

Schuimwijn uit de Druivenstreek van Wijnkelders Soniën: "Zelfs in de Champagnestreek werken ze niet meer op de traditionele wijze, wij wel nog"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

DEEL REAGEER



© Baert Marc - Flup Luppens in zijn wijngaard

OVERLASE Laat de Fransen maar champagne uit de Champagnestreek opeisen, want wij hebben schuimwijn uit de Druivenstreek. Dat klinkt misschien minder sexy, maar het zit hem vooral in de smaak. En die smaak wordt al vier generaties lang verfijnd door de familie Luppens uit Overijse, op ambachtelijke wijze dan nog.

Niet alleen de Fransen maken champagne, in de Vlaams-Brabantse druivenstreek wordt al decennialang schuimwijn gemaakt. Pips en Flup Luppens zijn de vierde generatie wijnmakers en misschien wel de laatste in de familie. Reden te meer om onze Belgische 'champagne' in de kijker te zetten. In de serres telen ze blauwe Royal druiven en witte Muskaatdruiven d'Alexandrie. Daarmee maken Pips en Flup druivensap, wijn en schuimwijn (wit en rosé).



© Baert Marc - Het definitieve product.

Faillement door concurrentie

De broers maken nog altijd schuimwijn volgens de traditionele 'methode champenoise'. "We verkopen onze druiven eerst als tafeldruif en van onze overschotten en die van telers in de buurt maken we schuimwijn", zegt Pips. Dat gebeurde vroeger ook zo bij wijncoöperatieven Isca in Overijse en Serco in Hoellaart. Beide coöperatieven waren vrij succesvol, maar gingen failliet in de jaren '70. "De buitenlandse concurrentie en hoge personeelskosten deden Isca de das om. Daarop besloot mijn vader Raymond, die ondertussen voorzitter van de beheerraad van Isca was, om samen met mijn broer en ik de activiteiten verder te zetten in familieverband." Ze bouwden een wijnkelder naast hun serrebedrijf in Jezus-Eik (Overijse) en startten met de productie van schuimwijn met aangekochte materiaal van Isca.

ADVERTENTIE



Jouw zomer

4,6 - 9,5 l/100km *104 - 214 g/km CO2 (WLTP)
Contacteer uw concessiehouder voor alle informatie over de fiscaliteit van uw voertuig.



InReAd invente d by Te ads



© Baert Marc - De druiven waar ze schuimwijn mee maken.

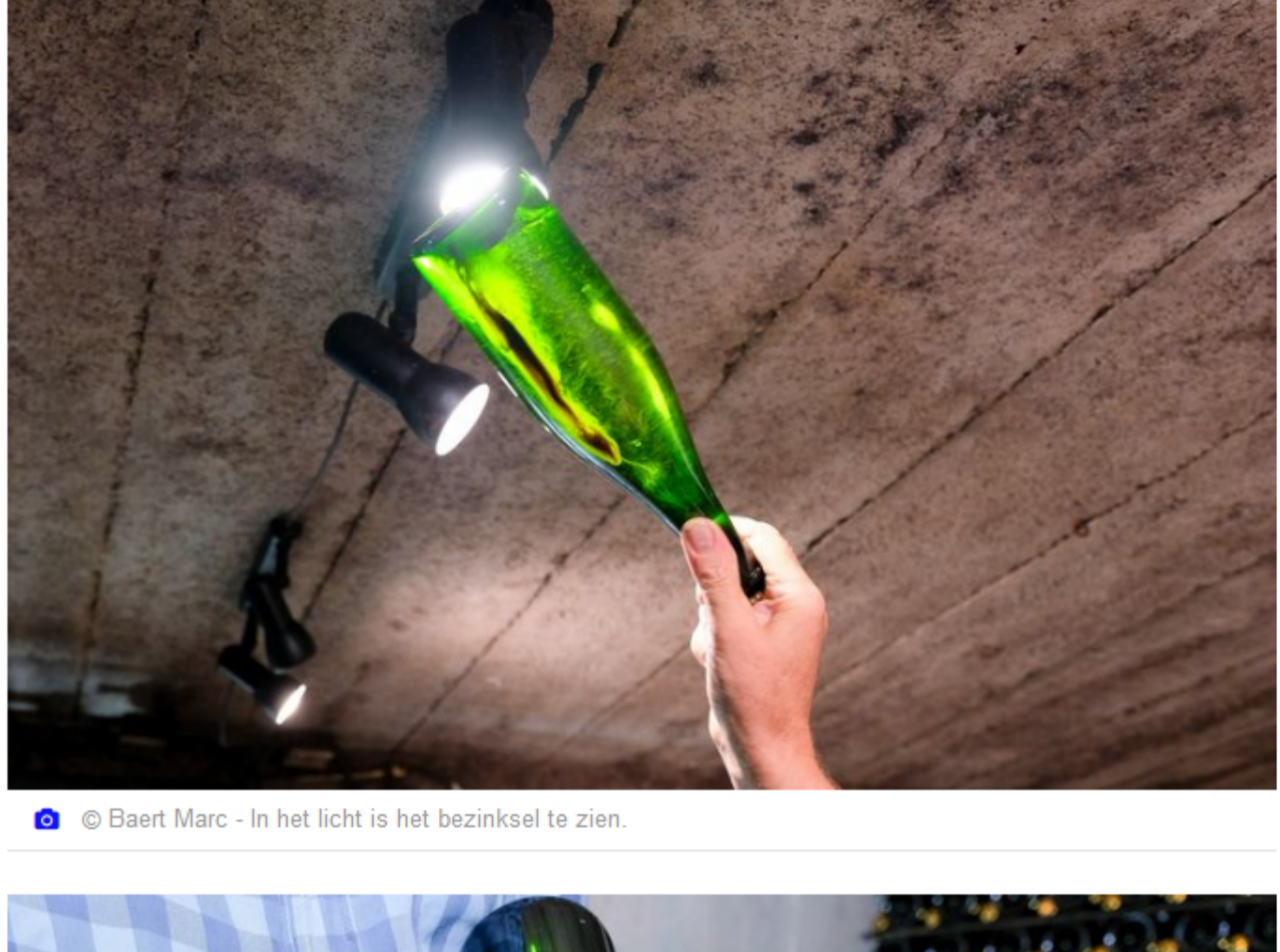
Geschiedenis

Al gaat het verhaal van de familie Luppens en de druiven oorspronkelijk wel 150 jaar terug. Augustinus Luppens was herbergier in Jezus-Eik, maar had ook enkele druivenserres, die later werden bewerkt door zijn zoon Guillaume en nadien door zijn kleinzoon, die later werden bewerkt door zijn zoon Guillaume en nadien door zijn vader Raymond. "Sinds 1934 werkte mijn vader bij wijnfabriek "Vieille Méthode Champenoise" in Etterbeek, waar hij in 1940 de volmacht kreeg om de zaak te beheren", weet Pips. "Door de oorlog kon er geen alcoholische drank ingevoerd worden en werden heel wat druiven uit Overijse-Hoellaart aangekocht om te verwerken tot wijn. Zo werd mijn vader in 1955 voorzitter van de coöperatieve vennootschap Isca."

“ We hebben biologische druiven en waren eigenlijk de eerste die zo te werk gingen. We gebruiken geen pesticiden, alleen natuurlijke bladeters

Pips Luppens

Nu neemt Flup de teelt van de tafeldruiven voor zijn rekening en is Pips de wijnmaker. In hun serres van 2.700 vierkante meter, waarvan de temperatuur niet lager zakt dan twintig graden, telen ze zowel blauwe Royal druiven als de Muskaatdruiven d'Alexandrie. "We hebben biologische druiven en waren eigenlijk de eerste die zo te werk gingen. We gebruiken geen pesticiden, alleen natuurlijke bladeters."



© Marc Baert - Pips en Flup Luppens in hun wijngaard.

Productieproces

"De druiven verkopen we eerst als tafeldruiven. Vanaf september worden de marktoverschotten die lichtjes beschadigd zijn verzameld om te persen." De druiven worden eerst gekneusd, waarbij de helft van het sap vrijkomt. "Dat sap is wit, ook van de blauwe Royaldruiven. Wanneer de uitgelekte schillen verder worden uitgeperst, krijgt de wijn een rosé-kleur en als dat nog verder gebeurt, krijg je een rode kleur."

Het sap wordt dan eerst vijf maanden gegist in citernes. Daarna wordt dat gemengd met suiker en gist in vaten. De wijn wordt dan gebotteld in flessen en afgesloten met een metalen kroonkurk. Die tweede gisting in fles is de traditionele 'methode champenoise'. "Zelfs in de Champagnestreek wordt dat nu allemaal mechanisch gedaan, terwijl wij nog op traditionele wijze elke dag de fles een kwartslag draaien, om daarna het bezinksel te verwijderen."



© Baert Marc - Grote vaten waar het druivensap kan gisten.

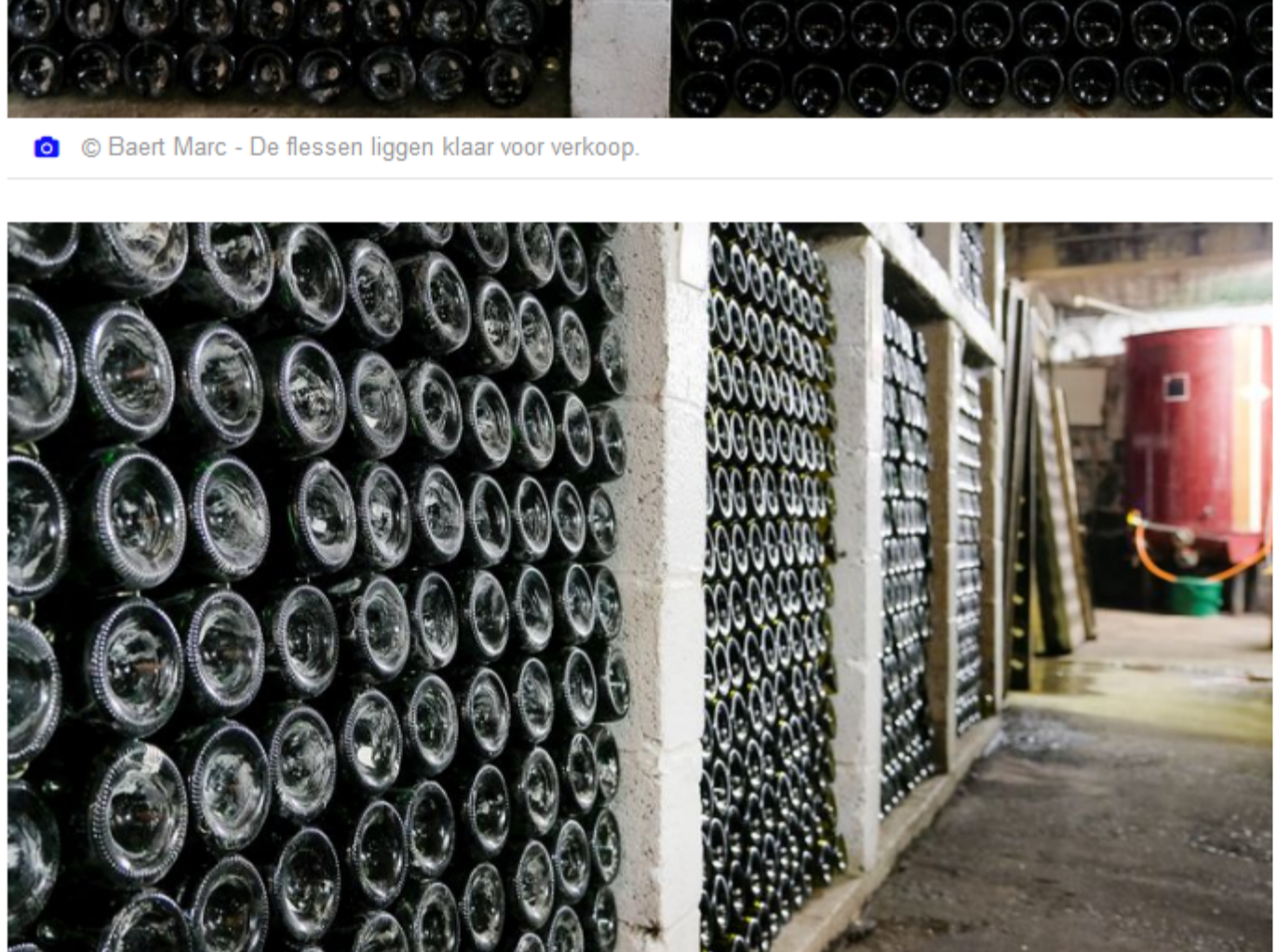
“ De druiven die we nu in september persen, worden pas in 2021 afgewerkt tot schuimwijn

Pips Luppens

Twee jaar

"Op het einde wordt er een suikermengsel aan de schuimwijn toegevoegd dat de naargelang de dosering -droge of halfdroge schuimwijn geeft." De krijgt de fles de definitieve kurk, afgesloten met een metalen draadkorf en een etiket. "Het hele proces duurt bijna twee jaar", weet Pips. "De druiven die we nu in september persen, worden dus pas in 2021 afgewerkt tot schuimwijn."

Het Laatste Nieuws van Vlaanderen met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.



© Baert Marc - Vaten waar de schuimwijn in rijpt.



© Baert Marc - Deze pers maakt het druivensap.



© Baert Marc - De flessen krijgen een markering onderaan omdat ze regelmatig moeten gedraaid worden en men dit zo kan controleren.

© Baert Marc - In het licht is het bezinksel te zien.

© Baert Marc - De voorlopige stop wordt er afgehaald, zodat een deel van de vloeistof kan ontsnappen, samen met het bezinksel.

© Baert Marc - De definitieve stop die in de fles zal worden gaperst.

© Baert Marc - De definitieve stop en afsluiting.

© Baert Marc - Deel van de kelder waar de flessen wachten om te worden gekurkt.

© Baert Marc - De flessen zijn gevuld, gekurkt en liggen klaar. Nog een etiket en ze kunnen verkocht worden.

© Baert Marc - De flessen liggen klaar voor verkoop.

© Baert Marc - De flessen liggen klaar voor verkoop.

© Baert Marc - Pips en Flup Luppens in hun wijngaard.