



Vincent Turkelboom
NPVPA

Bedrijfsbezoek Oud Conynsbergh **Biologische wijnbouw**

Eveline Driesen, consulente bio-omschakeling bij Boerenbond, richtte voor 'Bio zoekt boer' en 'Bioclusters' (Boerenbond, Bioforum en Algemeen Boerensyndicaat) een namiddag in te Boechout (Antwerpen) voor starters en omschakelaars. Peter Melders, wijndruiventeler, en Kris Van de Sompel, wijnmaker, ontvingen een twaalftal telers.



Foto 1

De wijndruiven benodigen extra steundraden. Let op de smalle fruitmuur.

Bio en BD

Het unieke bedrijf is zeker zinvol om te leren kennen. Het is een gecertificeerd biologisch bedrijf met een strikt lastenboek, dat door TÜV gecontroleerd wordt. De omschakeling naar bio startte in 2020. Die duurt drie jaar en voor de wijnbereiding komt er nog één jaar bij. Om de wijnkwaliteit nog te verbeteren, kozen ze voor de biodynamische teeltwijze (*R. Steiner*). Die werkwijze is strenger door extra voorwaarden, waaronder de BD-preparaten en de maankalender van Maria Thun. De BD-werkwijze maakte in Frankrijk grote opgang. De natte zomer van 2021 was hier een ramp. Slechts 20% werd geoogst, waarvan geen enkele *Pinot Noir*! 2022 verloopt momenteel beter en lijkt enigszins op 2018.

Acht vrienden stonden in 2014 aan de start van het wijnbedrijf. Het is nu 10 ha groot en heeft vier percelen met verschillende rassen, verspreid in Boechout en Vremde. Volgend jaar komt er 2 ha bij en verdere uitbreiding is nog mogelijk. Na een zeer goede oriëntering volgde een langzame groei. We spreken over een unieke ligging van de wijngaard en het gebouw nabij de gemeentekern van Boechout, de windmolen en een zeer oude beukendreef. Het bedrijf heeft verschillende troeven zoals de wijngaard, de verwerking tot wijn en distillaat en de proeverij met verkoop.



De wijngaard

Volg lessen en oriënteer je zeer goed alvorens je plant en niet omgekeerd!

Er wordt veel belang gehecht aan de perceelsligging en het bodemonderzoek. De bodemopbouw bestaat uit 0,5 m zandleem, 1 m lemig en kleiig, 1,5 m glauconiet, 3 m lemig, kleiig zand en de ondergrond uit schelpenzand. De kleine verschillen tussen de percelen zorgt voor de oogstspreading en het verschil in de raskeuze.

Welke rassen groeien hier?

De bekende rassen (*Vitis vinifera*) met veel ervaring en grote naamsbekendheid bij de consument kregen de voorkeur. Andere bedrijven kiezen soms voor PIWI of tolerante rassen (kruisingen met *Vitis labrusca*). De rassen zijn nog onbekend bij de consument op 'Regent' en mogelijk 'Solaris' na. Op dit bedrijf staat 'Auxerrois', 'Pinot Noir', 'Chardonnay', 'Pinot Noir', 'Gamay' aangevuld door 'Acolon', 'Cabernet Dorsa', 'Dorio', 'Muscat' en 'Pinot Blanc'. De plantafstand is 2 x 1,2 meter dus 4400 wijnstokken per ha. Ze worden constant opgeschoond tot 50 cm. De loofwand is 1,5 m hoog.

Welke onderstam?

In Boechout is de 'Couderc 3309' de beste. Hij is goed regulerend op zandleem en resistent tegen *Phylloxera*. Geen 'SO4', die hier te krachtig groeit.

Zonnebrand?

Er is geen zonnebrand door de goede bladstand tijdens de droge zomer. De wortels gaan minstens 3 tot 4 meter diep. Als ze in een nat jaar naar boven groeien, worden ze afgesneden. Er wordt nooit water gegeven. In hete, droge periodes stelt men het ontbladeren best even uit. Aan de westkant verschijnt de verbranding.

De smalle zwarte strook (50 cm) wordt mechanisch geschouffeld met de Clemens. Dat lukte vlot dit jaar, maar kost ook extra werkgangen en energie. Het bodemleven wordt wel optimaler. Volgend jaar voorzien ze een robot.

Snoepen vogels mee?

Het zwarte vogelnet gaat over de gehele loofwand. Houtduiven en grote groepen spreuwen zijn het grootste probleem. Elk perceel heeft een torenvalkkast. In 2021 vlogen 13 jonge torenvalken uit.

Oogstmechanisatie

Vorig jaar werd een oogstmachine met uitlezing aangekocht. Het gaat veel sneller en zo oogst je met minder werkrachten op het juiste oogsttijdstip.

Verwerking tot wijn en distillaat

Zij maken witte, rosé, mousserende en rode wijn. De lokale bodemprecursoren komen in uiting in de smaak. Zij kiezen voor de natuurlijke gisting. Die geeft de fijne, maar wisselende smaken. **Er worden geen gisten aangekocht!** De wijnteelt aan de rand van het teeltgebied geeft de grootste verschillen. Sommige processen verlopen trager dan in Frankrijk. Sulfit wordt enkel voor de botteling gebruikt. Er wordt zelfs getest om dat te beperken. De oude 'Pinot Noir' wijnstokken geven betere wijn dan de jonge. Er worden proeven gedaan om de wijn op Belgische eik en Robinia-vaten te vergelijken. Die Portugese ervaring was onbekend in de groep. Robiniahout (valse acacia) is niet giftig, de schors wel. De wijn uit Robinia-vaten lijkt een verbetering volgens de deelnemers.

Schimmels op de loer

Voor de schimmelziekten (echte en valse meeldauw) moet je kort op de bal spelen en scherp waarnemen. Zwavel en koper zijn beperkt toegelaten. Teveel fungiciden remmen de spontane gisten af en dat benadeelt de fermentatie. Kies voor kort gemaaid grasbanen om schimmelinfecties te beperken door de betere verluchting en snellere opdroging. *Botrytis* (vruchtrot) vraagt extra aandacht net voor de oogst. De nachten worden langer en vochtiger. Daarom moet je onderaan tijdig opschonen. De late zomersnoei zorgt ervoor dat de trossen sneller opdrogen.

Insecticiden?

Zij gebruiken geen insecticiden. De Aziatische fruitvlieg is geen probleem. De meeste percelen liggen in een open landschap. De wespenschade valt mee, omdat de koninginnen in de lente werden bestreden. Er zijn geen cicadenproblemen.

De delicate wintersnoei

De verfijnde wintersnoei is belangrijk. Het is een kunst om de sapstroom optimaal te reguleren, want zo gaat de wijnstok langer mee. We spreken dan over zo'n 50 tot 60 jaar door de fatale ESCA (schimmelcomplex) te vermijden. Men snoeit op twee ogen, maar in feite snoeit men net onder het derde oog. Door het langere stompje boven het tweede oog is er geen uitdroging. Het is een buffering bij vorst. Men snoeit zo laat mogelijk, zodat de wijnstok later uitloopt (tot 3 cm verschil in groei ontwikkeling). Daardoor is er minder kans op de gevreesde lentenachtvorst. Het snoeihout wordt verzameld en afgevoerd om de ziektedruk zo laag mogelijk te houden. De snoeischaar wordt geregeld ontsmet. Men doet alles om de stokken in optimale gezondheid te houden.

2022 verloopt
momenteel beter en
lijkt qua productie
enigszins op 2018.

Bewust kiezen voor natuurlijke gisting geeft fijne, maar wisselende smaken!

Een nieuwe ontwikkeling is het lokale distillaat 'De Sterke van Boechout' van 45°. De aroma's en de kleur verblufte de bezoekers. Dat wordt uit de persresten gemaakt. Het persrendement gaat slechts tot maximum 65%. Een hoger rendement geeft problemen met het distillaat. De giftige 'kop' en de 'staart' moet afgescheiden worden. Het product gaat in een vat van moerbeihout. De distillerie vangt slechte wijnjaren op en binnenkort is er ook rum van suikerriet verkrijgbaar.

De afzet

De lokale afzet is erg belangrijk. Weinig voedselkilometers en de duurzaamheid spelen een grote rol. De lage impact op het milieu wordt gewaardeerd door de klanten.



Foto 2

Extra info onderaan de windmolen.



Besluit

Het jonge wijnbouwbedrijf getuigt van veel vak-kennis, innoverend handelen, preventief werken en een goede planning. De openheid, de vergaande professionalisering, de gastvrijheid en de smaaktesten maakten grote indruk op de deelnemers. Een vleugje eigenzinnigheid en veel creativiteit kan op veel lokale sympathie rekenen. Voor dit Antwerps wijnbedrijf is het hoevertoerisme een even belangrijke poot als de (bio)wijngaard in omschakeling.

Meer weten over biologisch telen?

Contacteer Bio zoekt Boer via info@biozoektboer.be of 016 28 60 57.

Van Bastelaere

Uw partner in Fendt-tractoren en machines
Erkend dealer voor Clemens machines
Spieveldstraat 31 - 9160 Lokeren
09/348.35.69 - info@vanbastelaere.be

