

Bubbels van Haspengouws fruit

Schuimwijn Seprosa kan oplossing bieden voor overschot aan appels en peren

SINT-TRUIDEN - Seprosa, dat is de naam van een nieuwe mousserende wijn uit Haspengouw. Anders dan bij een traditionele schuimwijn wordt hij hoofdzakelijk gemaakt van appels en peren. Het productieproces is wel identiek aan dat van champagne. De bedenkers Eddy Leclere en Ghislain Houben willen hiermee een halt toeroepen aan de import van bubbels uit het buitenland en een oplossing bieden voor de fruitoverschotten in Haspengouw.

Gert REYNDERS

De nieuwe Haspengouwse fruitwijn werd vrijdagavond voorgesteld op het bloesemterras in Zepperen. Seprosa is een privéproject van Eddy Leclere, leraar aan de Tuinbouwschool in Sint-Truiden. Hij wordt bijgestaan door professor Ghislain Houben van windomein Hoenshof in Borgloon. Seprosa is gemaakt volgens de zogenaamde *méthode traditionnelle*, met tweede gisting op fles zoals echte champagne. De wijn blijft negen maanden *sur lie* (op gistcellen) liggen, wat zorgt voor fijnere bubbels en aroma's.

Duizend flessen

"We hebben duizend flessen gemaakt, vijfhonderd van appels en vijfhonderd van peren. Daarvan zijn nu 150 flessen drinkklaar, binnen veertien dagen volgt een tweede lading", zegt Eddy Leclere. De Seprosa die je nu kan kopen, is gemaakt met appels en peren van de oogst 2016. "Het is een lang productieproces. Daardoor kost een fles Seprosa ook 14,95 euro. Goedkoper kan echt niet. In een supermarkt vind je inderdaad een cava voor amper de helft van de prijs. Maar daarmee mag je ons product niet vergelijken. Dit is een streek-

product. Met Seprosa willen we ook een verhaal vertellen."

Nieuwe afzetmarkt

België is een bubbelland. Wij zijn met z'n allen grootverbruikers van mousserende wijnen, gaande van dure champagne tot goedkope cava. Jaarlijks worden in België 60 miljoen flessen mousserende wijn gekocht. "Mochten we die markt beetje bij beetje kunnen innemen met bubbels op basis van Haspengouws fruit, dan zou dit een belangrijke alternatieve afzetmarkt voor onze fruittelers kunnen betekenen", meent Eddy Leclere. In één fles Seprosa wordt het sap van zo'n kilo appels verwerkt. "Zestig miljoen flessen bubbels! Als de Belgen in de plaats van champagne, cava of prosecco alleen maar mousserende wijnen van appels en peren zouden drinken, dan is dit goed voor 25 procent van de Belgische appelproductie", zo heeft Eddy Leclere berekend. Een illusie, zo beseft hij. "Maar al zouden het slechts 6 miljoen flessen zijn, dan betekent dit nog 2,5



Eddy Leclere (rechts) en Ghislain Houben (tweede van links), de bedenkers van Seprosa, presenteerden hun Haspengouwse schuimwijn vrijdag op het bloesemterras in Zepperen. FOTO RAYMOND LEMMENS

procent van de appelproductie. Dat blijft een aanzienlijk aandeel." Door de overproductie in Europa of de recente Ruslandcrisis worden grote hoeveelheden fruit vieslatend verkocht of vernietigd. Fruitteilers zijn dus op zoek naar alternatieve afzetmogelijkheden. Eerder lanceerde Ghislain Houben al ijswijn op basis van appels en peren. "Voor Seprosa gebruiken we drie ingrediënten: 60 procent bestaat uit commerciële apellrassen als greenstar en kanzi, 20 procent is een mix van oude apellrassen en 20 procent is druivensap van de pinot blanc. Die toevoeging van druiven is nodig om de wijn meer body te geven. We zouden een nog aromatischere wijn kunnen maken door enkel oude apellvariëteiten te gebrui-

ken. Maar dan gaan we voorbij aan het doel om een oplossing te bieden voor de fruitoverschotten. Vandaar dat we minimum 60 procent commerciële rassen behouden", legt Ghislain Houben uit. Momenteel is enkel de wijn op basis van appels beschikbaar. In augustus is ook de perenwijn klaar voor consumptie. "Voor mousserende wijn heb je veel zuren nodig. Dat ligt niet voor de hand bij peren. Maar die zuren hebben we toch gevonden in de nieuwe variëteit QTee bij het fruitbedrijf Wouters in Rummen."

Gezondheid

De naam Seprosa betekent driemaal gezondheid. De se is de afkorting van seha, het Arabische woord voor gezondheid, pro komt van proost en sa van santé.

Leclere heeft de naam Seprosa laten registreren, maar dat betekent niet dat niemand deze naam mag gebruiken. "Het project Seprosa wil een hefboom zijn. Doel is een nieuwe afzetmarkt voor het Haspengouws fruit te creëren. In de toekomst mogen ook andere bedrijven Seprosa op de markt brengen. Maar dan moeten ze wel voldoen aan onze voorwaarden; Haspengouws fruit gebruiken en een kwaliteitswijn maken. Het is onze ambitie om de markt van de champagnes, cava's en crémants in te nemen met een streekproduct op basis van onze appels en peren", besluit Eddy Leclere.

→ De Seprosa ligt nog niet in de winkel. Je kan deze Haspengouwse bubbels proeven en kopen op het bloesemterras van Le Bon Vivant op de Hondsborg in Zepperen (ter hoogte van fietsknooppunt 171).



LENTE OPENDEUR DAGEN

15% korting op meer dan 1000 artikelen (tot 15 april).
Ontdek onze nieuwe collectie buitenverlichting.

LIGHT GALLERY HASSELT

Kuringersteenweg 437, Hasselt-Kuringen, 011 25 04 74
maandag-zaterdag: 10-18 uur



NU
VRIJDAG
OPEN
TOT 20U

+ leuke verrassing
voor de kids

**Light
Gallery**
uit Liefde voor Licht

www.lightgallery.com