

Home [Krant \(/plus\)](#) (<http://www.standaard.be/plus/20150625/ochtend>)

Limburg (<http://www.standaard.be/plus/krant/regio/limburg>)

GHISLAIN HOUBEN MAAKT IJSWIJN VAN APPELS, PEREN EN DRUIVEN

Professor ondernemerschap maakt eerste ijswijn in België

25 JUNI 2015 | lc

Ghislain Houben, professor ondernemerschap aan de Universiteit Hasselt en wijnbouwer, wil een kenniscentrum uitbouwen rond ijswijn. Hij heeft ijswijn klaar van zowel druiven, appels als peren die zondag kunnen worden geproefd. Ijswijn is gemaakt van bevroren fruit. 'We zijn de eersten die ijswijn maken in België', zegt Houben. De sterrenrestaurants zijn alvast geïnteresseerd.



Ghislain Houben bij zijn drie soorten ijswijn: 'In een flesje van 37,5 centiliter zit vijftien kilo fruit.' sem

‘Bij ons is ijswijn niet zo bekend’, zegt Ghislain Houben van wijndomein Hoenshof in Borgloon. ‘Sommigen denken zelfs dat het wijn is met ijs erin. Ijswijn is gemaakt van de nectar van het fruit, want je moet dat fruit tot min tien graden koelen, tot het water in de druif, appel of peer volledig is bevroren, maar de suiker niet. Als je dat fruit perst, krijg je een heel geconcentreerd sap met vierhonderd gram suiker per liter. Door die hoge suikerconcentratie verloopt de vergisting zeer traag. Die duurt zes maanden in plaats van drie à vier weken.’

Negentig damjans

Om zijn wijn te maken is Houben niet over één nacht ijs gegaan. ‘Ik heb twintig verschillende appels en tien verschillende peren geplukt in het fructuarium aan het kasteel van Rijkel. Daar hebben ze van alle oude rassen drie bomen. Die heb ik elk apart gevinificeerd met drie verschillende gisten. Uiteindelijk had ik zo negentig damjans (*gistingsflessen, red.*) in mijn kelder staan.’ Houben heeft twee jaar lang, samen met Marc Henderix, een van de pioniers van de Limburgse wijn en docent bij Syntra, geanalyseerd, geëxperimenteerd en geproefd. De eerste flessen zijn nu klaar. En zondag kunnen ze worden geproefd. ‘Ik heb nu duizend flessen van elk van de drie soorten: appel, peer en druif.’

Houben is een professor economie en heeft voor zijn ijswijn ook een economisch en toeristisch model bedacht, dat in verschillende stappen kan worden uitgebouwd. ‘We beginnen met het kenniscentrum; ik werk samen met Arbeidscentrum De Wroeter in Kortesseem, waar al een koelcel staat voor het fruit, en met de Nationale Boomgaardenstichting. Maar andere telers of bedrijven kunnen zich ook aansluiten. We kunnen bijvoorbeeld ijswijn maken voor iemand die ons appels levert. Die kan dan zelf zijn wijn verkopen.’

‘Voorts willen we met ons wijnkenniscentrum nieuwe dingen bedenken. Zo denken we na over hoe we een schuimwijn kunnen maken van ijswijn. Uiteindelijk kan dat ook uitmonden in de productie van een cider of Calvados.’

Dertig euro per fles

En de prijs? ‘In één flesje van 37,5 centiliter zit vijftien kilo fruit, voorts moet je koelkosten meerekenen. Dat maakt dit soort wijnen niet goedkoop. We vragen dertig euro voor een fles, maar zondag kan je al voor twee euro proeven.’

In Europa is ijswijn van appels nog zeldzaam. In Calvados (Frankrijk) en Noord-Spanje zijn er de jongste jaren al een handvol producenten mee begonnen.

Professor Houben laat proeven van drie verschillende ijswijnen: Domein Hoenshoef, Hoenshovenstraat 2, Hoepertingen, zondag van 10 tot 18 uur.

Ghislain Houben:

‘Sommigen denken dat het wijn is met ijs erin’

ALLE ARTIKELS VAN DE LAATSTE 24 UUR » (/NIEUWS/MEEST-RECENT)



Meer?

Lees de volledige krant digitaal.

(<http://www.standaard.be/plus/ochtend>)