niemand te vergeten. Proficiat voor jullie prestaties. En tenslotte een koppel dat alles bundelt en samen een tweemaandelijks wonder verricht : Gabriël Roeffaers, als samensteller en zijn vrouwtje Christiane Jorissen, als corrector. Zij zorgen er voor dat alle teksten in goede orde en foutloos in het magazine verschijnen, zodat het voor ons plezant (leuk) is om te lezen. Hopelijk kunnen we zo nog een paar jaar verder werken... Onze volgende loodzware opdracht wordt dan ook om stilaan ons te oud wordende team te verjongen. Er moet een frisse wind door het VAW blijven waaien. Het voortbestaan hangt daar van af.

De voorzitter

Wijnbouw

Wijnbouw cursus VAW 2016 gaat door!

Schitterend nieuws in het begin van het nieuwe jaar, waarin we ons 40 jarig bestaan vieren met tal van nieuwe initiatieven. Het zou zonde zijn als we juist dan na twee jaar zouden moeten stoppen met een opleiding die in 2 jaar tijd 70 doorgewinterde wijnbouwers opleverde. Dat doen we dus niet! De cursus komt er in 2016, hoe dan ook. We gaan door!

Wel is het zo dat er nog een behoorlijk aantal open plaatsen zijn, maar dat bleek bij nazicht vorig jaar deze tijd hetzelfde en toen hadden we bij aanvang toch 35 cursisten. Dus voor eenieder die ingeschreven heeft: de cursus gaat in ieder geval door en voor de anderen: er zijn nog heel wat open plaatsen. Voor iedereen dus positief nieuws!

In verband met de locatie van de cursus in 2016 (Zottegem) zal die gegeven worden onder de verantwoordelijkheid van de VWMG afdeling Zottegem, in samenwerking met Wijndomein “De 3 Fonteinen” en “Wijndomein Carrijn”. De lesgever is dezelfde als die in 2015 namelijk Luc Goessens. Dat staat garant voor een leerzame en praktische cursus. Laat dit alles niet aan u voorbij gaan en schrijf u in. Wij rekenen op u! Het zou zonde zijn mocht deze opleiding wegvallen. Nergens in heel Vlaanderen vindt u een opleiding Wijnbouw / Wijnmaker met zoveel praktijk als de onze, en met deze prachtige prijs / kwaliteitsverhouding. Een totaalprijs van € 110,00 met inbegrepen *het geheel vernieuwde Oenologie Cursusboek 2016 van de BWB!*

Het telt meer dan 400 bladzijden, is gedrukt met kleurenillustraties op hoogwaardig papier en is zo ontworpen dat het ook nog kan dienen als referentiewerk voor uw werk in de wijngaard of in de wijnmakerij. Dit boek is bovendien uitgerust met een grote 4-gaats ringband, zodat u eenvoudig materiaal kunt toevoegen. Dit is de derde druk en buiten de cursus niet te koop.

De cursusdata in 2016 zijn als volgt: 16 en 30 april, 28 mei, 11 juni, 23 juli, 20 augustus en 17 en 24 september.

En dan nu: aanmelden!

U kunt zich enkel aanmelden voor deelname aan bovenstaande cursus van 8 zaterdagen door middel van een e-mail gericht aan: voorzitter@vlaamsewijnbouwers.be waarin u tevens vermeldt:

uw naam en voornaam en lidnummer van de VAW – uw geboortedatum – uw woonplaats, provincie en land – uw e-mailadres en telefoonnummer

De eerste 35 leden, die zich aangemeld hebben via genoemd e-mailadres met de complete gegevens als hierboven aangegeven, zullen worden uitgenodigd het cursusgeld van totaal 110 Euro over te maken op een nader te noemen rekeningnummer van de VAW of VWMG in België. Na ontvangst daarvan is uw deelname definitief. Wij zien uw reacties nu graag snel tegemoet. Want vol is echt vol. Zorg dat je erbij bent.

Werkgroep Wijnbouw V.A.W.

'Zachte' snoei

Een methode uit Zuid-Tirol

Hans-Christoph Schiefer

Lang levende en gezonde wijnstokken zijn een voorwaarde voor economisch verantwoorde wijnbouw en een hoge wijnkwaliteit. De wijnstok heeft niet de mogelijkheid grote snoeiwonden, voornamelijk die in het oude hout, door callusvorming weer af te dichten. Schimmels als Esca en Eutypiose kunnen via grote wonden binnendringen, wat kan leiden tot het verstoppert van de houtvaten.

Deze beschadiging is vaak niet te zien van buitenaf, maar de wijnstok kan hierdoor midden in de zomer plotseling afsterven. Wijnstokken waarvan nooit oud hout afgesnoeid wordt, houden hun houtvaten echter in een gezonde conditie.

De natuurlijke groeikenmerken

Door het bestuderen van snoeiwijzen van wijnboeren met oude wijngaarden hebben de Italiaanse landbouwconsulenten Simonit en Sirch hun eigen methode *Preparatori d'uva* ontwikkeld. Het behouden van de fysieke structuur van de wijnstok is de garantie voor het voortbestaan van de houtvaten, waardoor de evenwichtigheid en de kwaliteit van de productie positief beïnvloed worden. In de natuur kan de wijnstok zich meters hoog ontwikkelen dankzij zijn acrotonische groeiwijze. De ogen die vanuit de stam bezien verder weg liggen op de scheuten hebben voorrang op dichterbij gelegen ogen. Zonder snoei is de groei moeilijk in bedwang te houden. Van een vaste plant met lianengedrag wordt de wijnstok een struik of heester van beperkte omvang waarvan de vorm en de ruimtelijkheid afhangen van de onderlinge afstand, de verzorging en de snoeiwijze. De vorm die de plant uit zichzelf wil aannemen dwingt de wijnboer er elk jaar toe het grootste deel van het aangegroeide hout te verwijderen.

In het geval van de wijnstok heeft de wintersnoei, een technische ingreep van stompvorming, elk jaar opnieuw plaats. Het veelvuldig en systematisch snoeien van de scheuten dichtbij de stam en het snoeien van de groeipunten dwingen de wijnstok telkens opnieuw zijn sapstromen te reorganiseren; het verloop en de belasting van de sapbanen veranderen elk jaar.

Een gezond uiterlijk is nog geen gezond innerlijk

De wijnstok is onderhevig aan veroudering. De veroudering kan fysiologisch normaal verlopen, gedictieerd door het verloop van de tijd. Zij kan ook versneld verlopen door gebeurtenissen van buitenaf, bijvoorbeeld onomkeerbare ziekten als virussen, lange stressperiodes, fysiologisch disfunctioneren, ondeskundige snoei en zo voort.

Vaak wordt een wijnstok die aan de buitenkant geen bijzondere symptomen laat zien als gezond beschouwd. In werkelijkheid laat de buitenkant maar

gedeeltelijk de gezondheidstoestand van de plant zien. Het bestuderen van de buitenkant van het hout stelt ons niet in staat het totale sapstroomsysteem te beoordelen.

Zo zijn bijvoorbeeld de stokken in de afbeeldingen 1 en 2 even oud, van dezelfde soort en van dezelfde wijngaard. Ze geven een goede opbrengst, hebben uiterlijk weliswaar een verschillende vorm maar vertonen veel overeenkomsten en laten geen ziektesymptomen zien. Wanneer men de stammen in de lengte doorsnijdt, wordt de respectievelijke gezondheidstoestand echter duidelijk. Bij twee van de stokken (b en c) is het gezonde aandeel hout dat geschikt is voor de sapstroom aanmerkelijk afgenomen.



Deze afbeeldingen duiden op de oorzaak van dergelijke beschadigingen. De oorzaak is het snoeien. Deze inwendige beschadigingen beperken de efficiëntie van het systeem van sapstromen. Wanneer er een scheut verwijderd wordt, worden de houtvaten waaruit hij zijn voeding kreeg niet meer gebruikt; deze verdrogen in de vorm van een conus of kegel die midden in

het levende hout zit. Hoe groter de snoeiwond en hoe ouder het hout dat gesnoeid wordt, hoe sneller de uitdroging in de breedte en de diepte van de plant verloopt.

Kleinere snoeiwonden, minder uitdroging

De mate van inwendige verdroging en de omvang van de ontstane conus hangen direct samen met de grootte van de aangebrachte snoeiwond. Wanneer er in de loop van de jaren diverse snoeiwonden aangebracht worden, reageert de wijnstok op natuurlijke wijze met het verdorren van delen van de stam. De verwondingen zitten op de kop van de stam en de loop van de sapstromen verandert snel doordat de kegelvormig uitgedroogde delen steeds meer ruimte innemen. Zo neemt de efficiëntie van het transportsysteem af.

Om efficiënte sapstromen te behouden, moet de wijnstok inwendig doorgaande kanalen kunnen vormen die niet bedreigd worden met uitdroging. Daarom is het belangrijk grote snoeiwonden te vermijden en te werken met kleine snoeiwonden op één- en tweejarig hout. Zo ontstaat op de duur de typische heestervorm van deze werkwijze. (Er ontstaat in de loop van de tijd een T- of V-vormige kop. De wintersnoei laat aan beide uiteinden van de T of V een één jaar oude gyot-achtige strekker -van het voorafgaande seizoen dus- bestaan en een enkele tot op één oog gesnoeide stift. Op YouTube is veel te vinden via de zoekterm *Preparazione d'uva*. Je hoeft



Het principe van de 'zachte' snoeiwijze: tegenover elkaar staande scheuten op een zich steeds verder uitbreidende kop. Eén plant kan in de loop van de jaren twee koppen krijgen, in T- of V-vorm.

geen Italiaans te verstaan om te begrijpen wat deze methode behelst. - PS) Een efficiënt sapstroomstelsel vertoont zich uitwendig in de evenwichtigheid van de wijnstok. De groei en de opbrengst van een wijnstok met intacte sapstroomkanalen vormen een beter geheel dan die van een wijnstok waarvan de sapstroom verstoord is. Deze homogeniteit komt tot uiting in het uitlopen, in de vruchtbaarheid, in de diverse groeifasen, in de rijping en in de verhouting. Deze evenwichtigheid van de wijnstok, en dus van de wijngaard als geheel, is nodig voor een constante kwaliteit van de opbrengst.

Het ontstaan van de methode

In een correcte benadering van de wintersnoei staat het verkrijgen en behouden van een goede fysieke opbouw van de plant centraal. In de eerste plaats gaat het er dan om zo weinig mogelijk wonden te veroorzaken. Door het vermijden van grote snoeiwonden en het uitsluitend afsnoeien van jonge scheuten wordt de omvang van snoeivlakken beperkt en wordt het vormen van doorgaande sapkanalen bereikt. De klein gehouden verwondingen op het één- en tweejarige hout kunnen door lichte callusvorming weer afgesloten worden. Dit wordt makkelijker bereikt wanneer men een 'schone' snede maakt, welke alleen het okseloog aan de basis van het één- of tweejarige hout spaart.

Verder gaat het erom zodanig te snoeien dat het binnendringen van schimmels (en virussen) verhinderd wordt, zodat het inwendige van de stam niet aangetast kan worden.

Het snoeien, stap voor stap

Kern van dit systeem is dus alleen jong hout, één- of tweejarig, te verwijderen en als nieuwe strekker dié scheut te kiezen die uit de basis (een okseloog) van de oude strekker groeit, zodat deze aansluit op de reeds ontwikkelde sapkanalen. Verder wordt op de kop op de plek tegenover de nieuwe strekker een scheut afgesnoeid tot op één oog. Zo wordt op de lange duur een T- of V-vormige kop opgebouwd (opbouwsnoei). Tenslotte wordt de nieuwe strekker tegengesteld en vlak aangebonden, d.w.z. als hij aan de rechterkant van de kop zit, wordt hij over het oude hout heen naar links aangebonden, en omgekeerd. Daardoor lopen de okselogen beter uit en ontwikkelen nieuwe scheuten zich dus zo dicht mogelijk bij de basis van de strekker. In de opbouwjaren van het systeem kunnen niet alle strekkers dezelfde kant op aangebonden worden, maar in de praktijk is dat geen groot probleem. Er wordt altijd 'schoon' gesnoeid; er moeten geen overbodige stiftjes van het één- of tweejarige hout overblijven. Dus ook het in het voorafgaande jaar ontstane stiftje wordt weggesnoeid, zodat de wond op de duur dichtgroeit.

Alleen als er géén goed ontwikkelde basale scheut ontstaan is, dus noch uit een okseloog van de strekker, noch uit een okseloog van de tegenoverliggende stift, wordt een naast gelegen hogere scheut als nieuwe strekker

genomen. In dit geval wordt de ongeschikte scheut tot op de okselogen afgesnoeid, zodat er voor het volgende jaar weer geschikte strekkers beschikbaar kunnen komen. In het laatste geval wordt er (in het volgende jaar dus) tweejarig hout afgesnoeid.

In dit systeem neemt het oude hout slechts langzaam toe. Om te voorkomen dat de plant teveel in de hoogte groeit wordt er gestreefd naar een horizontale groei van het oude hout, dat zich T- of ook V-vormig ontwikkelt. Bij een juiste snoeiwijze is de toename van oud hout zeer beperkt. Om okselscheuten in hun ontwikkeling te steunen is het tijdig en vakkundig wegbreken van uitlopers belangrijk. Daarbij worden de eerste twee scheuten van de strekker, de okselscheut en de eerste scheut, gespaard, evenals de twee scheuten uit de tegenoverliggende stift. Alle scheuten die direct uit het oude hout groeien worden verwijderd en de scheuten op de strekker worden uitgedund, zodat er geen verdichtingen ontstaan in de bocht van de strekker. Zodra het oude hout zich T- of V-vormig ontwikkeld heeft, kunnen er twee (korte) strekkers gemaakt worden. Om het systeem op te bouwen wordt er van de jonge plant een goed ontwikkelde, rechtopgaande scheut afgesnoeid ter hoogte van de aanbinddraad. In het erop volgende jaar wordt een goed ontwikkelde scheut op 20 tot 25 cm onder de aanbinddraad 'schoon' afgesnoeid, zodanig dat er geen stiftje overblijft. De strekker wordt naar de tegenoverliggende zijde van de stam gebogen en aangebonden. Op die manier is het uitlopen op min of meer gelijke hoogte van twee scheuten aan de basis van de strekker waarschijnlijk. Daarvan wordt de ene scheut later de strekker en de andere wordt later tot op één oog (okseloog plus eerste oog) afgesnoeid.

Vertaling PS



**Lidgeld niet vergeten
te vernieuwen voor
2016 ?**

**Haast je anders wordt dit je
laatste magazine !**

Vermeld zeker je **lidnummer**, je vindt dit boven je
naam op de adreslabel !

Het bestuur van de Brabantse Wijnbouwers heeft besloten in 2016 een aantal artikelen te (doen) schrijven over de meest gebruikte schimmeltolerante rassen en deze artikelen te publiceren in het VAW Magazine en op de website. De aanleiding voor dit besluit was het navolgende artikel over Cabernet Blanc. Het artikel wordt afgesloten met een overzicht van de ervaringen van enkele van onze leden met dit ras.

CABERNET BLANC - Een alternatief voor Sauvignon Blanc?

Christian Deppisch en Rainer Knott, Bayerische Landesanstalt, Wine System Blog, november 2015.



Ondanks de grote hoeveelheid schimmeltolerante druivenrassen die er inmiddels te krijgen zijn, hebben ze geen erkende positie; de wijnmarkt accepteert deze rassen nog steeds niet. Alleen met Regent lukte het tijdens de rodewijnhausse voet aan de grond te krijgen in de wijnmarkt. Vandaag de dag neemt dit alweer af. Desondanks wordt er hard gewerkt aan het ontwikkelen van nieuwe en verbeterde schimmeltolerante rassen omdat daarvoor goede argumenten zijn; je bespaart ermee op gewasbeschermingsmiddelen, je spaart het milieu en je bespaart arbeidsuren.

Een tamelijk nieuw schimmeltolerant ras als de Cabernet Blanc zou veel voordeel kunnen hebben van de huidige populariteit van het ras Sauvignon Blanc. Terwijl de Sauvignon Blanc in 1999 nog niet eens voorkwam in de Duitse aanplantstatistiek is er tegenwoordig 849 hectare mee beplant. De frisse wijnen van de Sauvignon Blanc met hun pikante aalbes- en kruisbesaroma en hun minerale smaak bevallen het publiek en hebben dit ras populair gemaakt.

De teelt van de Sauvignon Blanc is echter niet altijd eenvoudig. Dankzij zijn krachtige groei heeft hij een sterke neiging een dichte loofwand te vormen. Samen met de compacte trossen kan dit leiden tot een relatief groot gevaar van Botrytis. Je moet dus wat meer tijd besteden aan een luchtige loofwand. Tijdens de rijping moet de Sauvignon Blanc goed in de gaten gehouden worden omdat de dunne bessenhuid van de compacte trossen in bepaalde omstandigheden plotseling kan openbarsten waardoor er heel

snel een sterke Botrytisaantasting kan ontstaan. Door zijn krachtige groei is de Sauvignon Blanc echter ook zeer gevoelig voor misbloei, waardoor de opbrengsten van jaar tot jaar sterk kunnen verschillen. In Beieren was de gemiddelde opbrengst van 2008 tot 2012: 61 kilo per are. Zie tabel 1.

Tabel 1. Gemiddelde opbrengst van Sauvignon Blanc en Cabernet Blanc van 2008 – 2012 op de Thüngersheimer Scharlachberg

Ras	Opbrengst kg/a	Oechsle	Zuren g/l
Cabernet Blanc	52	91	7,5
Sauvignon Blanc	61	84	11,9

Het alternatief voor Sauvignon Blanc is het ras Cabernet Blanc. Dit is een nieuw ontwikkelde druif van de Zwitserse druivenveredelaar Valentin Blattner. Hij moet niet verwisseld worden met de Sauvignon Blanc, hoewel hij reeds met zijn aroma aan een elegante Sauvignon Blanc doet denken. Ook qua smaak wordt hij er vaak mee vergeleken. Deze witte druif ontstond al in 1991 door een kruising van Cabernet Sauvignon met resistente partners.

Tabel 1 toont de gemiddelde opbrengst van Cabernet Blanc in 2008 tot 2012 vergeleken met Sauvignon Blanc. Beide soorten werden gesnoeid op 4 ogen/m². De tabel laat zien dat Cabernet Blanc door de jaren heen 9 kilo per are minder opbrengt dan Sauvignon Blanc, maar daartegenover een 7° Oechsle hoger mostgewicht heeft en zo'n 4,4 gram/liter minder zuren. Het uitlopen is bij Cabernet Blanc circa twee dagen eerder dan bij Sauvignon Blanc, de oogstrijpheid zo'n vier dagen eerder.

Dankzij zijn goede weerstand tegen schimmelziekten hoort de Cabernet Blanc bij de schimmeltolerante rassen (tegenwoordig ook wel *bio's* genoemd - PS), wat voordelen heeft voor de wijnbouwer en het milieu. Men hoeft slechts te wijzen op het kleinere aantal arbeidsuren en op het minder zware werk op steile hellingen, de kostenbesparing op gewasbescherming, het ontzien van nuttige insecten, het minder belasten van de bodem doordat er minder gereden hoeft te worden en de lagere uitstoot van schadelijke stoffen. Dit ras is derhalve niet alleen interessant voor de ecologische en de strengere biologische wijnbouw.

In teelttechnisch opzicht is dit ras tamelijk probleemloos. Het heeft een rechtopgaande groei. De bladeren hebben een lange steel. De dieven in de buurt van de trossen blijven tamelijk kort. Er worden weinig dieven gevormd. Al deze eigenschappen zijn gunstig voor een goede belichting en beluchting van de trossen, zorgen voor het snel opdrogen van de groene plantendelen na neerslag en voorkomen aldus het zich ontwikkelen van schimmelziekten. Desondanks is het belangrijk de stokken regelmatig op aantasting te controleren. In jaren met een zeer sterke schimmeldruk is

het vooral de echte meeldauw waarop streng gecontroleerd moet worden. Daarom moet men al naar gelang de weersomstandigheden na de bloei rekenen op één of twee behandelingen tegen echte meeldauw.

Een gezonde loofwand leidt in de regel tot een goede houtafrijping en zo tot goede winterhardheid. Dit is het geval bij Cabernet Blanc; de winterhardheid is beter dan die van Sauvignon Blanc.

De vruchtbaarheid is zeer goed. In de regel vormen zich twee of drie trossen per scheut. De bloei is gelijkmatig en krachtig. Mooie voorwaarden voor een economisch bevredigende opbrengst, zou je zeggen. Maar de schijn bedriegt!

Al snel na de bloei ziet men bij het poetsen van de besjes (het ontdoen van bloesemblaadjes en bloesemkapjes – PS) dat de vruchtzetting heel beperkt is en dat er veel besjes afvallen, hoewel niet in onrustbarende mate. In de loop van de vegetatie wordt al snel duidelijk dat de groei anders verloopt dan gewoonlijk. Enkele bessen groeien normaal verder, maar vele blijven beperkt tot speldeknopjes. Een aantal van deze kleine besjes kleurt pas tegen de oogsttijd, gaat glanzen en wordt dan zacht. Deze zogenaamde *jungfernfrüchtige* besjes kunnen heel zoet en aromatisch zijn. Maar het grootste deel van de onderontwikkelde bessen blijft groen en vaak hard. Doordat de trossen heel los blijven zijn ze weinig gevoelig voor Botrytis en kunnen ze heel lang uitrijpen. Afbeelding 1.



Afb.1

¹Zaadloze vruchtjes; het verschijnsel parthenocarpie – maangdelijkheid. Wikipedia

De relatief lage opbrengst van Cabernet Blanc ten gevolge van de misbloei en de zaadloze besjes vormde de aanleiding in een eerste onderzoek een paar maatregelen te testen die dit verschijnsel zouden kunnen verminderen.

Nadat in de jaren 2008 tot 2013 de opbrengsten na het snoeien op negen of tien ogen per stok onbevredigend bleven, werd de jaargang 2014 gesnoeid op twee maal acht ogen (dubbel guyot, vlak aangebonden), d.w.z. op ongeveer zes ogen/m².

Tabel 2 laat zien dat het snoeien tot op twee uit te buigen scheuten in vergelijking met het snoeien tot op één scheut een duidelijke verhoging van de opbrengst geeft en dat er minder misbloei optreedt. Deze maatregel betekent weliswaar meer werk, maar in vergelijking met de anders zeer lage opbrengst is het meerwerk wel de moeite waard. Bij het aanplanten van Cabernet Blanc moet er dus ruimte genoeg gelaten worden voor het aanbinden van twee guyot-armen, in elk geval meer dan een meter.

Tabel 2. Opbrengst van Cabernet Blanc met één respectievelijk twee guyot-armen op de Thüngersheimer Scharlachberg in 2014.

Variant	Opbrengst kg/a	Oechsle	Zuren g/l	pH	Misbloei %
Twee armen	101	88	9,9	3,09	45
Eén arm (8 ogen/m ²)	61	93	10,5	3,01	60

Bekijkt men de fysiologische gang van zaken van de beginnende bloei (BBCH 60) tot de vruchtaanzet (BBCH 71) dan valt er uit eerder onderzoek uit de jaren zestig en tachtig op te maken dat er mogelijkheden zijn voor het realiseren van een beter verlopende bloei.

Om een betere bloei en daarmee een betere vruchtaanzet te bereiken is er een fundamenteel andere denkwijze nodig dan die van de gangbare praktijk, het zo lang mogelijk uitstellen van de bladsnoei na de bloei en van het ontbladeren tijdens de bloei om door misbloei een lossere tros te verkrijgen. Zolang de groeipunten functioneren als hoofdattractie voor de gevormde assimilaten zijn de bloeiwijzen (beginnende trosjes – PS) daaraan ondergeschikt. Wordt de groeipunt verwijderd dan wordt het aanbod aan de bloeiwijzen dus verbeterd. De nauwe relatie tussen de vruchtaanzet en het gehalte aan koolhydraten van de bloesem blijkt hieruit. Een toenemend gehalte aan suiker van de bloesem verbetert de vruchtaanzet.

Later onderzoek bevestigde deze fysiologische gang van zaken tijdens de bloei; het verwijderen van de groeipunt op twee dagen vóór de bloei bij Riesling en Müller-Thurgau leidde tot een aanzienlijke vergroting van de opbrengst.

Het toepassen van deze inzichten op de Cabernet Blanc, tegen de gangbare opvattingen in van een late bladsnoei en een vroege ontbladering, zou dus moeten kunnen leiden tot een betere vruchtaanzet en een grotere opbrengst. Daarom werd in het onderzoek van 2014 de volgende onderzoeksoepzet gevolgd:

1. Een controlegroep
2. Groeipunten afsnoeien ca. twee dagen voor de bloei
3. Scheuten sterk inkorten na begin van de bloei

Tabel 3 laat de opbrengsten zien. Door een vroege snoei van de groeipunt ontstond er een opbrengstvergroting van 22 kg/are. Onderzoek van de mate van misbloei liet geen verschil zien tussen variant 1 (de controlegroep) en variant 2. Er werden wel minder zaadloze bessen gevormd. Het verschil werd nog groter wanneer de scheuten bij het begin van de bloei sterk ingekort werden tot boven de eerste draad. De opbrengst steeg met 42% tot 144 kg/are (variant 3, zie afbeelding 2).

Tabel 3. Opbrengsten in 2014 van Cabernet Blanc afhankelijk van het moment van bladsnoei en de loofwandhoogte op de Thüngersheimer Scharlachberg; 6 ogen/m² en twee gyuot-armen.

Variant	Opbrengst kg/a	Oe	Zuren g/l	pH	Misbloei %
Controlegroep	101	88	9,9	3,09	45
Groeipunt snoeien kort voor bloei	123	89	9,6	3,09	45
Sterk inkorten na begin bloei	144	86	8,7	3,15	25



Minimale snoei

Cabernet Blanc kan een veelbelovend ras zijn voor bedrijven die de minimale snoei (*Minimalschnitt*) toepassen. In 2014 werd er voor het eerst Cabernet Blanc geoogst van een perceel met minimale snoei. De basiseigenschappen van dit ras – lage opbrengst in een draadsysteem en een losse tros – zou de overigens moeizame opbrengstregulering bij minimale snoei kunnen oplossen. De eerste resultaten bevestigen deze veronderstelling: in 2014 was de opbrengst 128,5 kg/are, bij 73° Oechsle en een zuurgehalte van 9,4 gr/liter en wel zonder Botrytis. In volgende jaren moet bezien worden of deze resultaten zo zullen blijven. Zie afbeelding 3.



Afb.3

Samenvatting

Het druivenras Cabernet Blanc kan dankzij zijn aroma een zinvolle aanvulling zijn op, dan wel een alternatief vormen voor het ras Sauvignon Blanc. Grote voordelen zijn de minimale gewasbeschermingsbehoefte en het kleinere aantal arbeidsuren per hectare en per jaar. Ook al is de marktpositie van schimmeltolerante rassen nogal moeizaam, dit ras kan een goede rol spelen als mengpartner voor witte wijn, schuimwijn en *Rotling* (mengsel van witte en rode wijn - PS). Cabernet Blanc is bijzonder geschikt voor de verrijking van het aroma en maakt het produceren van deze wijnen goedkoper.

Het zwakke opbrengstpotentieel kan door bijzondere teeltmaatregelen, zoals een vroege bladsnoei, versterkt worden. De resultaten van 2014 moeten echter in volgende jaren nog bevestigd worden.

Bij het aanplanten van nieuwe percelen moeten er zodanige stokafstanden aangehouden worden dat er twee strekkers aangebonden kunnen worden. De eerste opbrengsten bij minimale snoei waren veelbelovend, maar ook hier moet afgewacht worden of dit in volgende jaren zo zal blijven.

Vert. PS

Kenmerk	Ron L.	Tonny v.D.	Hermi L.	John G.
Vruchtzetting	Slecht		Bij koud Voorjaar: slecht	slecht
Opbrengst (liters)	Zeer laag	Zeer laag	0,2-0,8 liter/ plant	minimaal
Groeiwijze	Sterk Rechttop	Rechttop	Sterk, rechttop.	Veel loof
Winterhardheid	Niet	Goed	goed	redelijk
Gevoeligheid voor koude/vorst	Groot	Groot	Niet anders dan andere rassen	gevoelig
Gevoeligheid Botrytis	Nauwelijks	Geen	geen	gering
Gevoeligheid Oïdium			gevoelig	gering
Gevoeligheid Peronospora	In '12 en 13 veel last.		gevoelig	gering
Rijpingsmoment	Eind oktober	7-10 dagen na Johann.	laat	Half oktober
Oechsle bij oogst	70 tot 80	85 tot 90	Goede jaren 84, anders < 80	72
Zuren bij oogst gram/liter	9	6,5 tot 7	Gemiddeld 10	
Smaak en aroma	Zeer goede wijn	Fantastisch	Uitgesproken; iets voor liefhebbers, geen alle-mansvriend	Intens aroma (vlier). Smaak redelijk intens
Aanbevelenswaardigheid	Minder; van 3000 stokken terug naar 800.	'Ben minder tevreden'.	Nee, wegens misbloei, kleine oogst en de uitgesproken smaak; commercieel problematisch.	Wel qua product, niet qua teelt

Wijnkrant

Bio's, klassieke druivenrassen en tannines

Siem Zwaard

Veel druivenrassen die bij ons bio's heten, of piwi's (Pilzwiderstansfähig), zijn in Europa gecertificeerd als vinifera-variëteit. Zo'n certificering komt tot stand na jarenlang onderzoek van genetische eigenschappen en fenotype (uiterlijke kenmerken) van een druivenras. Daarom maken we tegenwoordig in Europa onderscheid tussen gecertificeerde viniferadruiven en hybriden. Daarbij zijn hybriden de oude kruisingen van Amerikaanse druiven met traditionele viniferadruiven, zoals Triomphe d'Alsace, Leon Millot, Oberlin Noir en dergelijke. In tenminste één opzicht komen de oude hybriden en onze nieuwe viniferadruiven overeen: de weerstand tegen schimmels is te danken aan een eiwit in de celwand.

In de Verenigde Staten kent men het onderscheid tussen hybriden en nieuwe viniferarassen niet, onder meer omdat daar zo'n systeem van certificering niet bestaat. Er wordt intussen wel steeds meer onderzoek gedaan naar eigenschappen van wat daar onder de verzamelnaam hybriden valt. En dat is interessant als het gaat over het eiwit dat zorgt voor schimmeltolerantie, want dat bevindt zich in alle hybriden én in onze nieuwe viniferadruiven, zoals Cabernet Cortis, Johanniter en dergelijke.

Het Amerikaanse tijdschrift *Wines and Vines* publiceert regelmatig nieuws uit de wetenschap van wijnbouw en wijnmaken. Het augustusnummer van 2015 bevatte een interessante bijdrage van Anna Katharine Mansfield, associate professor oenologie aan de Cornell universiteit. Zij beschrijft een lopend onderzoek naar het effect van het schimmelwerende eiwit in hybriden op tannines. Het onderstaande is daarvan een samenvatting en kan van belang zijn voor hoe wij met tannines omgaan.

Bevatten schimmeltolerante druiven minder tannines?

Tannines vormen een belangrijke groep van bestanddelen in rode wijn. Ze geven structuur, zijn antioxidant en bevorderen daarmee de houdbaarheid. En ze zorgen voor kleurstabiliteit omdat ze met anthocyanen (kleurstoffen) complexe verbindingen vormen.

Wijnboeren doen van alles om in rode wijn meer polyfenolen (dus ook meer tannines) te krijgen door koude schilweking voorafgaand aan de fermentatie, verlengde schilweking erna, door de temperatuur te beïnvloeden, door toepassing van ingewikkelder technieken zoals delestage, enz.

Bij hybriden lukt dat echter niet zo goed. Het is een bekend verschijnsel, dat wijn van schimmeltolerante druiven (bio's) in de meeste gevallen minder tannines bevat dan wijn van de klassieke viniferarassen. Daarom wordt vaak aangenomen, dat schimmeltolerante druiven minder tannines zouden bevatten.

Er is erg veel onderzoek gedaan naar allerlei manieren om polyfenolen uit druivenschillen in de wijn te krijgen, maar van hybriden is daarover nog niet zoveel bekend. Onderzoeken in 2010 en 2013, ook aan de Cornell universiteit, leverden geen eenduidige manier op om zoveel mogelijk polyfenolen aan druivenschillen van hybriden te onttrekken.

Er leek iets aan de hand te zijn met de polyfenolen in hybriden, vergeleken met klassieke viniferadruiven. Dus bleef men vasthouden aan het idee, dat schimmeltolerante druiven minder tannines zouden bevatten dan de klassieke druiven.

Dat nu blijkt een misverstand, in ieder geval voor de druivenrassen in 2015 die aan de Cornell universiteit zijn onderzocht.

Het onderzoek in 2015 omvatte metingen op Cabernet Franc en de hybriden Corot Noir en Maréchal Foch. Cabernet Franc en Maréchal Foch kennen we hier. Corot Noir wordt sinds 2006 in de VS steeds meer gebruikt, vooral in koele regio's. Het is een kruising met Seyve Villard. De wijn is attractief zonder de typische oude hybride-aroma's. De druif is gevoelig voor echte meeldauw (witziekte), maar minder voor andere schimmels. Dergelijke druif zouden we hier bio of piwi noemen.

De druiven van deze drie rassen bleken alle evenveel tannines te hebben. Daar kon het verschil in wijnen dus niet aan liggen, wat het raadsel alleen maar groter maakte. En het is al moeilijk genoeg om de verschillende tannines in wijn van elkaar te onderscheiden. Gewoonlijk knipt men de tannines in stukjes, plakt er een stof aan die de tannine markeert, en dan vindt de meting plaats. Maar lastig blijft het.

Als de drie onderzochte druivenrassen niet verschillen in tanninegehalte, hoe kunnen dan de wijnen ervan zo verschillen? Zou dat te maken hebben met een verschillende extraheerbaarheid van tannines of is er iets anders aan de hand?

Sinds ongeveer 10 jaar is bekend, dat tannines in druiven andere tannines zijn dan in wijn. Een recent onderzoek wijst erop, dat niet zozeer de extraheerbaarheid van tannines bepaalt hoeveel ervan in de wijn komt, maar wel de mate van retentie. Dat wil zeggen de mate waarin tannines in de schillen zelf gebonden blijven. En dat bepaalt hoeveel ervan in de wijn komt. Tannines worden als het ware vastgehouden in de schillen. Maar waardoor en hoe werkt dat dan?

Het raadsel ontsluit, probleem opgelost?

Pectines hebben een tanninebindende werking en bevinden zich in de schillen. Maar een veel grotere rol spelen de eiwitten in de schillen. We wisten al, dat tannines en eiwitten gemakkelijk aan elkaar binden. En nu blijkt uit het

onderzoek in 2015 dat er iets bijzonders is met de eiwitten die voor schimmeltolerantie verantwoordelijk zijn. Juist deze eiwitten binden sterk aan tannines. Dat verklaart waarom wijnen van schimmeltolerante druiven in het algemeen minder tannines bevatten dan wijnen van klassieke viniferadruiven. Raadsel opgelost!

Maar dat zorgt dan eigenlijk voor een dilemma: want als je graag schimmeltolerante druiven wilt telen, werken die een goede tanninestructuur tegen. De oplossing ligt echter voor de hand. De wijnboer die meer tannines in zijn rode wijn wil hebben, voegt eenvoudig wat extra tannines toe. In de VS is men daar wat gemakkelijker mee dan bij ons, al is toevoegen van tannines in de EU wettelijk toegestaan.

Toch ligt het allemaal niet zo simpel. Het onderzoek ging verder dan het meten van tannines in druiven en wijnen alleen. En het bleek dat het moment van toevoeging van tannines nogal veel uitmaakt.

Wanneer toevoegen en wat met de kleur?

Een traditionele wijsheid is, dat je manipulaties van de wijn en toevoegingen zoveel mogelijk vóór de fermentatie moet doen. Als het gaat om toevoeging van tannines aan klassieke viniferadruiven, zou dat wel kunnen opgaan. Maar het blijkt in ieder geval niet te gelden voor toevoeging van tannines bij hybriden. Wanneer de tannines vóór het persen aan de wijn werden toegevoegd, bleek dat nauwelijks effect te hebben op de tannines in de uiteindelijke wijn. Toevoegen na de fermentatie bleek wél effect te hebben. En dat is verklaarbaar, want als de eiwitten die de meeste tannines binden, in de schillen zitten, ben je die kwijt na het persen.

Voor wat betreft de kleurstabiliteit is bij klassieke viniferadruiven al een tijd geleden aangetoond, dat de stabiliteit bevorderd wordt doordat anthocyanen (polyfenolen die kleur geven) binden met tannines (ook polyfenolen). Dat toevoeging van tannines bij klassieke viniferadruiven de kleurstabiliteit bevordert, is uit onderzoek al gebleken.

Maar hoe zit dat nu, als in een vroeg stadium bij schimmeltolerante druiven de tannines worden weggevangen door eiwitten in de schillen? De anthocyanen in schimmeltolerante druiven verschillen van die in klassieke viniferadruiven en hetzelfde geldt voor hun tannines. De stand van wetenschap is momenteel, dat nog niet voldoende bekend is over hun effect op kleurstabiliteit bij hybride druiven. (Noot van S.Z.: Als we zien hoeveel kleur de rode wijnen van bio's hebben, lijkt dat niet iets waar we ons grote zorgen over hoeven te maken).

Je hebt tannines en tannines

Toegevoegde tannines kunnen ruwweg uit drie bronnen afkomstig zijn. Ze kunnen uit druivenschillen afkomstig zijn (de duurste), uit plantaardig materiaal zoals kastanjetannines of uit een mengsel van beide. Omdat het erg

moeilijk is om zuivere tannines te maken, bevatten tannines die je koopt maar 10 – 45% zuivere tannines. De rest is plantaardig materiaal, middelen om de oplosbaarheid te vergroten en andere stoffen. Dat restmateriaal heeft eigenschappen (qua aroma's en smaak), die je niet op voorhand kunt inschatten. Daarom zijn bench trials altijd een must. Je moet altijd eerst in kleine hoeveelheden de effecten van toevoegingen beoordelen. En dan nog weet je niet hoe de aroma's en smaak zich op langere termijn zullen ontwikkelen.

Conclusies

Er moet nog heel wat onderzocht worden voordat we echt weten hoe we met tannines, de ruggegraat van rode wijnen van schimmeltolerante rassen kunnen verbeteren. Toch kunnen we uit wat nu bekend is al wat algemene regels opmaken:

- Rode schimmeltolerante druiven bevatten kleinere tannines, die ook moeilijker te extraheren zijn en moeilijker in wijn kunnen behouden worden dan bij klassieke viniferadruiven.
- Bij schimmeltolerante druiven moet je zo laat mogelijk tannines toevoegen: in ieder geval ná het persen, als het meeste plantaardige druivenmateriaal uit de wijn gehaald is.
- Verdubbel of verdrievoudig bij schimmeltolerante druiven de hoeveelheden die leveranciers aanbevelen, omdat die aanbevolen hoeveelheden gelden voor klassieke viniferadruiven en niet voor schimmeltolerante druiven.
- Probeer te achterhalen hoe de tannines, die u gebruikt, zijn samengesteld en doe bench trials.
- Reken er niet op, dat vroege toevoeging van tannines de kleurstabiliteit van uw rode wijnen verbetert, als die gemaakt worden van schimmeltolerante rassen.

De belangrijkste constatering is misschien nog wel deze: de samenstelling van fenolen en eiwitten in hybride druiven en ook in schimmeltolerante druiven verschilt van de klassieke viniferadruiven. En wel zoveel, dat het tijd wordt om het wijn maken van schimmeltolerante druiven te zien als “a different ball game and play with different rules”.

Tot zover de samenvatting van het artikel in *Wines and Vines*.

Op basis van proeverijen staat inmiddels vast, dat van bio's uitstekende wijnen kunnen worden gemaakt. Komende jaren zal het de kunst zijn om met goed onderzoek te achterhalen welke beslissende kwaliteitsfactoren een rol spelen bij het maken van zulke wijnen.

Daarbij is in ieder geval één ding zeker. Wat we weten over de vinificatie van klassieke viniferadruiven mag niet klakkeloos worden gekopieerd naar de vinificatie van schimmeltolerante druiven. Ook al zijn die vinifera-gecertificeerd en in heel wat landen als viniferadruiven geregistreerd.

Wijnsymposium 2015, UC Leuven

Bart van Hest, de Brabantse Wijnbouwers

Inleiding

Op 12 december werd in Leuven het tweede Wijnsymposium gehouden. Naast sprekers van de universiteit waren gastsprekers van wijndomeinen uit België, Portugal en Spanje aanwezig. Dit stukje geeft een kort overzicht van de verschillende lezingen.

Pedro Balda (Uni. de la Rioja) - Wine design in the Vineyard

Pedro Balda beschreef enkele wijnbouwkundige strategieën in de wijngaard voor de verbetering van de wijn onder veranderende klimatologische omstandigheden. Door te sturen met irrigatie, loofwandbeheer en bemesting kan de rijping met twee weken tot twee maanden(!) worden uitgesteld, iets wat belangrijk is in het snel opwarmende Spanje.

Eén van zijn hoofdpunten was dat moet worden ingegrepen op de bes tijdens de groeifase, niet in de rijpingsfase. Als de grootte van de bes tijdens de vermeerderingsfase (van de cellen) wordt geremd, kan de bes zich later tijdens de rijpingsfase minder makkelijk volzuigen met regenwater.

Een ander belangrijk inzicht is dat ingrijpen op één parameter altijd consequenties heeft voor een andere, omdat de verschillende groeiparameters (suikergehalte, verhouding appel/wijnsteenzuur, tannines, anthocyanen, monoterpines) allemaal een ander optimum hebben.

Een late snoei kan tot twee weken vertraging in de ontwikkeling leiden, een herhaalde (normale en late winter-) snoei tot twee maanden vertraging.

De hoeveelheid gevormde suiker is afhankelijk van de bladoppervlakte (suiker = bladoppervlakte/opbrengst), het zuur afhankelijk van de hoeveelheid schaduw (meer schaduw = hoger totaal zuur en meer appelzuur in verhouding tot wijnsteenzuur) of zon. Er is geen zonlicht limiet op de hoeveelheid phenolen in de wijn, maar bij hoge temperaturen is er wel een zonlichtlimiet; nl. om zonnebrand van de bes te voorkomen. Meer zon geeft meer, maar ook zachtere tannines. Voor de vorming van aroma's werd geadviseerd om blad te verwijderen tot de knoop boven de bovenste tros tijdens de **K-stage van Baillard en Baggiolini** (wat overeenkomt met BBCH 75, ofwel 'erwtgrootte' van de bessen). Nb dit is laat voor onze streken, waar een gedeeltelijke ontbladering wordt geadviseerd bij BBCH 71-73 (vruchtaanzet/korrelgrootte). Het beste voor de trossen is veel, maar diffuus licht door een poreuze loofwand.

Samenvatting: met de hoeveelheid blad kan daardoor het evenwicht tussen (rest)suiker, zuur, alcohol en tannines worden gestuurd.

Sofie Saerens (Chr Hansen) - Increasing the sensorial enrichment of wine using non-Sacharomyces yeasts

Sofie Saerens besprak een aantal bij Chr Hansen ontwikkelde gisten en hun invloed op het aroma- en smaakprofiel.

- *Pichia kluyveri* - resulteert in meer aroma's en aromavorlopers.
- Lachard thermotolerans - resulteert in een betere zuur balans.
- *Torulaspora delbrueckii* - geeft meer mondgevoel door een grotere productie van polysachariden en glycerol en minder azijnzuur, minder vetzuren (gunstiger voor een eventuele appel- melkzuur omzetting) en meer esters. Dit is het gevolg van een betere stressbestendigheid van deze gist tegen hogere suikerwaarden.
- *Kluyveromyces thermotolerans* - produceert melkzuur (uit suikers, niet uit appelzuur!) en resulteert daardoor in iets lagere alcohol waarden. Omdat het zuur behouden blijft, maar minder alcohol wordt gevormd is deze gist geschikt voor wijnbouw in een warm klimaat.

Op basis van deze gisstammen zijn een aantal in de handel verkrijgbare 'gisten', met allen een muzikale (verkoop)naam, ontwikkeld;

- MELODY™; een meging van *Kluyveromyces thermotolerans*, *Torulaspora delbrueckii* en een *Saccharomyces cerevisiae* strain.
- CONCERTO™; gebaseerd op *Kluyveromyces thermotolerans*.
- PRELUDE™; gebaseerd op *Torulaspora delbrueckii*.

Mélanie Chéreau (Chateau de Bioul, BE) - Wijnbouw in België

Mélanie Chéreau en partner gaven een inzicht in de ontwikkeling van hun wijndomein, waar witte en blauwe schimmeltolerante rassen staan aangeplant. Hun aanpak gaat uit van "maximum care, minimum intervention".

Dit kan er toe leiden dat een oogst pas zeer laat (4 november) of niet plaatsvindt. Hun wijnen rijpen op de fijne gisten voor een voller mondgevoel en bevatten een minimum aan sulfiet (iets wat door de relatief hoge zuren niet tot bacteriologische problemen leidt).

Het was leuk om te horen dat deze wijnbouwers een probleem hardop uitspraken wat je verder maar weinig in onze landen hoort (maar wat je aan de wijnen regelmatig kunt proeven); wijnbouw moet in België (en Nederland) opnieuw worden uitgevonden en geleerd, omdat er bij ons geen historische traditie en ervaring bestaat.

Herman Faes (Universiteit Leuven) - Malic-acid degradation and cold-soak

Herman Faes besprak zijn onderwerp aan de hand van een aantal vragen. De vragen waren;

1. moet men de steeltjes behouden bij de verwerking van de trossen?
Ja, want deze brengen zuurstof in (gunstig bij opstarten van de vergisting), houden de kap beter onder en zetten Kalium vrij. Dit laatste helpt bij het neerslaan van wijnsteenzuur, langzamer vrijzetten van kleur, tannines en aroma's, het stabiliseren van de kleur en helpen bij het filteren van de wijn bij het overhevelen.
2. hout of géén hout?
Ja, maar kies voor het juiste hout en voor de goede maat van de vaten. Nieuw; gebruik draaiende houten vaten tijdens de pulpvergisting zodat overpompen of onderdompelen niet nodig is.
3. sulfiet gebruiken vanaf het begin van de verwerking van de druiven?
Nee, voeg in plaats daarvan meteen een non-Sacharomyces gist toe. Dit is ook beter voor een eventuele appel- melkzuur omzetting (AMO) (deze verloopt daarnaast beter in volle, gesloten houten vaten waarbij de gisten regelmatig worden opgeroerd). Ten aanzien van de AMO werd nog opgemerkt dat het gebruik van Switch (en in mindere mate Scala) negatief uitpakt voor een AMO. De AMO moet tijdig worden gestopt (met sulfiet) omdat deze ook het citroenzuur in de wijn afbreekt. Nb bij druiven van slechte kwaliteit werd een thermo-vinificatie geadviseerd, resulterend in een wijn met veel kleur maar niet stabiel.
4. welke gist? en bij welke temperatuur?
Bij een lage temperatuur doet een non-Sacharomyces gist het het beste. Het is wel belangrijk om een goede soort te enten.

Karel Henckens (Aldeneck)

Karel Henckens van Wijn domein Aldeneck presenteerde ons zijn domein, gespecialiseerd in de Pinot-druivenrassen. Zijn belangrijkste boodschap aan de aanwezigen was dat naast de ambachtelijke zaken, zoals wijnbouw en vinificatie, met name de marketing een belangrijk onderdeel is van een succesvol wijnbedrijf. Deze boodschap werd gepresenteerd in een wervende show die liet zien hoe dat moet.

Bart Nicolai (Universiteit Leuven) - Instrumental analysis of Wine Aroma

Bart Nicolai presenteerde diverse ontwikkelingen op het gebied van een geautomatiseerde instrumentele analyse van (wijn)aroma's met behulp van gaschromatografie en massa spectroscopie en de bijbehorende ana-

lyse van de resultaten met een principale componenten analyse. Zeer interessant en zeer veel informatie in een korte tijd.

En zoals bij alle technologische ontwikkelingen gaat de miniaturisering ook op dit gebied snel. Bart Nicolai beschreef de ontwikkeling van elektronische neuzen bestaande uit micro-weegschaaltjes op basis van kwartskristallen met een coating die aan specifieke aromacomponenten kan binden. Door het verschil in gewicht verandert de trillingsfrequentie van het kristal, wat is te meten en, na ijken tegen bekende aroma's, is te vertalen naar een analyse van de samenstelling van een wijnaroma.

Een stap verder gaat de ontwikkeling van een bio-elektronische neus die bestaat uit een integratie tussen een chip en de sensorcellen en neuronen van een rat.

Presentaties van wijnbouwbedrijven en gebieden in Portugal

Hoewel erg interessant en leerzaam, behoorden deze presentaties meer in de categorie "algemene wijnkennis" en worden deze hier niet verder besproken. De wijnproeverij aan het einde van de dag zorgde ervoor dat de aanwezigen weer een flink aantal voorheen onbekende druivenrassen bij hun proefnotities konden bijschrijven.

Tot slot

De dag werd uitstekend begeleid door de studenten van de universiteit Leuven, die o.a. verantwoordelijk waren voor de ontvangst en de gasten ook een erg lekkere lunch voorschotelden.

De ALGEMENE VERGADERING VAW

gaat door op
6 april 2016 in
MECHELEN

Bierkrant

Aankondiging eerste VAW-studiedag BIER!

Elders in dit eerste nummer van de veertigste jaargang van ons VAW-Magazine heeft u kunnen lezen over een geheel nieuw initiatief binnen onze vereniging, namelijk de VAW-studiedag waarop elk lid met een eigen lidnummer kan inschrijven. Dit stelt eenieder in staat om de laatste ontwikkelingen uit eerste hand te vernemen. We starten onmiddellijk op 12 maart 2016 met een studiedag over BIER. Het onderwerp van deze studiedag is: “ **Het ideale brouwproces**”. Thema's o.a. : **Maischen, koken, gisting voor gevorderden en slimme beginners.**

Dagprogramma:

- *09u30- 10u00 Verwelkoming met koffie.
- *10u00- 12u00 Spreker 1 (een professionele brouwer).
- *12u00- 13u30 Lunch en gelegenheid tot netwerken.
- *13u30- 16u00 Spreker 2 (Dr.Ing. F. Meeus).

Locatie: Het lokaal van de V.A.W.-gilde Geel, Sasachtweg 6 in 2440 Geel(Ten Aard).

Meebrengen: uw eigen lunch (er is wel koffie en thee aanwezig) en pen en papier.

Hoe deelnemen:

Je meldt je z.s.m. per e-mail aan met naam en lidnummer (indien je zelf geen e-mail hebt, vind je in je omgeving wel iemand) bij Eddy Van der Jonckheyd, eddy.vanderjonckheyd@scarlet.be. **Het aantal deelnemers is steeds beperkt tot 45.**

Je inschrijving is pas definitief na ontvangst van je storting van 10 euro op rekeningnummer BE75 9730 8736 9651 van VAW, Diepenbeek. Op de overschrijving vermeld je **naam, lidnummer** (staat op de adreslabel van je magazine) en **de datum** van de studiedag. Deze bijdrage moet gestort zijn ten laatste VIJF dagen voor de studiedag. Bij niet verschijnen op de studiedag is geen restitutie van het deelnamebedrag mogelijk. Als het maximum van 45 deelnemingen is bereikt en je bent de 46^{ste} krijg je zo vlug mogelijk bericht. Heb je ondertussen toch al betaald, dan krijg je de 10 euro teruggestort.

Geachte bierbrouwers aangesloten bij de V.A.W.!

Wij hopen dat jullie niet alleen zullen deelnemen vanwege de kennis die aangeboden wordt, maar tevens omdat dit een unieke gelegenheid om kennis te maken met brouwers uit heel Vlaanderen. Tot ziens op 12 maart in Geel.

Wergroep Bier VAW.

P.S. Alhoewel wij voornamelijk bierbrouwers verwachten, willen wij toch de mogelijkheid scheppen om die dag vanaf de locatie reagentia te verdelen voor de bepaling van vrije zwavel in witte wijn. Indien u reagentia wenst te ontvangen, vermeldt dit dan bij uw aanmelding op de e-mail naar Eddy.

Hop diversiteit & complexiteit

Bron : Voordracht van Alicia Munoz tijdens de jaarlijkse studiedag Brouwerij-Mouterij georganiseerd door Fermentatio, Oud-studentenbond Hoge School – Universiteit Gent (4 december 2015)

Vers geplukte hop bevat ongeveer 80% water en zal snel rotten (bruine vlekken). Daarom worden de hobbellen zo snel mogelijk na het plukken gedroogd tot ongeveer een vochtigheid van 5-10%.

Hoppluk Poperingen September 2015 :



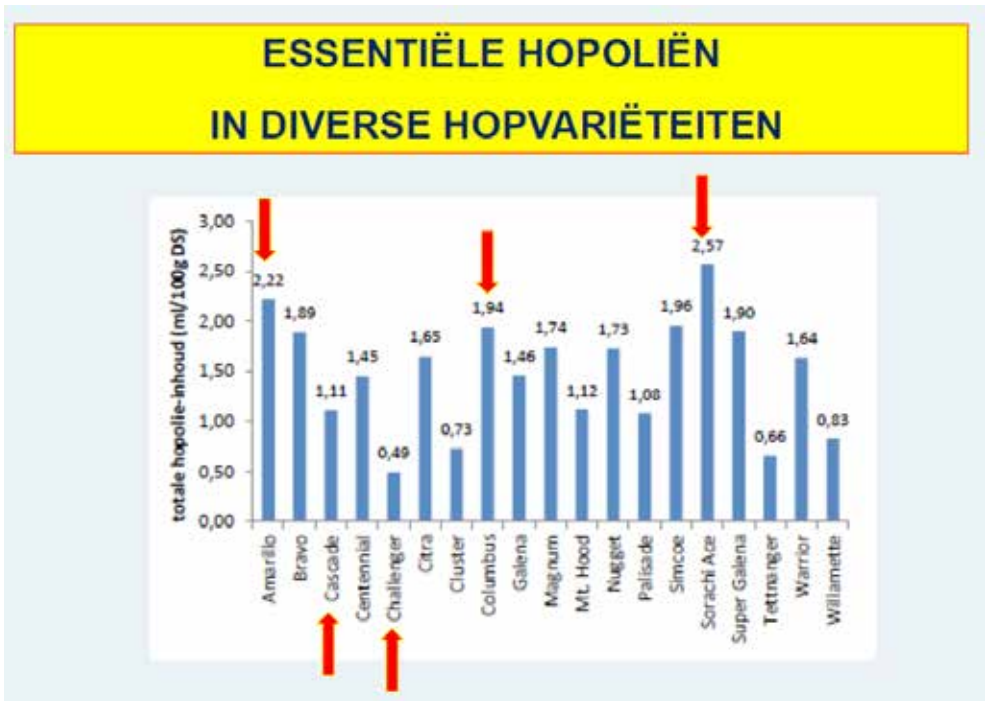
De grootste hop producenten zijn Duitsland en USA. De meeste nieuwe (fruitige) hopsoorten komen uit USA (Cascades, Amarillo, Citra,...). De grootste hopleverancier is de Bart-Haas Groep met locaties in alle landen met belangrijke hop productie.

Vroeger werd hoofdzakelijk een onderscheid gemaakt tussen bitterhop (hoog % alfazuur) en aromahop (laag % alfazuur). De laatste 10 jaar is dit contrast minder nuttig geworden omdat nieuwe hopsoorten beide eigen-

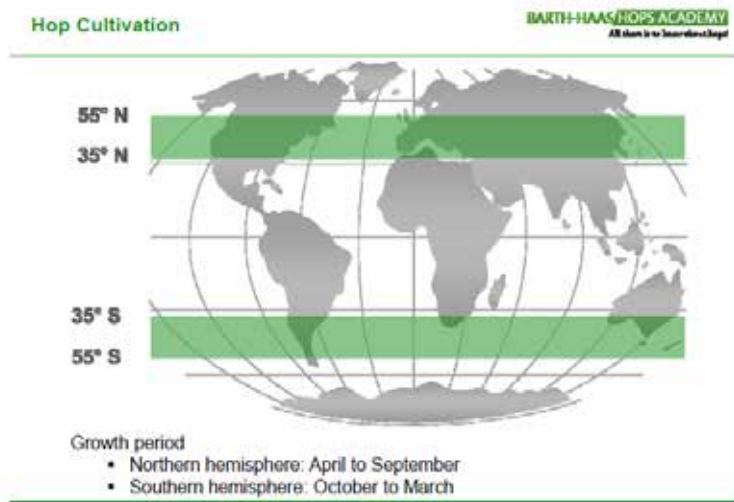
schappen (hoog % alfazuur en uitgesproken aroma) kunnen bezitten.

De focus voor hopkwekers ligt nu eerder op het percentage etherische oliën en de specifieke oliesamenstelling, die een bepaalde hopsoort bevat. Bij sommige nieuwe hopsoorten kan dat oplopen tot 4% vergeleken met 0,5-1% voor de meeste klassieke hopsoorten. En sommige nieuwe hopsoorten hebben een uitgesproken aroma van exotisch fruit.

Bron : Prof. De Keukeleire :



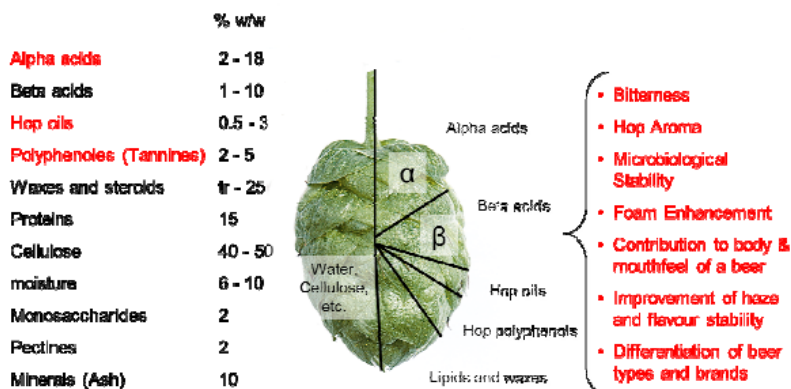
Hop wordt hoofdzakelijk geproduceerd in een klein gebied (groene strook) in het Noordelijk en Zuidelijk halfrond, met hop oogst in september en maart.



De typische hopbellen samenstelling (na drogen) is als volgt:

Raw Hop Composition

BARTH-HAAS HOPS ACADEMY
All there is to know about hops



Waarbij voor de brouwer vooral de alfavuren, hop olieën en polyphenolen van belang zijn :

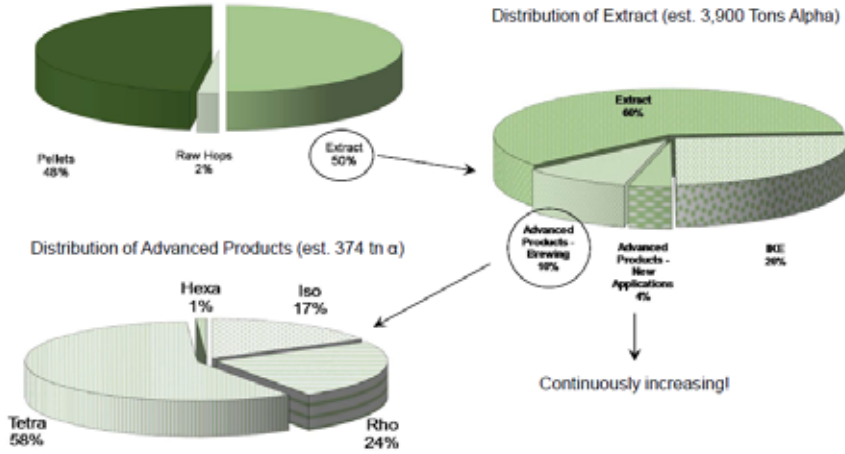
- De alfavuren worden tijdens het kookproces omgezet in iso-alfavuren en deze iso-zuren zorgen voor de nodige bitterheid
- Er zijn verschillende soorten alfavuren (humulone, cohumulone,..) die voor een verschillende soort van bitterheid zorgen (zacht, hard, agressief,...)
- De betavuren gaan verloren tijdens het brouwproces
- De verschillende soorten hop olien zorgen voor een brede waaier van aroma toetsen, gaande van kruidig over fruitig (citrus, pompoelmoes) naar grassig.
- Polyphenolen, laag molecuulair, (korte kooktijd) zorgen voor anti-oxidatief vermogen, anti-bacteriële werking en volmondigheid.
- Polyphenolen, hoog molecuulair, (lange kooktijd) geven een onaangename astringente smaaktoets

Het gebruik van hopbellen bij professionele brouwers is grotendeels vervangen door pellets en vloeibaar hopextract, omdat hopbellen te veel opslagplaats in beslag nemen, minder goed bewaren en extra aandacht vereisen in het productieproces.

In 2011 was de wereldwijde verdeling van de hop voor bierproductie :

- 50 % vloeibaar hop extract (waarvan 40% reeds geïsomeriseerd)
- 48 % hop pellets
- 2 % hopbellen

Crop 2010: Demand for 7,800 Tons Alpha in 2011 (2009: 7,800 --- 2008: 8,700 --- 2007: 7,600)



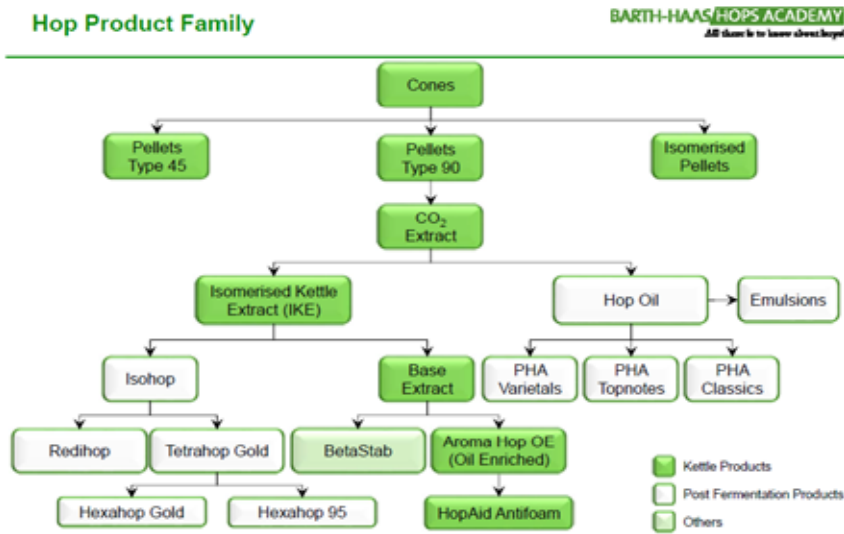
Er zijn 2 grote families van pellets, naargelang de concentratie van actieve bestanddelen :

- Type 45 (100 kg hopbellen geeft 45 kg pellets)
- Type 90 (100 kg hopbellen geeft 90 kg pellets)

Bij de vloeibare hopextracten is er een brede waaier van producten beschikbaar die kunnen toegevoegd worden in alle stappen van het brouwproces :

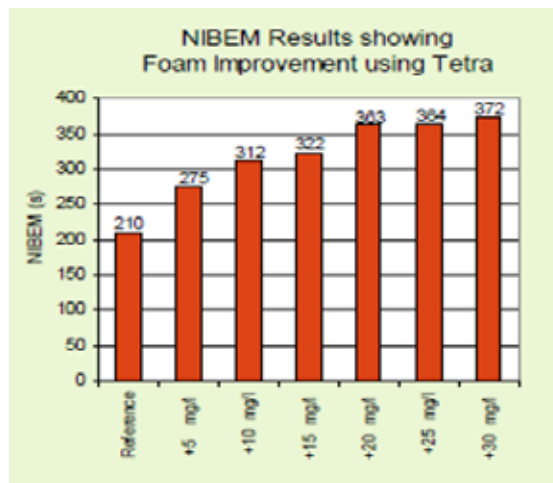
- Vloeibaar Extract : toevoegen tijdens koken (bevat alfa-zuren en hop olie)
- Advanced products en IKE : reeds geïsomereerd extract (niet nodig om te koken)

Een algemeen overzicht van de vele beschikbare hopproducten :



Een belangrijke ontwikkeling is het gebruik van reeds geïsomeriseerd vloeibaar hopextract waarbij de brouwer de bitterheid van zijn bier perfect kan instellen, na de fermentatie, net voor het bottelen. Een gebruikelijke methode is om te starten met pellets en vloeibaar extract, met een lage EBU, in de kookketel, om dan na fermentatie met geïsomeriseerd extract de te bereiken EBU in te stellen.

Het gebruik van tetrahop (tetra hydro-iso-alfa zuur) na fermentatie geeft als extra voordeel een verbeterde NIBEM-schuimstabiliteit en “cling” vorming. NIBEM-schuimstabiliteit meet de tijd waarbij de originele schuimkraag is gezakt tot halve hoogte.



0% Tetra

20 mg/liter = 2 ml/100liter

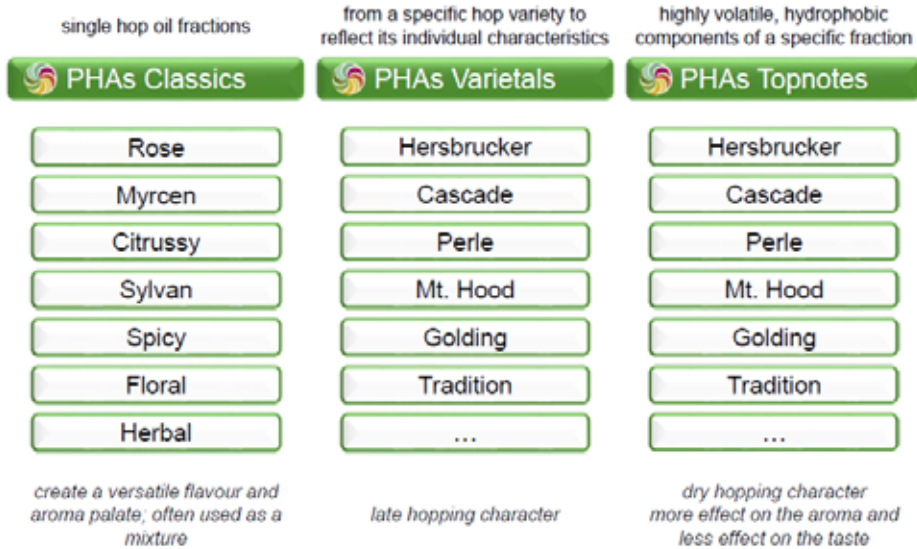
Ook de hop oliën zijn apart verkrijgbaar in 3 verschillende soorten :

- klassiek mengsel,
- hop specifiek
- aroma specifiek.

Waarbij de brouwer een veelvoud van mogelijkheden wordt geboden om een unieke aroma en/of smaaktoets te benadrukken :

PHA Products

BARTH-HAAS HOPS ACADEMY
All there is to know about hops



De tijd dat brouwers hun hopbellen selecteerden enkel en alleen met hun neus ligt achter ons. De grote diversiteit van de huidige bieren is mogelijk dankzij de nodige aandacht, die geschonken wordt aan de vele componenten die hop rijk is.

Belangrijk is niet enkel de keuze van het ras, maar ook van de fysische vorm en de methode van toevoeging van de hop (bellen, pellets, vloeibaar extract, vloeibaar geïsomiseerd extract, etherische olie) die het uiteindelijke aroma van ons bier gaan bepalen.



Een goed voorbeeld is brouwerij Moortgat met elk jaar een nieuwe Duvel Tripel Hop waarbij de brouwer elk jaar de specifieke eigenschappen (vooral exotisch fruit) van een unieke nieuwe hop soort benadrukt, dankzij de aroma's van de vluchtige essentiële olie van de nieuwe hop soort (Amarillo, Citra, Sorachi Ace, ...)

Prof De Keukeleire zegt dan ook zeer gepast dat "Hop is het geheim van bier". In de volgende diagram is elke piek een aroma component van de gebruikte hop.

Varia

VAW-lesdagen worden VAW-studiedagen

Zowat 20 jaar geleden startte VAW met lesdagen voor lesgevers. De oorspronkelijke bedoeling van de lesdagen was vorming van mensen, die de kennis die op de lesdagen werd meegegeven zouden doorgeven naar de gilden. Om deze actie verder aan te moedigen werd een subsidie voorzien voor de gilden die van deze lesgevers gebruik maakten.

Van langsom meer stellen we vast dat de lesgeverdagen hun doel voorbij schieten. Een steeds belangrijker aantal van de mensen die de lesdagen bijwonen geven nooit les, noch in eigen gilde als in andere gilden.

Daarom is het idee gegroeid om van de lesgeverdagen studiedagen te maken. Die zullen openstaan voor ALLE VAW-leden met een eigen VAW-lidnummer. Dit heeft als gevolg dat de “Lijst van erkende lesgevers” ophoudt te bestaan.

De Studiedagen zullen niet gratis zijn : We vragen hiervoor een kleine tussenkomst in de onkosten die deze dagen meebrengen. Voor € 10 krijg je de kans om uit eerste hand je kennis omtrent bier brouwen, druiventeelt of wijn maken bij te schaven. De studiedagen zullen een hele dag omvatten, maar om de middag te overbruggen wordt verwacht dat je zelf je lunch meebrengt. Koffie en thee worden wel aangeboden.

Het aantal deelnemers is steeds beperkt tot 45.

Hoe kom je te weten wanneer er een studiedag zal plaats vinden, waar die zal doorgaan en wat er zal verteld worden?

De studiedagen zullen tot nader order altijd doorgaan in het gildelokaal van Geel, Sasachtweg 6, 2440 Geel ten Aard. Datum en onderwerpen zullen aangekondigd worden in het VAW-magazine en per e-mail of brief aan de voorzitters en secretarissen.

Hoe deelnemen ?

Zodra de studiedag is aangekondigd in het VAW-magazine kun je er voor inschrijven.

Je meldt je per e-mail met naam en lidnummer (indien je zelf geen e-mail hebt, vind je in je omgeving wel iemand) aan bij Eddy Van der Jonckheyd, eddy.vanderjonckheyd@scarlet.be.

Je inschrijving is pas definitief na ontvangst van je storting van 10 euro op rekeningnummer BE75 9730 8736 9651 van VAW, Diepenbeek. Op de overschrijving vermeld je **naam**, **lidnummer** (staat op de adreslabel van je magazine) en **de datum** van de studiedag.

Deze bijdrage moet gestort zijn ten laatste VIJF dagen voor de studiedag.

Bij niet verschijnen op de studiedag is geen restitutie van het deelnamebedrag mogelijk.

Als het maximum van 45 deelnemingen is bereikt en je bent de 46^{ste} krijg je zo vlug mogelijk bericht. Heb je ondertussen toch al betaald, dan krijg je de 10 euro teruggestort.

Wat met de subsidieregeling voor lessen in de gilde ?

Het spreekt vanzelf dat de vereiste dat de les moet gegeven worden door een erkende lesgever komt te vervallen. Voortaan zal het voldoende zijn dat de lesgever VAW-lid is. Op de aanvragen dient dan ook bij de naam van de lesgever zijn lidnummer vermeld te worden. We gaan ervan uit dat de gilden zelf best weten of hun lesgever voldoende bekwaam is.



Nieuws & Agenda



IN MEMORIAM

† De Gilde “den Trochel” Duisberg verliest een lid van het 1^{ste} uur. **Gustaaf Dekoster** was 35 jaar lid van onze Gilde. Altijd op alle activiteiten aanwezig. Hij maakte lekkere wijn, ook schuimwijn en aperitieven en behaalde meerdere prijzen bij onze keuring. Onze leden gaan je missen Staf. We bieden zijn dochter Lucienne en haar familie veel steun in deze moeilijke periode.

Het VAW biedt haar oprechte gevoelens van medeleven aan.

† Op 21 december 2015 is **Josip Zečević** godvruchtig overleden in het UZ Sint-Pieter in Leuven. Hij was lid van de Lipsevallei sinds 2013. Josip was iemand die altijd klaar stond voor de Gilde.

Het VAW biedt haar oprechte gevoelens van medeleven aan.

† We delen met grote verslagenheid het plotse overlijden mee van **Marc Brees** op 28 december 2015. Marc was een wijnbouwer, bierbrouwer en zoveel meer. Zijn kennis werd geprezen. Hij was dan ook lesgever bij het VAW, Brouw-land,... hij was actief lid en gewezen voorzitter van de VZW Gilde Demerdal te Kortesseem. Ieder die hem gekend heeft, weet wat hij betekende voor het verenigingsleven.



Het VAW biedt haar oprechte gevoelens van medeleven aan.

VAW-Nationaal

08-03-16: Raad van Bestuur

16-04-16: algemene vergadering VAW in Mechelen

* **Aartselaar “Vinum Cleydalis”** - tel. 03/2897395

Marcel Vermeir – e-mail : mwillens@telenet.be

Verdere informatie op onze website: www.vinumcleydalis.be

De vergaderingen gaan door in lokaal “De Hamer” (recht tegenover cultureel centrum in Aartselaar), della Faillelaan 21 te Aartselaar van 19.30 u tot +/- 23.00 u.

29-01-16 : receptie

***Aarschot (Wolfsdonk) “t Alternatief”**

Hans Verreycken - 0473/972694 - hansverreycken@hotmail.com

Lokaal : Huis Verdonck, Testeltsesteenweg 31, 3201 Langdorp

07-04-16: brouwcursus - theorie

09-04-16: brouwcursus - praktijk

30-04-16: brouwcursus - bottelen

***Alken “De Bottelaers”** - tel. 011/250365 jan.cosemans2@telenet.be

Elke 3^{de} vrijdag van de maand ledenvergadering met telkens een actueel onderwerp. Bijeenkomsten vinden plaats in het Gemeenschapscentrum Sint Jorisheem te Alken.

15-01-16: bierthema + proeven blonde bieren

27-02-16: wintersnoei van druiven

18-03-16: bottelklaarmaken van wijn

***Blanden “Wijngilde Meerdael”** - tel. 016/403055

francois.eggerickx@telenet.be. Ledenvergadering: iedere 2^{de} woensdag van de maand in het Gemeentelijk ontmoetingscentrum, Bierbeekstraat 8b te 3052 Blanden

***Boorseem “Sint-Joris”** – wijngildesintjoris@gmail.com -

www.wijngildesintjoris.be

Vergaderingen in clublokaal: Dorpscentrum, Kannegatstraat 37 te Boorseem telkens de derde vrijdag van de maand van 20u tot 23u. Het magazijn is dan open vanaf 19.30 u. In de zomermaanden (juli en augustus) zijn geen bijeenkomsten gepland in het lokaal.

15 jan 2016: nieuwjaarsreceptie

Overige derde vrijdag bijeenkomsten vanaf 20.00 tot 23.00

***Diepenbeek “De Boogaerd”** - tel 011/252288 paul.boyen@skynet.be

Iedere vrijdagavond samenkomst in gidelokaal Zavelstraat 14b Diepenbeek. Winkelje open van 18h00 tot 20h00, tevens gezellig samenzijn. Mogelijkheid bepaalde thema's te bespreken (korte les) - www.vawde-boogaerd.be

11-02-16: “wijn maken voor beginners” les 1 algemene begrippen/gisten

18-02-16: “wijn maken voor beginners” les 2 zuren, suikers berekenen van wijnen

25-02-16: “wijn maken voor beginners” les 3 van gisting tot in de fles. Opzetten van krieke(w)ijntje, reinigen van materialen.

05-03-16: praktische snoeiles druiven - aanvang 14h00; nadien degustatie van primeurwijnen 2015

07-04-16: lesavond meten is weten

***Duisburg “De Trochel”** - tel. 02/7206228 eric.maekelberg@telenet.be

De vergaderingen gaan door in de zaal “Eyzernelle” in Eizer-Overijse

15-01-16: nieuwjaarsdiner = 35 jaar bestaan van de gilde

08-03-16: les over wijn maken
26-04-16: proefavond

***Eeklo “Meetjeslandse Wijngilde De Stekeldruif”** - tel. 09/3744639
antoine.dedobbelaere@skynet.be. De vergaderingen gaan door om
19.30 u. in vergaderzaal Dzilleken, Lembeke-Dorp 28, Lembeke (tegen-
over de kerk).

***Elsene “VAW-Gilde Elsene”** - tel. 02/6477718 -
brigitte.steenwinckels@skynet.be
Meeste activiteiten gaan door in het Elzenhof, Kroonlaan 12 te Elsene
om 20.00 u.

***Geel “Saters en Bacchanten”** - tel 014/85.27.06 en
e-mail eddy@vaw-geel.be
08-01-16: nieuwjaarsdrink
15-01-16: proeven van biertjes
09-02-16: witte wijnen keuren
12-02-16: beginners praktijk bier proeven
16-02-16: wijn maken voor beginners (Ham)
23-02-16: wijn maken voor beginners (Ham)
01-03-16: wijn maken voor beginners praktijk (Geel)
11-03-16: proeven van biertjes
22-03-16: schuimwijnles
08-04-16: proeven van biertjes
19-04-16: bijscholing voor wijn- bierbrouwers: geuren

***Haacht “ t Wijnneusje”** - tel. 016/603708 hendrickx.joannes@skynet.be
Ledenvergadering elke 3^{de} donderdag van de maand in de parochiezaal
van Wespelaar te 20.00 u. website : www.wijnneusjehaacht.be
e-mail: wijnneusjehaacht@hotmail.com
16-01-16: nieuwjaarsfestijn + statutaire vergadering
18-02-16: geurproeven
17-03-16: hout in de wijn
21-04-16: bier

***Ham „De Hamse Persers“** - tel. 013/661552- jelle.weckx@gmail.com
De vergaderingen beginnen telkens te 20.00 u stipt in het lokaal “de Zille”.
Elke 1^{ste} maandag van de maand: bijeenkomst.
16-01-16: brouwen hamsterke (amber) 70 l
22-01-16: nieuwjaarsdrink
24-01-16: kennismakingsles bier + wijn – aanwerving nieuwe leden
01-02-16: EBC vergadering (welke verkleuring kunnen we krijgen in
bier en hoe)
13-02-16: gezamenlijke brouwdag clubbier (hams blondje)
16-02-16: wijncursus deel 1

23-02-16: wijncursus deel 2
07-03-16: vergadering : Ph waarden in water wat en hoe
12-03-16: tentoonstelling brouwkunsten Veerle
20-03-16: les fruitbomen snoeien

***Herent „De Lipsevallei“** - tel. 016/226642 paul@lipsevallei.be –
www.lipsevallei.be

De ledenvergaderingen om 19.30 u. Feestvergaderingen te 18.00 u. in de parochiezaal van Winksele-Delle. Persdagen om 9.00 u. en kelderactiviteiten om 19.30 u. in de kelder van het oud gemeentehuis te Herent.

19-01-16: eigen witte en rosé wijnen
30-01-16: brouwen
16-02-16: eigen rode wijnen
12-04-16: commerciële bieren

***Heusden-Zolder „Vinamici Bovy“** - tel. 011/533223

georgesvanderlinden@hotmail.com

De lessen gaan door in „Jogem“ Ringlaan te Zolder-centrum

***Kinrooi „De Maasvallei“** - tel. 089/566852 tonnyvandael@skynet.be

Depot: Tonny van Dael, Kasteelstraat 17a te Kessenich

De bijeenkomsten zullen voortaan plaats vinden bij de secretaris: Kasteelstraat 17a, Kinrooi. Het depot zal ook die avonden open zijn en niet meer op zondagvoormiddag

***Kinrooi „Wijnmakersgilde De Roemer“**- tel. 0031/495633309

henk.wever@planet.nl ; www.deroemer.be

Eerste maandag van de maand : depot van 19 tot 20 u

Derde donderdag van de maand keurgroep

10-01-16 : Nieuwjaarsreceptie
17-01-16: 3^e beginnersles
31-01-16: 4^e beginnersles
14-02-16: 5^e beginnersles
27-02-16: praktijk snoeiles
20-03-16: 6^e beginnersles
03-04-16: themales
16-04-16: champagneavond

***Koksijde „Duinenabdij“** - tel. 058/511689 dirk.moustie@skynet.be

Vergaderingen in de kelders van het Cultureel Centrum Taf Wallet Veurnelaan 109 te 8670 Koksijde (ingang via pad naast linkerzijde van het gebouw) de laatste dinsdag van de maand telkens om 20.00 u. VAW-shop elke zaterdag van 10.00 tot 12.00 u. 10 % korting op vertoon van VAW-lidkaart

16-01-16: nieuwjaarsreceptie

23-02-16: blind proeven abdijbieren vs Trappisten (donkere bieren)

30-03-16: druivensnoei + uitleg aanleg wijngaard
xx-04-16: voorstelling wijn Clos de Grange-vieille door Gerard Pillault
26-04-16: sulfietmeting wijnen leden

***Kortrijk V.W.M.G.** - tel 0496/287713 philipde@skynet.be
Activiteiten gaan door in het Cultureel Centrum, Wevelgemstraat te Lauwe, 20 uur.

***Kuringen “Herckenrode”** - tel. 011/871363 jacques.basteys@telenet.be
De vergaderingen gaan door in de Gildezaal te 3511 Kuringen-Hasselt, Joris van Oostenrijkstraat 53.
04-01-16: wijnproeven en hapje aangeboden door de gilde,
02-02-16: commerciële bieren,
01-03-16: Italiaanse wijnen.

***Lanaken “t Wijnvat”** tel. 089/715286, Theo Collette,
gildewijnvat@hotmail.com
De activiteiten vinden plaats in het ontmoetingscentrum Biesweg te Gellik. De werkactiviteiten zijn van 20.00 t/m 23.30 uur.
08-01-16: nieuwjaarsreceptie
12-02-16: hop en hopgiften berekenen
11-03-16: gist en gistsoorten
08-04-16: beoordeling en selectie van liggende gildewijnen

***Liedekerke V.W.M.G.** - tel 053/430122 victor.de.pauw@telenet.be

***Lier “VAW-Pallieterland”** – Julien Gillis tel. 0495/254551-
julien.gillis@pandora.be
Voor meer informatie: <http://vaw-pallieterland-lier.weebly.com>
De activiteiten vinden plaats in Pallieterhof Maasfortbaan 15 te Lier. Elke vrijdagavond vanaf 19.30 u tot 24.00 u: proeven van meegebrachte wijnen, uitwisselen van kennis + eventueel verrassing. De inkom is gratis en iedereen is welkom.
16-01-16: nieuwjaarsreceptie
12-02-16: wijnavond met kaas en vleesbuffet
11-03-16: alg.verg. leden en wijnmakers

***Loenhout “t Wijnklikske”** - tel. 03/6699735 jacques.saen@telenet.be
Voor de gildenwinkel telefonisch afspreken met Maria Van Looveren tel: 036697490

***Lokeren “Reynaert Wijnkilde”** tel. 09/3480100 - bruno.therry@skynet.be
Het lokaal, Veldeken 2, Doorselaar is ook iedere eerste en derde zondag van de maand open van 10.30 tot 12.00 u en andere weekends op zaterdagen, zelfde uur.
www.reynaertwijnenbierngilde.be

- 03-01-16: knallende kurken.
- 30-01-16: nieuwjaarsreceptie.
- 19-02-16: initiatie fruitwijnen.
- 18-03-16: eerste initiatie wijnproeven (inschrijving en voorafbetaling verplicht – max. 18 personen)
- 29-04-16: tweede initiatie wijnproeven.

***Lummen “Laetitia”** tel. 013/531091

***Mechelen “Balsemien”** tel. 015-414416 balsemien@hotmail.com
 22-01-16: nieuwjaarsreceptie
 19-02-16: wijnmakersavond, likeuren en aanverwante zaken maken

***Mol “Molse Wijn- en Biergilde”** tel. 014/312471 jos@vaw-mol.be
 Wijnproefgroep telkens de tweede vrijdag, bierproefgroep telkens de vierde vrijdag, praat- en proefcafé telkens de derde vrijdag van de maand. (juli en augustus alle vrijdagen). Website: <http://www.vaw-mol.be>

***Olen “Vinamici Odloo”** - tel. 014/218296 alfons.belmans2@telenet.be
 Website: www.vinamici.be

***Opwijk V.W.M.G.** - tel. 052/354206 p_verhasselt@hotmail.com
 Alle activiteiten gaan door in de Parochiezaal aan de kerk van Opwijk-Droeshout, Steenweg op Vilvoorde, te 20 uur iedere 2^{de} donderdag. Proefavond van commerciële wijnen bij Geert en An Van De Perre-Beerens, Steenweg op Aalst 133 te Opwijk

***Overpelt “De Bogerd”** tel. : 011/61 20 93 of GSM : 0477/091 946
Debogerd@hotmail.com, website: www.wijnmakersgildedebogerd.be
 Activiteiten gaan door in ons gildenlokaal, Schoolstraat 1 te 3900 Overpelt Fabriek. Iedere eerste dinsdag van de maand bestuursvergadering. De gildenwinkel is open de 2^e en de 4e vrijdag van de maand vanaf 19.00 u tot 21.00 u. Er kunnen dan ook metingen gebeuren.

- 16-01-16: nieuwjaarsreceptie + statutaire ledenvergadering
- 23-01-16: bottelen van witte wijnen
- 30-01-16: bottelen van rode wijnen
- 03-03-16: beginnerscursus wijn maken – les 1: algemene informatie + gistcultuur, gisten
- 10-03-16: beginnerscursus wijn maken – les 2: macereren, pulpgisting, densiteit en alcohol
- 17-03-16: beginnerscursus wijn maken – les 3: zuurtegraad bij wijnen
- 24-03-16: beginnerscursus wijn maken – les 4: berekeningen uitvoeren en toepassen bij de vinificatie
- 31-03-16: beginnerscursus wijn maken – les 5: bottelen, lageren en drinken

- *Rekem “Amphora”** - tel. 089/717875 frans.boers@home.nl activiteiten in onze wijnkelder van het “Ontmoetingscentrum kleinveld”, Populierenlaan 30, 3621 Rekem, telkens de 3^{de} vrijdag van de maand om 20.00 u. Het magazijn is open op deze vrijdagen vanaf 19.30 u.
 15-01-16: nieuwjaarsdrink
 19-02-16: corrigeren van wijnen
 18-03-16: bijzondere ledenwijnen
 15-04-16: meten is weten
- *Riemst “De Wijngaerd”** tel. 012/454367 kamiel.parthoens@yahoo.com
 Activiteiten : laatste vrijdag van de maand om 20 u (niet juli en augustus) in St.Severinus-Kapel te Valmeer.
 26/02/16: rosé wijn op drie manieren
 25/03/16: vermeerderen van druivenstokken
 29/04/16: voedingselementen in de wijngaerd
- * Roeselaarse Wijn- en Biermakers V.W.M.G.** tel. 051/209381
info@rwbgilde.be - Website: www.rwbgilde.be
 De activiteiten vinden plaats in Bry Rodenbach, Huis van de Voeding / Spanjestraat 141 te Roeselare.
 15-01-16: deel 1 : grondstoffen bier
 12-02-16: hoe bier proeven en beoordelen
 26-02-16: druiven en vruchtensap met te weinig zuur
 11-03-16: deel 2 : het maischproces
 25-03-16: porto of notenwijn zelf maken
 08-04-16: deel 3 : vergistingsgraad v/h bier, vergistingstemperatuur
- *St. Job-in-'t-Goor “De Noordkempische Bottelier”** - tel 03/6360280
eddy.vanderjonckheyd@scarlet.be. Ledenvergadering elke 3^{de} donderdag van de maand in 't Goorhof, Kerkelei te St Job-in-'t-Goor te 20.00 u.
 21-01-16: nieuwjaarsreceptie
 17-03-16: gistbank maken en onderhouden
 21-04-16: proeven van eigen bier/wijn en vragen
- *Tessengerlo “Het Vlaams Wijntje”** tel. 013/336123
- *Vliermaalroot “Demerdal”** - tel. 089/412241 -
etienne.gonnissen@telenet.be
 website: www.demerdal.be.
 2^{de} en 4^{de} vrijdagavond praatcafé, 1^{ste} en 3^{de} themaavond vanaf 19.30u tot 22.30u in het Gildehuis Gauwerstraat 19 te 3721 Vliermaalroot (Kortesseem)
- *Westerlo „VAW-Gilde Westerlo“** - tel. 014/549950 Ann Mellaerts
 Vergaderingen te 20.00 u in PALOK aan de kerk in Voortkapel-Westerlo.
www.vaw-westerlo.be

- * **Wetteren „De Slotbrekers“** Moerstraat 107 9230 Wetteren (De Blauwe Poort) tel.0497/898349. jeanpierredegroote@telenet.be of marc.haentjens@fulladsl.be website: <http://www.vaw-de-slotbrekers.be/>
Iedere 3^{de} zaterdag van de maand is er de wijnbabbel met Jacques.
- * **Wezemaal “De Winghe”** Vz Wim.Devlies tel. 016/581168
an.vandeputte@base.be
hugo.pardon@telenet.be tel 016/580171
Tenzij anders vermeld gaan al onze activiteiten door in de Wijnkelder van het Oud Gemeentehuis Kerkstraat 16, 3111 Wezemaal om 20.00 uur
- * **Zottegem V.W.M.G.** Marc Van Dorpe, tel 053/62.82.65
vwmg-zottegem@telenet.be
Activiteiten vinden plaats in het lokaal, Ontmoetingscentrum, Gentsesteenweg 306, 9620 Leeuwergem (Zottegem) tenzij anders vermeld.
- * **Zulte-Olsene “Halewijn”** tel. 0473 83 62 30- marc.heydens@telenet.be
Vergaderingen elke 1^{ste} dinsdag van de maand om 19.30 in het Sint-Pieterszaaltje, St.Pietersstraat 11 te Olsene, behalve in januari en augustus. De overeenkomstige data van de vergaderingen zijn 2 februari, 1 maart, 5 april, 3 mei, 7 juni, 5 juli, 6 september, 4 oktober, 8 november en 6 december 2016.
Op elke vergadering zijn de meest courante materialen te koop.

NEDERLAND:

- * **Bergeyk** - tel. 0031/497574370
In principe elke derde donderdag van de maand gilde-avond van 20.00 u tot 22.30 u behalve in juli, augustus en december.
- * **Horst Noordlimburgs Wijnmakersgilde “Dionysos”** tel. 0475 496116
e-mail: secretaris@gildedionysos.nl
- * **Meerssen «Entre les Collines»** tel. 0031/433643009
info@entre-les-collines.nl
website: www.entre-les-collines.nl
- * **Hulten «Brabantse Wijnbouwers»** voorzitter@brabantsewijnbouwers.nl
Raadpleeg regelmatig de website : www.brabantsewijnbouwers.nl voor de actuele stand van zaken en gedetailleerde informatie over al onze activiteiten en bijzondere aanbiedingen

Samenstelling: Maryse Antonissen



Vereniging Ambachtelijke Wijnbouwers, Wijnmakers en Bierbrouwers (vzw)

Een attentie voor je vrienden ! *Waarom geen nuttige VAW-uitgave ?*

Bieren zelf maken : Een basiswerk	Jac. Lambrechts	€ 6,5
Zuivel zelf maken : Alles over zuivel	Jac. Lambrechts	€ 6,5
Wijnproeven: William Beeckman		€ 6,5
Alle aspecten van het wijnproeven zijn bondig uitgelegd en verduidelijkt.		
Meten is weten :	R. Vaes	€ 4,0
Basistekst voor de lesgever en leidraad voor de beginner.		
Appelwijn : Van appel tot wijn : Voor de betere appelwijnmaker		€ 4,5
Reiniging en desinfectie		€ 4,0
Druiven kijken : Verzamelde kennis van de druivenkijkdagen.		€ 10,5
Ambachtelijk wijn maken		€ 20,0

prijzen zijn inclusief verzendingskosten

Stort het verschuldigde bedrag op :

IBAN BE39035216686119

BIC GEBABEBB

