

West-Vlaanderen Werkt

De polsslag van de
West-Vlaamse economie

2025

SPECIAL
Wijnbouw

Brugge, Provincie West-Vlaanderen - Special Wijnbouw - Jaargang 67 - Afgiftekantoor Brugge Masspost - Mail P209117 - Retouradres: Koning Leopold III-laan 31, 8200 Brugge

west-vlaanderen
de gedreven provincie

West-Vlaamse
wijdomeinen
sterk in opmars

Interviews met
wijnondernemers

Wijnbouw zet in
op duurzaamheid

West-Vlaanderen Werkt

Special Wijnbouw 2025



- 4 **Sectorfocus** West-Vlaamse wijnbouwoppervlakte verdrievoudigd sinds 2018
- 10 **Ondernemers-DNA** Dirk Talpe en Patricia Lenoir, wijndomein Ravenstein
- 13 **Ondernemers-DNA** Martin Bacquaert, wijndomein Entre-Deux-Monts
- 16 Schaalgrootte en samenwerking sturen West-Vlaamse wijnbouw
- 21 Duurzaamheid, kwaliteit en samenwerking versterken West-Vlaamse wijnbouw
- 26 **Ondernemers-DNA** Lieven Callens en Els Destoop, wijndomein Sentier 74
- 29 **Ondernemers-DNA** Dirk Syx, wijndomein Den Nachtegael

Met bijzondere dank aan

Doortje Van Hove, Elsje Deseure en Jessica Monteyne (Provincie West-Vlaanderen), An-Sofie Pinket, Katelijne Vancleemput en Stefaan Verhamme (POM West-Vlaanderen), en Koenraad Marchand (Wijnbouwers Oost-West, Provincie West-Vlaanderen).

Beste lezer

West-Vlaanderen staat al langer bekend als de landbouwprovincie bij uitstek, maar tegenwoordig zijn we ook steeds meer een heuse wijnbouwprovincie. Meer nog: de groei van het wijnbouwareaal is nergens in Vlaanderen zo sterk als bij ons, zoals blijkt uit sectorstudie die je verderop in dit magazine ontdekt. Met deze speciale editie van West-Vlaanderen Werkt zoomen we in op de opmerkelijke groei die de sector de afgelopen jaren kenmerkt.

In deze uitgave brengen we een grondige sectoranalyse die de staat van de West-Vlaamse wijnbouwsector in duidelijke cijfers giet. Zo is de totale wijnbouwoppervlakte in onze provincie de voorbije zes jaar meer dan verdrievoudigd. Daarnaast laten we ook heel wat wijnbouwers zelf aan het woord. Ze vertellen over de voor- en nadelen van wijn verbouwen in onze contreien en over hun ongebreidelde passie voor het vak.

Je leert ook hoe landbouwers, ondernemers en hobbyisten professionaliseren, samenwerken en inzetten op het

‘oenotoerisme’, zoals het wijntoerisme ook wel genoemd wordt. We belichten de rol van kennisinstellingen zoals Inagro, overheidssubsidies en het recent in het leven geroepen keurmerk BelBul in de verdere uitbouw van deze nichemarkt.

Maar we gaan zeker ook de uitdagingen niet uit de weg. Landbouwgrond is vaak duur en schaars, en de Belgische wijnsector is naarstig op zoek naar een eigen identiteit. Tot slot is ook de klimaatverandering een moeilijk te negeren factor. Al biedt die verrassend genoeg juist ook enkele voordelen voor West-Vlaamse wijnmakers.

Deze publicatie is bedoeld om de sector zichtbaarheid te geven én inzicht te bieden in de economische dynamiek van de West-Vlaamse wijnbouw. We wensen je veel leesplezier, en wie weet smaakt deze editie naar meer.

Arno De Wispelaere
Hoofdredacteur

COLOFON

De artikelen in West-Vlaanderen Werkt zijn niet noodzakelijk de weergave van standpunten van de redactie of van het Provinciebestuur. Bij naamvermelding verschijnt de bijdrage onder de verantwoordelijkheid van de auteur.

Reproductie van of verwijzing naar een van deze artikelen mag uitsluitend met correcte vermelding van de auteur en bron en mits de redactie een kopie krijgt.

Expertenpool

Sofie Barremaecker (Syntra West), Larissa Deblauwe (VIVES), Ilse Defruyt (POM West-Vlaanderen), Charlotte Destoop (TUA West), Julie Labaere (Howest), Inge Priem (Provincie West-Vlaanderen), Lode Vanden Bussche (Provincie West-Vlaanderen), Brecht Vanruymbeke (POM West-Vlaanderen),

Jeroen Vanthournout (Leiedal), Peter Verheecke (Provincie West-Vlaanderen), Julie Verhooghe (Kabinet gedeputeerde Jean de Bethune), Nikita Vindevogel (Howest).

Coördinatie en hoofdredactie

Arno De Wispelaere, KennisWest
Koning Leopold III-laan 41
8200 Brugge (Sint-Andries)
T. 050 40 71 30
E-mail: arno.dewispelaere@west-vlaanderen.be
www.kenniswest.be/westvlaanderenwerkt

Medewerkers

Journalisten: Tanja Termote, Bart Vancauwenberghe, Christina Van Geel,
Fotografen: Filip Lanszweert, Luc Demiddele, Lynn Photography, Thomas Moens Photography

Lectoren: Jan Leplae, Conny Van Gheluwe

Verantwoordelijke uitgever

Stijn Lombaert, Provinciegriffier
Provinciehuis Boeverbos
Koning Leopold III-laan 41
8200 Sint-Andries (Brugge)

Vormgeving & druk: sectie Digitaal Design & Productie, Provincie West-Vlaanderen

Andere fotobronnen van deze editie

Wijndomein Entre-Deux-Monts, Wijndomein Hoogenhove, Wijndomein Ravenstein, Wijndomein Sentier 74

Coverfoto: Wijndomein Hoogenhove, Thomas Moens Photography

West-Vlaamse wijnbouwoppervlakte verdrievoudigd sinds 2018

Tanja Termote, beleidsmedewerker Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen

In West-Vlaanderen wordt heerlijke wijn gemaakt. Drie West-Vlaamse wijnen werden onlangs bekroond met een Belgian Wine Award, de grootste onderscheiding van Gault&Millau. Ook op gerenommeerde wijnwedstrijden vallen West-Vlaamse wijnen geregeld in de prijzen. In deze sectoranalyse belichten we de omvang van de wijnbouwsector in West-Vlaanderen, een nog kleine sector in volle groei, waar kwaliteit primeert boven kwantiteit.

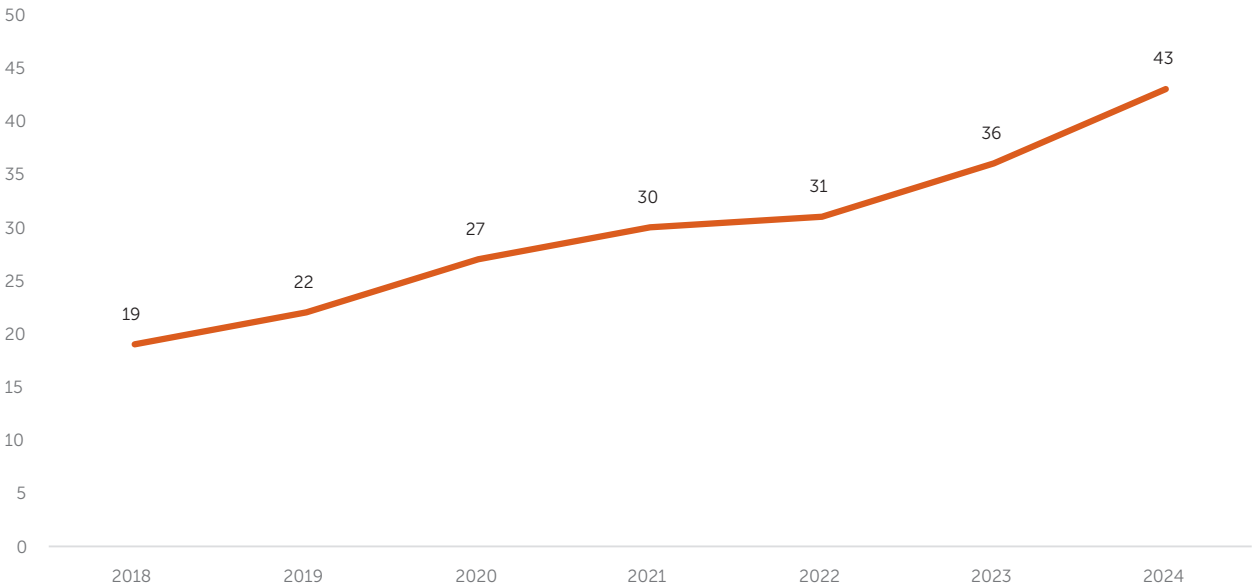
Het aantal West-Vlaamse wijnbouwers groeit jaar na jaar. In 2018 waren er bij de FOD Economie 19 wijnbouwers geregistreerd in West-Vlaanderen. Dat aantal liep op tot 43 in 2024 (figuur 1). Het gaat om alle wijnbouwers die commercieel met wijnbouw bezig zijn en dus niet enkel voor eigen consumptie wijn maken. Zowel professionele wijnbouwers als hobbyisten zitten vervat in de cijfers.

We treffen de West-Vlaamse wijndomeinen overal in de provincie aan, maar er is een concentratie in Heuvelland. Heuvelland is sinds 2005 officieel erkend als wijnbouwgebied met een BOB-kwaliteitslabel (BOB staat voor 'beschermde oorsprongsbenaming').



Dirk Talpe van Wijndomein Ravenstein. © Ravenstein

Figuur 1: Evolutie van het aantal wijnboeren in West-Vlaanderen, 2018-2024



Bron: FOD Economie, verwerking: Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen.

De hellingen en de unieke bodemsamenstelling met ijzerzandsteen maken van Heuvelland een gunstige locatie voor wijnbouw.

43 West-Vlaamse wijnboeren

In het Vlaams Gewest waren er in 2024 199 wijnbouwers. Het grootste aantal, namelijk 51, treffen we aan in Limburg. West-Vlaanderen staat op plaats twee met 43 wijnboeren, op de voet gevolgd door Oost-Vlaanderen (41)

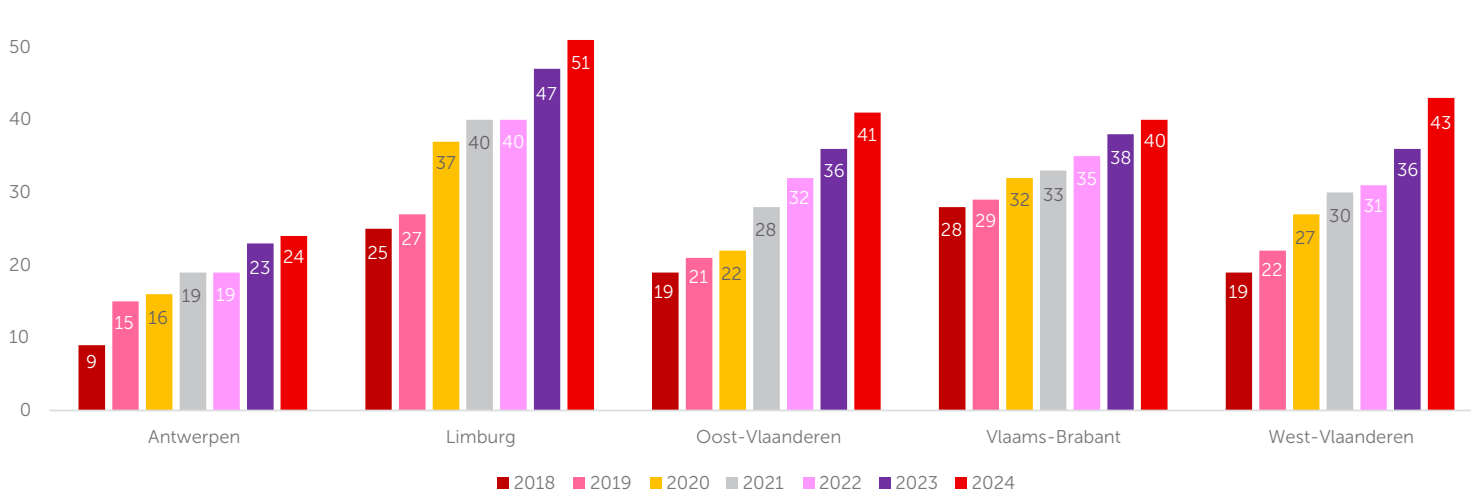
en Vlaams-Brabant (40). De provincie Antwerpen heeft 24 wijnboeren. Tot en met 2023 telde Vlaams-Brabant iets meer wijnboeren dan West-Vlaanderen (figuur 2).

Eenzelfde stijgende trend zien we bij het aantal beplante hectare voor wijnbouw. In 2024 werden in West-Vlaanderen 142 hectare bebouwd met wijnstokken tegenover 43 hectare in 2018 (figuur 3).



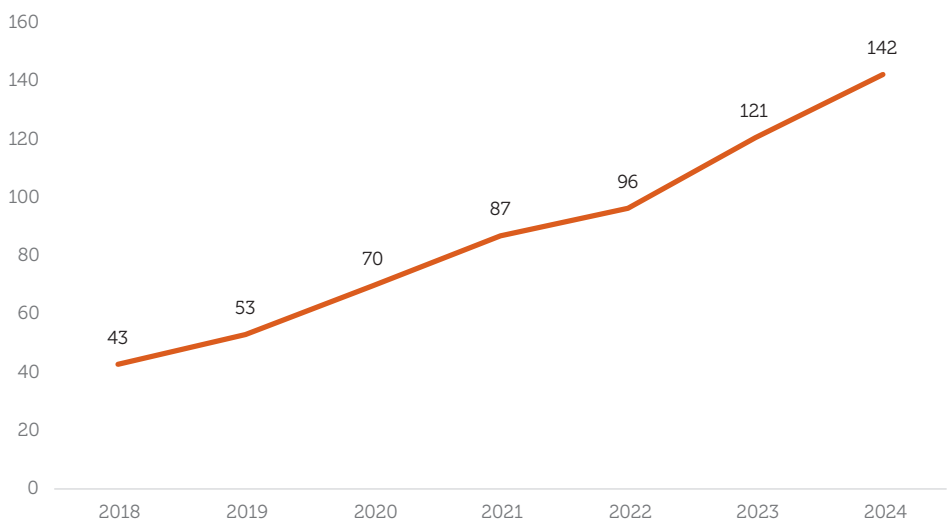
© Filip Lanszweert

Figuur 2: Evolutie van het aantal wijnboeren in de Vlaamse provincies, 2018-2024



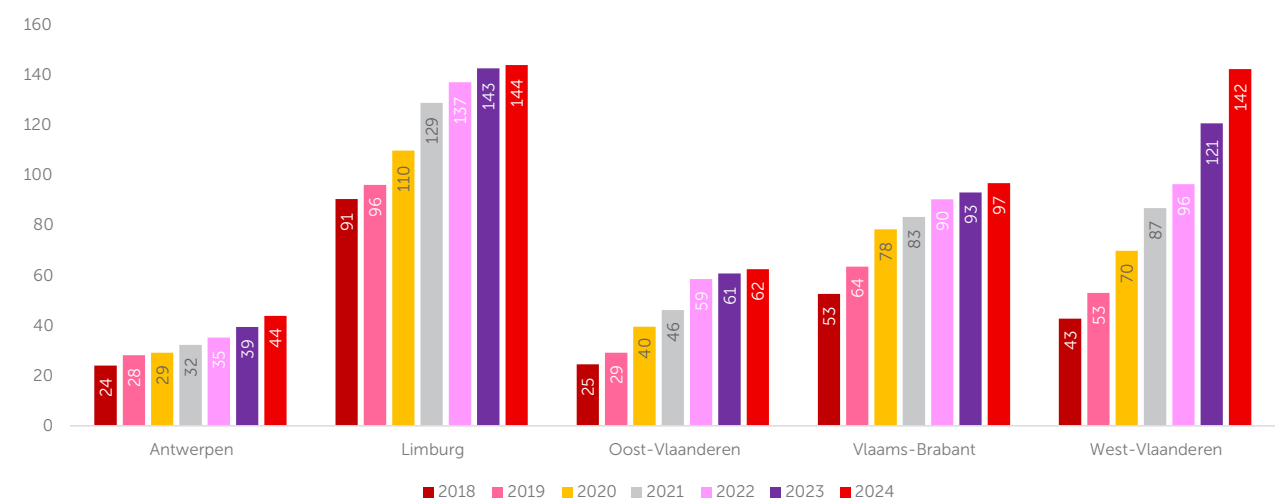
Bron: FOD Economie, verwerking: Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen.

Figuur 3: Evolutie van het aantal beplante hectare in West-Vlaanderen, 2018-2024



Bron: FOD Economie, verwerking: Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen.

Figuur 4: Evolutie van het aantal beplante hectare in de Vlaamse provincies, 2018-2024

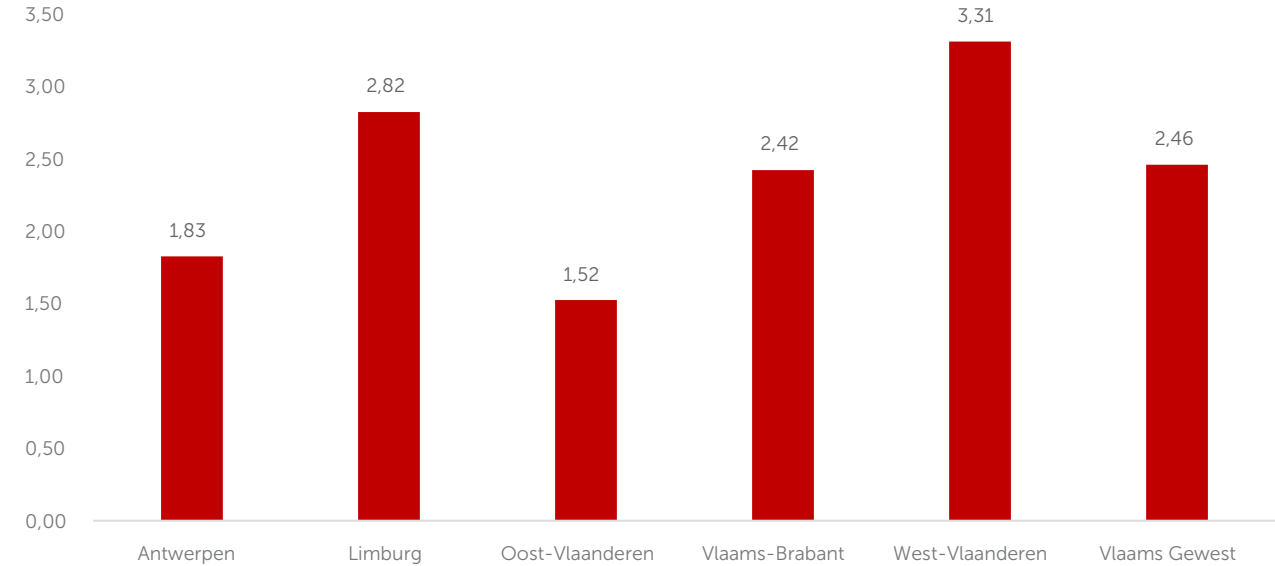


Bron: FOD Economie, verwerking: Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen.

In geen enkele andere Vlaamse provincie groeit de oppervlakte voor wijnbouw zo sterk als in West-Vlaanderen. Gevolg is dat de beplante oppervlakte in West-Vlaanderen in 2024 bijna even groot was als in Limburg, terwijl Limburg in 2018 nog meer dan dubbel zoveel beplante oppervlakte telde dan West-Vlaanderen (figuur 4). In 2024 werd in het Vlaams Gewest 489 hectare grond gebruikt voor wijnbouw. In 2018 was dat nog maar 235 hectare.

In 2024 werden in West-Vlaanderen gemiddeld 3,31 hectare per wijnboer beplant met wijnstokken. In het Vlaams Gewest ligt dat gemiddelde iets lager, namelijk op 2,46 hectare per wijnboer. Vooral in de provincie Oost-Vlaanderen ligt de gemiddelde beplante oppervlakte per wijnboer laag (1,52) (figuur 5). "In de Belgische wijnbouw wordt aangenomen dat minimum 3 hectare noodzakelijk is om wijnbouw als hoofdberoep mogelijk te maken", zegt Koenraad Marchand

Figuur 5: Gemiddeld aantal beplante hectare per wijnboer in de Vlaamse provincies, 2024



Bron: FOD Economie, verwerking: Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen.

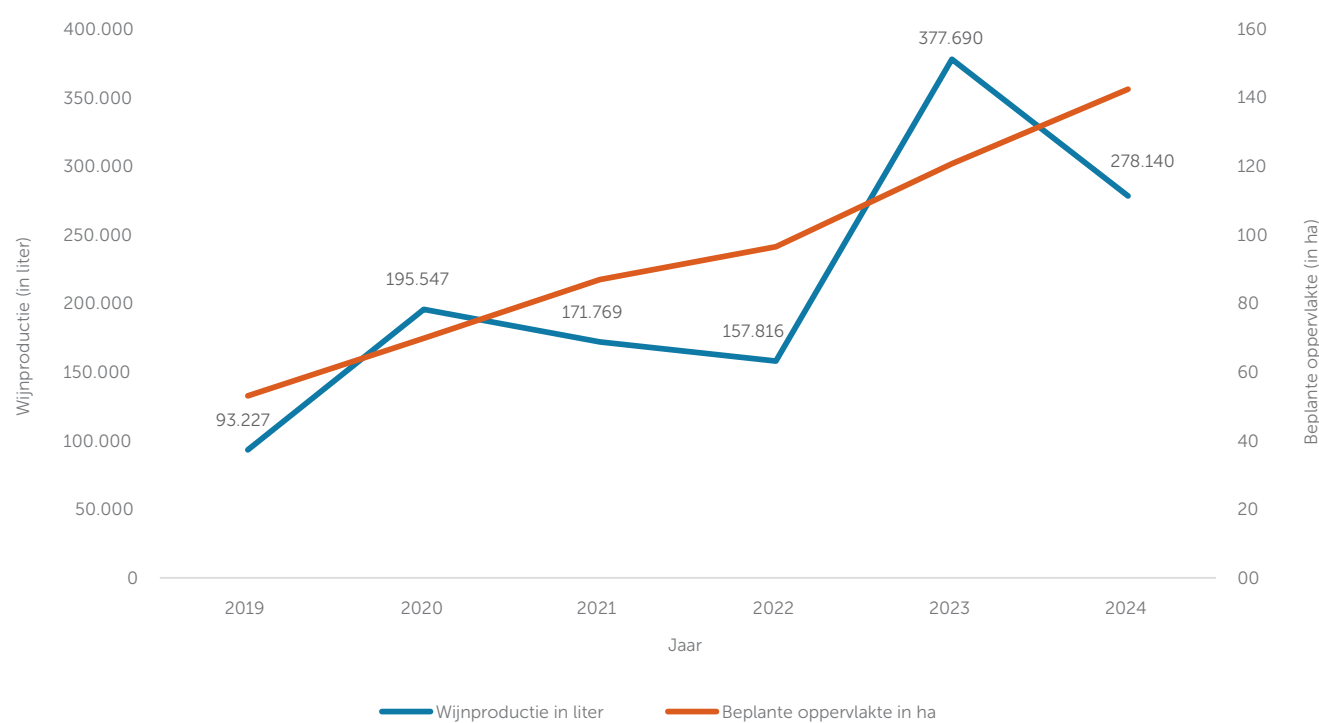
Onderhevig aan het weer

Hoewel het aantal wijnboeren en de beplante oppervlakte voor wijnbouw in West-Vlaanderen de afgelopen jaren een continue, sterke stijging vertonen, kent de productie een veel grilliger evolutie. In een aantal jaren daalde het aantal liter geproduceerde wijn ten opzichte van het vorige jaar (figuur 6). Dit heeft alles te maken met de slechtere weersomstandigheden in deze jaren. Zo kenden we in 2024 een heel nat voorjaar en werden we eind april nog geconfronteerd met nachtvorst, waardoor de nieuwe scheuten verloren gingen en de productie in alle Vlaamse provincies sterk daalde.

In 2024 werd in West-Vlaanderen 278.140 liter wijn geproduceerd. Dat komt neer op 1.954 liter per hectare. Van alle Vlaamse provincies kende West-Vlaanderen de grootste wijnproductie. De productie lag echter bijna 100.000 liter lager dan in 2023, wat een daling met 26,4% betekent.



Figuur 6: Totale wijnproductie en beplante oppervlakte in West-Vlaanderen



Bron: FOD Economie, verwerking: Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen.

Maar de procentuele daling was in West-Vlaanderen veel kleiner dan in de andere Vlaamse provincies, waar de daling fluctueerde tussen 56,7% in Oost-Vlaanderen en 83% in de provincie Antwerpen (figuur 7). “Dat heeft te maken met de temperende invloed van de Noordzee”, aldus Koenraad Marchand. “Een effect dat in de provincie Antwerpen en Limburg veel minder speelt.”

Vooral witte wijn

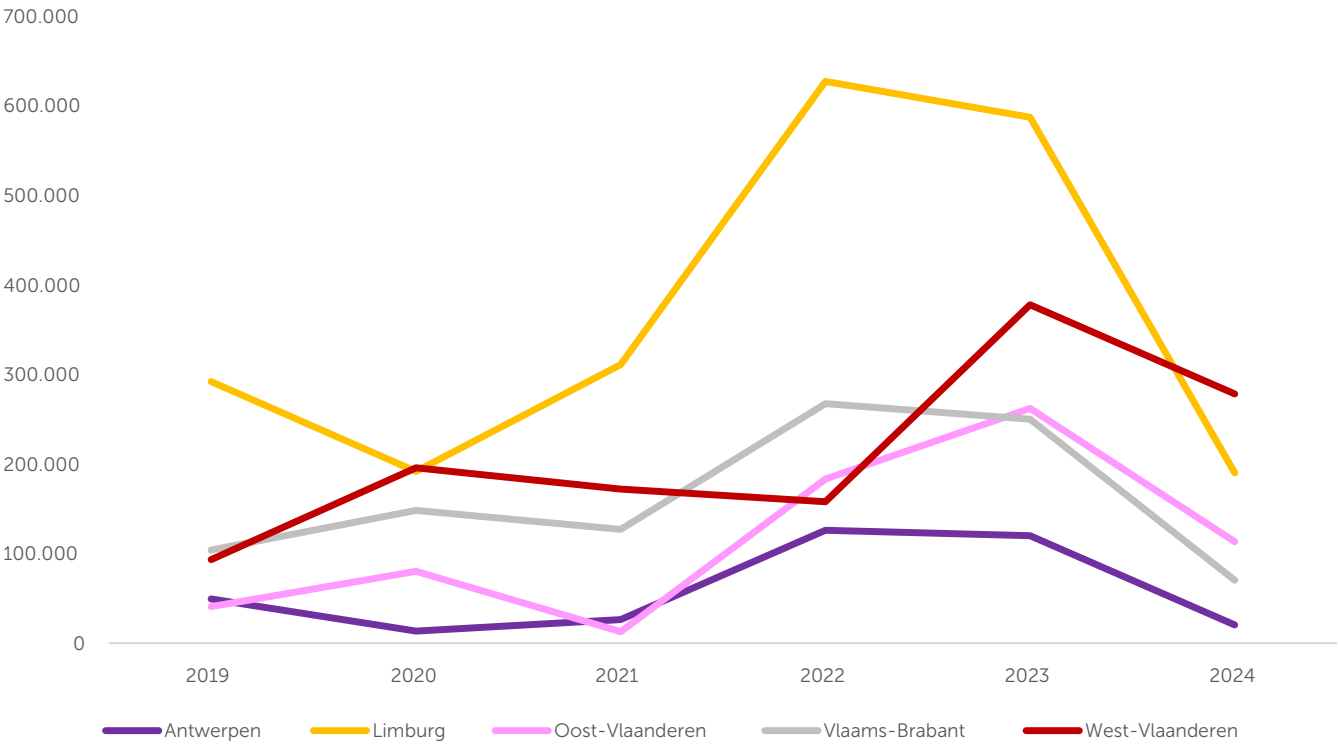
Van de 278.140 liter wijn die geproduceerd werd in West-Vlaanderen is 137.833 liter, of ongeveer de helft, witte wijn en 89.555 liter, of ongeveer een derde, wit mousserend wijn. Het overgrote aandeel van de West-Vlaamse wijnproductie betreft dus witte wijnen (81,8%). 7,1% van de geproduceerde wijn is mousserend rosé, 5,6% is rosé en 5,6% is rood (figuur 8). Ook in de andere Vlaamse provincies wordt vooral witte wijn geproduceerd (figuur 9). In Vlaams-Brabant is 84,9% van de productie wit of mousserend wit,

in Oost-Vlaanderen 83,8%, in Limburg 81,6% en in Antwerpen 74,5%. In 2024 werd in totaal ongeveer 672.000 liter wijn (of 6.720 hectoliter) geproduceerd in het Vlaams Gewest en ongeveer 1,2 miljoen liter (of 12.000 hectoliter) in België. Dit is heel weinig in vergelijking met landen als Italië en Frankrijk, de twee landen met de grootste wijnproductie ter wereld. Italië produceerde in 2024 maar liefst 44,1 miljoen hectoliter wijn en Frankrijk 36,1 miljoen hectoliter. De totale productie van alle wijngaarden ter wereld bedraagt 225,8 miljoen hectoliter wijn (volgens cijfers van de internationale wijnorganisatie OIV). Daar hebben de West-Vlaamse wijnboeren, en met uitbreiding de Vlaamse en Belgische, maar een heel beperkt aandeel in. West-Vlaamse wijnboeren streven dan ook niet naar kwantiteit, maar eerder naar een kwalitatief hoogstaand streekproduct waarbij ze ook volop inzetten op de totaalbeleving rond het wijngebeuren.



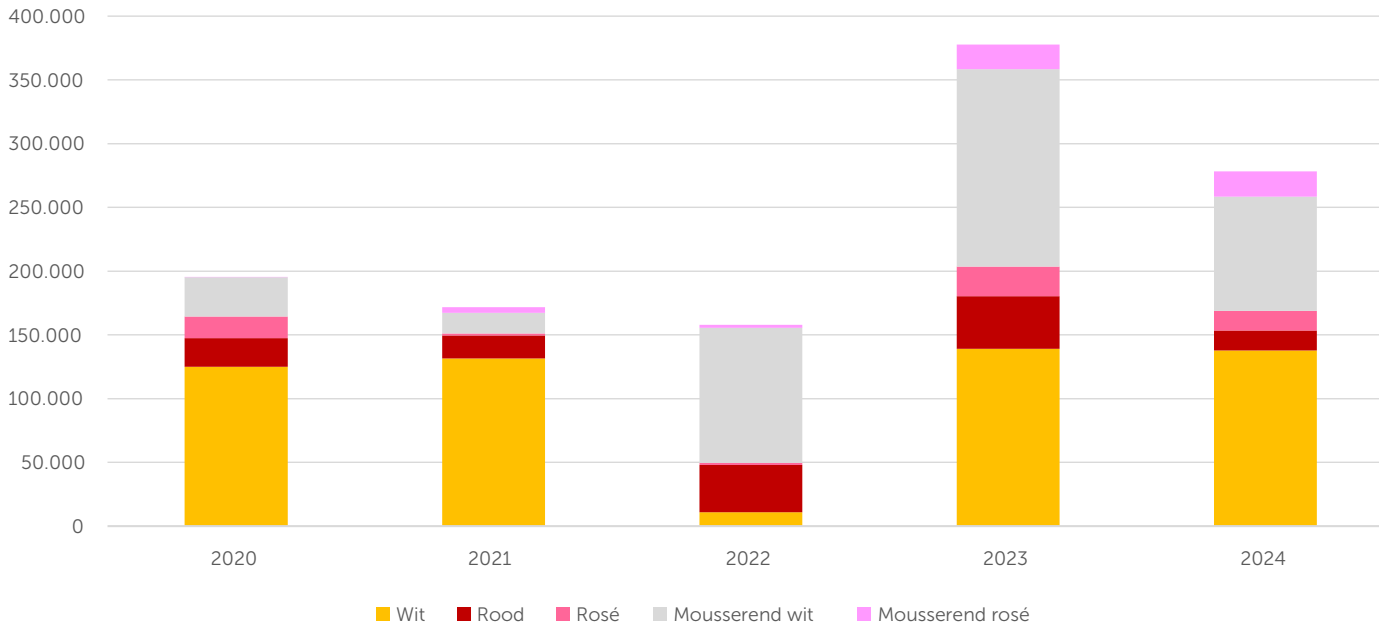
Emiel Everaert, wijnmaker bij wijndomein Hoogenhove in Tielt. © Wijndomein Hoogenhove, Thomas Moens Photography

Figuur 7: Aantal liter geproduceerde wijn in de Vlaamse provincies, 2019-2024



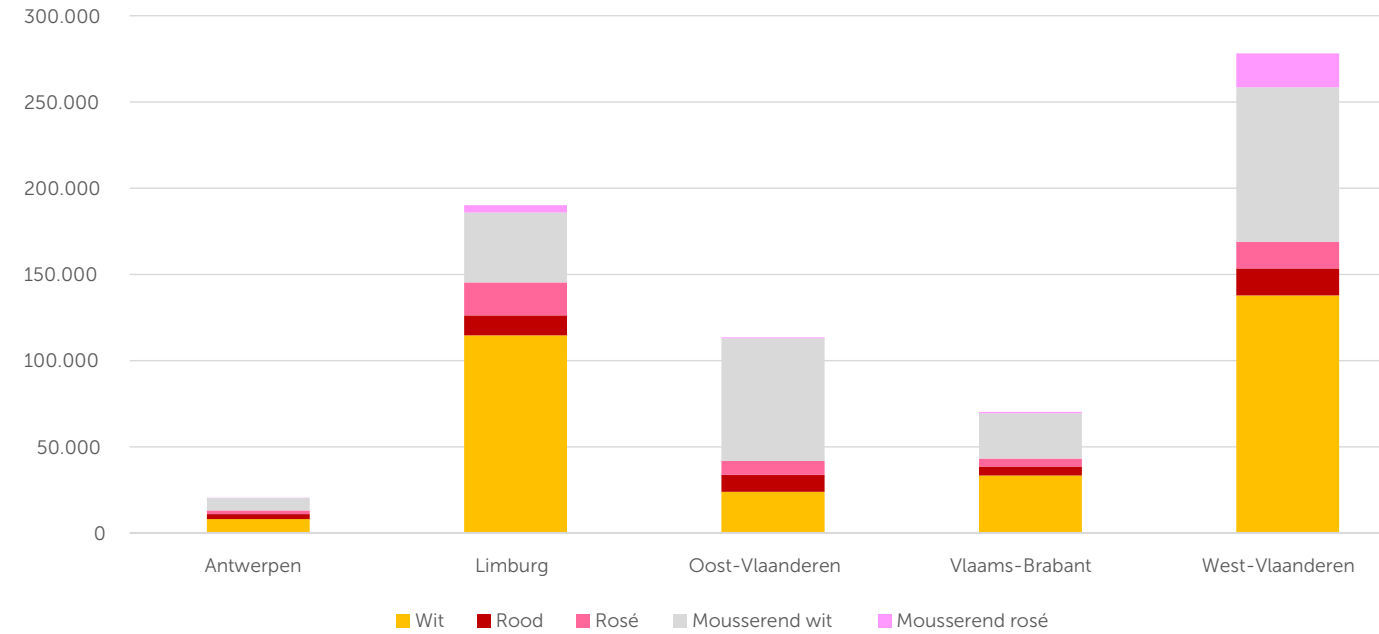
Bron: FOD Economie, verwerking: Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen.

Figuur 8: Aantal liter geproduceerde wijn in West-Vlaanderen, naar type wijn, 2020-2024



Bron: FOD Economie, verwerking: Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen.

Figuur 9: Aantal liter geproduceerde wijn in de Vlaamse provincies, naar type wijn, 2024



Bron: FOD Economie, verwerking: Data & Analyse, Provincie West-Vlaanderen.

Dirk Talpe en Patricia Lenoir, wijndomein Ravenstein

“Zo natuurlijk mogelijk kweken, is onze drijfveer”

Christina Van Geel, Stem & Pen

Op de zuidflanken van de Amerikaberg in Kruseke (Wervik), met prachtig uitzicht op de Leievallei, ligt wijndomein Ravenstein van Dirk Talpe en Patricia Lenoir. Dirk en Patricia baatten een ecologische bloemisterij uit maar schoolden zich enkele jaren geleden om tot wijnboeren. In 2024 ontving Ravenstein het kwaliteitslabel 100% West-Vlaams. Duurzaamheid, passie en beleving staan centraal in alles wat Dirk en Patricia doen. Met liefde en vakmanschap maken ze kwaliteitswijnen en nemen ze bezoekers op sleeptouw in hun verhaal. Een verhaal dat begint op de wijngaard en eindigt in het glas.

Dirk: Ik herinner me dat ik als jong gastje rondfietste in de streek en dacht: “We zitten hier op een boogscheut van de Franse grens. Hoe komt het dat hier geen wijnstokken staan?” Zelf wijnboer worden was toen geen concreet plan. Maar hoe je van een simpele vrucht een lekkere drank maakt, dat intrigeerde me wel. Zo heb ik als kind eens geprobeerd om wijn van rabarber te maken. Dat mislukte faliekant (lacht). Ik had de wijn gebotteld en opgeslagen in onze kelder. Tegen het einde van de zomer werd het alsmäär warmer in die kelder en de wijn begon te gisten. Waarschijnlijk had ik de flessen niet goed afgesloten, want op een nacht vlogen de kurken eraf met een enorme knal. Mijn moeder dacht dat ‘den Duits’ weer binnengevallen was. Onze kelder heeft maanden naar die rabarberwijn gestonken. Ik heb aan mijn ouders moeten beloven om zoiets nooit meer te proberen (lacht).

Mijn ouders waren melkveehouders. Maar ik had het altijd al meer voor planten. Van kinds af aan was ik bezig met bloemen zaaïen en stekjes steken. Als kleine jongen verzamelde ik zaadjes van afrikaantjes. Ik plantte die zaadjes en ging elke dag kijken hoe ze opschoten en groeiden. Het stond dus in de sterren geschreven dat ik tuinbouwschool zou doen. Ik ben zo iemand van wie wordt gezegd dat hij ‘groene vingers’ heeft, maar eigenlijk zijn het bruine. Er zit altijd

aarde onder mijn nagels. Ik voel mij thuis in de natuur.

Van bloemisterij tot wijndomein
Patricia: Mijn vader was veehandelaar. Maar ik was bang van koeien. Ik was dus heel blij dat Dirk het melkveebedrijf van zijn ouders niet wilde overnemen (lacht). De dag dat ik Dirk heb leren kennen zei hij al: “Ik ga mijn eigen zaak starten, het is te nemen of te laten.” Dat was echt zijn levensdoel.

Dirk: Ondernemen zit in mijn bloed, da’s waar. Ik wil graag mijn eigen ding doen. Ik kan het niet verdragen dat iemand op mijn vingers kijkt en mij oplegt wat ik moet doen. Na de tuinbouwschool heb ik samen met Patricia Bloemisterij Talpe opgericht. Dat was ons eerste ‘kindje’. Planten zijn eigenlijk niet veel anders dan dieren: je moet er voor ze zijn. Je leeft met de seizoenen en met de natuurelementen. Je runt een bedrijf, maar wel een met levende producten. Het is een heel natuurlijk, intens bestaan.

Een ondernemer is ook altijd op zoek naar nieuwe mogelijkheden en uitdagingen. En op 5 mei 2017 hebben we onze eerste wijnstok in de grond gestoken. Ik weet het nog goed, het was een zonnige vrijdag. We waren de eerste professionele wijnboeren van Wervik. Drie jaar later kwam onze productie op gang. We hebben het wijndomein

uitgebreid en de bloemisterij afgebouwd. Een compromis tussen onze stiel en het goede leven. De vroegere koeienstal van mijn vader hebben we omgebouwd tot degustatieruimte. Ik heb de belofte aan mijn ouders dus niet gehouden, ik ben weer wijn gaan maken. Maar wel een pak professioneler dan toen (lacht).

We lenen het land van onze kinderen
Dirk: Mijn kennis van de natuur komt goed van pas in de wijnbouw. Ik ken elke vogel die hier rondvliegt. Ik ken het gevaar én het nut van de insecten in onze wijngaard. Veel wijnbouwers zien een insect en halen meteen de spuitbus boven. Terwijl dat insect net zo goed een natuurlijke vijand kan zijn van een ander, schadelijk insect. Sluipwespen, lieveheersbeestjes, libellen en zweefvliegen zijn bijvoorbeeld heel nuttige insecten. Die mag je niet zomaar doodspuiten.

“Wijnbouwers experimenteren erop los, waardoor België nog geen wijnidentiteit heeft.”
Dirk Talpe

Zo natuurlijk mogelijk kweken, dat is mijn drijfveer. “With respect for nature” – dat was trouwens de slogan van onze bloemisterij. We hebben het altijd zo gedaan.

Als wijnboer wil ik op mijn terrein rondlopen zonder het gevoel te hebben dat ik de natuur schade toebreng. Op onze wijndozen staat: “Wij erven het land niet van onze ouders, we lenen het van onze kinderen”. Dat is belangrijk. Dat er na ons nog leven mogelijk is.

Patricia: Wijn maken is op zich niet moeilijk als je goeie druiven hebt. En daarvoor moet je goeie vriendjes zijn met de natuur. Je moet constant op de natuur anticiperen. De natuur manipuleren zal je nooit lukken. Die strijd verlies je altijd. Ons werk wordt ‘s morgens bepaald door de barometer. Je moet flexibel zijn en je planning, als het weer het wil, helemaal overhoop gooien.

Het potentieel van een mooi wijnland
Dirk: Het Belgische klimaat is koeler dan pakweg dat van Frankrijk of Spanje en dat heeft gevolgen voor de wijnbouw.

Ons klimaat is ideaal voor witte en mousserende wijnen met veel aroma’s. Pinot en chardonnay zijn rassen die hier gedijen. Dat moeten we respecteren. Je moet niet proberen om hier zuiderse rassen te planten zoals tempranillo of shiraz. De kans dat je die druiven mooi rijp krijgt is klein. Maar toch worden die rassen soms aangeplant.

Wijn verbouwen is een hype geworden. Wijnbouwers experimenteren erop los, wat ervoor zorgt dat we als land nog geen wijnidentiteit hebben. In de Bourgogne vind je chardonnay en pinot noir. In de Bordeaux vind je merlot, cabernet franc en sauvignon. Je weet waarvoor die regio’s gekend zijn. In België hebben we misschien zeventig verschillende soorten stokken staan. Iedereen zoekt en probeert. Daardoor vindt de buitenlandse handel ons land nog onvoldoende. Want wat is dat dan, een typisch Belgische wijn? Het vraagt de nodige tijd én vakkennis om een sterke Belgische identiteit op te bouwen.

Patricia: Volgens een studie van het KMI wonen we door de klimaatverandering nu in het Reims van een dertigtal jaar

geleden. Tegen 2050 zullen we hier het klimaat hebben van de Bourgogne. De grens om goede wijn te maken schuift alsmäär op naar het noorden. België heeft dus zeker het potentieel om een mooi wijnland te worden. Maar we zullen keuzes moeten maken. We zullen onze identiteit moeten bewaken.

De magie van terroir
Dirk: Ik besef hoe langer hoe meer het belang van terroir. Dat is een complex begrip, dat je onmogelijk kan vertalen. Terroir is je bodem, je ligging, je leefgebied, het weer en het klimaat, en hoe je als wijnboer omgaat met alles wat de natuur je geeft. In onze wijn smaak je heel duidelijk het terroir. We maaien en schoffelen de bodem zodat we geen bodemherbiciden hoeven te gebruiken. Met de aanplant van gemengde hagen geven we een schuilplaats aan de natuurlijke vijanden van schadelijke insecten. Veel mensen zijn verbaasd over de mineraliteit die je smaakt in onze wijn, terwijl onze stokken nog jong zijn. Dat is omdat we 200% respect hebben voor ons terroir.

“De grens om goede wijn te maken schuift steeds op naar het noorden.”
Patricia Lenoir

Patricia: Als je bij ons aan de grond ruikt, dan ruik je levende bodem. En in onze wijn smaak je de natuur. Het is toch pure magie: als je wijn maakt van appels, dan smaak je appels. Wijn van rabarber smaakt naar rabarber. Maar wijn van druiven, daar smaak je van alles in. Kruiden, bloemen, tropisch fruit, ... Mensen zeggen soms: "Ik smaak mango. Doen jullie dan mango's in je wijn?" Nee, natuurlijk doen wij er geen mango's in. Dat is de magie van terroir!

Dirk: We missen in België een echte professionele opleiding tot wijnbouwer. Met een cursus van 80 uur ben je al wijnboer. Zo gaat het ambacht verloren. Ik heb me omgeschoold tot wijnbouwer via een drie jaar durende cursus bij Syntra West. En ik leer nog elke dag bij via extra cursussen, boeken en gesprekken met wijnboeren. Met goesting alleen kom je er niet. Bij gebrek aan kennis worden veel wijngaarden uit emotie aangeplant,

vaak op een totaal ongeschikt terroir. Dat zijn vaak mensen met veel geld. Een wijngaard zou mooi staan naast hun oprit, vinden ze. Maar goeie wijn maak je met goeie druiven, niet met geld. En die goeie druiven, die vergen kennis, geduld en vakmanschap.

Een moodboard vol toekomstplannen

Dirk: Ik ben heel nieuwsgierig. Ik ben voortdurend op zoek naar wat anders en beter kan. Ik heb nu een boek liggen over wijnbouw in België in 1852. Bepaalde methodes van toen zijn nu in onbruik. Omdat het klimaat veranderd is, of omdat ze te duur zijn of uit de mode geraakt zijn? In mijn wijngaard heb ik net twee historische rassen geplant. Eentje is van 800 na Christus en is begin 2000 herontdekt in Duitsland. Als het al zo lang meegaat, dan moet dat toch een heel taai ras zijn. In het verleden zijn er

nog klimaatveranderingen geweest. De rassen die dat overleefd hebben, zijn misschien een antwoord op de huidige klimaatverandering. Dit jaar krijgen we voor het eerst een beperkte oogst van dat historische ras. Ik ben heel benieuwd naar het resultaat.

Ik kan nooit oud genoeg worden om al mijn dromen waar te maken. Dat is de aard van de ondernemer, er is altijd weer een ander en verder doel. Je moet blijven vooruitdenken, blijven verbeteren, jezelf blijven heruitvinden. In mijn bureau hangt een moodboard met alle toekomstplannen. Onze dochter droomt van een eigen restaurant op het domein. Ik zou graag een echte wijnkelder hebben. Als het de natuur belijft, genieten we nog van een aantal zeer mooie (wijn)jaren.

Martin Bacquaert, wijndomein Entre-Deux-Monts

“Wijn maken is een ambacht en een passie, geen exacte wetenschap”

Christina Van Geel, Stem & Pen

Op de glooiende flanken van de Rodeberg en de Zwarteberg, recht in het hart van Heuvelland, is wijnbouwer Martin Bacquaert actief. Hier werkt hij aan zijn missie: met ingetogen trots en een diep respect voor natuur en klimaat de best mogelijke Belgische wijnen verbouwen. Aan de wieg van wijndomein Entre-Deux-Monts staan drie generaties Bacquaert: grootvader Jean, vader Yves en (klein)zoon Martin. Authentiek West-Vlaams ondernemers-DNA dat bruist als een frisse mousserende Belgische wijn.

Martin Bacquaert: Als kind was ik al geboeid door de natuur. Ik ging op ontdekking in de velden en heuvels nabij Vlamertinge, het dorp waar ik opgegroeid ben. Of ik ging wildkamperen met vrienden. Ik was al vroeg geïnteresseerd in alles wat met planten, bodem en klimaat te maken heeft. Het was niet voorbestemd dat ik wijnbouwer zou worden, wel dat ik met de natuur zou werken. Dat was een kinderdroom. En blijkbaar zat ik ook voortdurend met mijn neus in de kookpotten van mijn moeder. De fascinatie voor smaken en aroma's was er al.

Van opleiding ben ik bio-ingenieur. Als bio-ingenieur bestudeer je dieren, planten en micro-organismen en hun interactie met de omgeving. Kennis die je ook als wijnboer goed van pas komt. Ik was nog niet concreet met wijn bezig, maar mijn vader had een kleine wijnhandel. Tijdens mijn studies ging ik druiven plukken in de Bordeauxstreek bij een leverancier en vriend van hem. Die man zag wat in mij en ik mocht hem helpen met het maken van de wijn. Tijdens een Erasmusjaar in het zuiden van Spanje belandde ik tussen de druiven in Córdoba. De lokale wijnbouw fascineerde me. En ik realiseerde me dat wijn verbouwen eigenlijk heel nauw

aansloot bij mijn studies én mijn liefde voor de natuur. Het zaadje was al veel eerder geplant, de passie was gaan rijpen. Na mijn studies heb ik me in Frankrijk gespecialiseerd in de oenologie, de wetenschap die wijn bestudeert. Daar, in Montpellier, heb ik ook wijn leren drinken. Collega-studenten experimenteerden met eigen brouwsels. Dat was heel interessant (lacht).

Een zacht maar beslissend duwtje

Ik dacht er toen nog niet aan om wijn te verbouwen in België. Ik zou naar het zuiden trekken, naar Spanje, Chili of Australië. Ik zou er op een groot wijndomein werken en nieuwe smaken ontwikkelen of bestaande smaken optimaliseren. Dat was het plan. Maar de ultieme droom van een student wijnbouw is toch om je eigen wijn te maken. En dankzij mijn grootvader had ik ook die kans. Halfweg de vorige eeuw was mijn grootvader erin geslaagd om eigenaar te worden van een prachtig stuk grond, gelegen op de glooiende flanken tussen de Rodeberg en de Zwarteberg. Ideaal voor wijnbouw. Onder impuls van mijn vader Yves plantten we in 2004 onze eerste 1.000 wijnstokken. Mijn vader heeft me nooit gepusht om zelf wijnbouwer te worden. Maar hij voelde mijn passie en gaf me een zacht maar beslissend duwtje in

de juiste richting. Bij onze eerste oogst in 2008 werd duidelijk dat het terroir van mijn grootvader Jean de juiste eigenschappen had om van Entre-Deux-Monts een mooi wijndomein te maken. De druiven waren van uitstekende kwaliteit. Het resultaat was een wijn die drie generaties met elkaar verbond.

Pionierswerk in Heuvelland

Het ondernemen zit duidelijk in onze genen. Mijn vader had er bijvoorbeeld altijd van gedroomd om een wijngaard aan te planten op de grond van zijn vader. En gaandeweg begon ik met hem mee te dromen. Zijn steun en stimulans waren belangrijk, want een wijndomein uitbouwen in België is niet simpel. Het is niet zonder risico. Die eerste jaren waren een serieuze leerschool. Je moet eerst heel veel investeren en geduld oefenen vooraleer je de vruchten van alle inspanningen kan plukken. Je moet echt stevig in je schoenen staan om te blijven geloven in je project.

We deden ook pionierswerk. We waren misschien niet de eerste wijnbouwers in de streek, maar er waren geen instanties en amper collega-wijnbouwers bij wie we voor advies terechtkonden. Er waren momenten van twijfel, ik voelde me weleens alleen. Als je nog niks geproduceerd hebt, is dat vele werken



Dirk Talpe (rechts): "Een ondernemer is altijd op zoek naar nieuwe mogelijkheden en uitdagingen. Zo werden we de eerste professionele wijnboeren van Wervik."

en investeren ook niet motiverend. Zullen de druiven mooi rijpen, zal ik een goeie wijn kunnen produceren en ga ik die ook kunnen verkopen? Zal het allemaal rendabel zijn? Je worstelt met veel vragen en onzekerheden.

Als wijnbouwer moet je van alle markten thuis zijn. Van de keuze van je terroir en wijnstokken, over het hele chemische proces van wijn maken, tot de marketing van je wijn. Van de plant op het veld tot de fles die je verkoopt, er komt echt heel veel bij kijken. Als je wil leven van de opbrengst van je wijndomein mag je zeker die laatste stap niet onderschatten. Een slechte wijn verkoopt niet, da's een feit. Maar een goeie wijn is ook geen garantie op succes als je hem niet goed in de markt zet. Al die verschillende facetten maken wijn verbouwen natuurlijk ook ontzettend boeiend. En gelukkig heb ik intussen een sterk team van zeven mensen rond mij, ieder met zijn eigen specialiteit.

“Goeie wijn is geen garantie op succes als je hem niet goed in de markt zet.”

We zijn trots op onze druiven en onze wijn, en op waar we vandaag staan. Maar we blijven ingetogen en bescheiden, met de voetjes op de grond, omdat we sommige zaken niet zelf in de hand hebben. We controleren en beïnvloeden wat we kunnen. Maar je hebt bijvoorbeeld nooit vat op het weer en het klimaat.

De laatste jaren vormt de grilligheid van de natuur een steeds grotere uitdaging. Uitzonderlijke droogte en hitte, extreme regenval, wind, vorst en



Martin Bacquaert: "In wijn lees je het verhaal van een heel jaar werken. Een verhaal van snoeien, wieden, maaien, oogsten, rijpen, gisten en bottelen." © Entre-Deux-Monts

hagel zijn externe factoren waarmee we steeds meer rekening moeten houden. Deze zomer waren er bijvoorbeeld felle hagelbuien in Duitsland. Dat zijn grote risico's voor de wijnbouw. Je kan alleen maar hopen dat je daarvan gespaard blijft.

Voordelig klimaat

Een koel klimaat zoals het onze is perfect om mousserende wijnen te maken. De nabijheid van de Noordzee

en de bijna constante wind zorgen er ook voor dat we hier in de glooiingen tussen de Rodeberg en de Zwarteberg geen extreme temperatuurverschillen hebben. Toch houden we in ons achterhoofd wel degelijk rekening met klimaatverandering. Dat moet ook.

De klassieke, meer zuidelijke wijnregio's komen stilaan in de problemen. Het wordt er te droog en te warm om mooie wijnen te maken.

Zij moeten steeds meer water toevoegen, dat ook alsmaar schaarser wordt. Op een bepaald moment zal de waterkraan in bepaalde wijnregio's dichtgaan omdat er voorrang wordt gegeven aan essentiële landbouwgewassen. Daar blijven wij allemaal van gespaard. Als natuurliefhebber is het voor mij tegenstrijdig dat net de verandering van het klimaat een positieve invloed zou uitoefenen op de kwaliteit van onze stille wijnen. Voor de planeet is de klimaatverandering alleen maar negatief. Maar puur teelttechnisch ondervinden wij er geen nadelen van.

Belgische kwaliteit

België heeft het potentieel om een klein en fijn wijnland te worden, misschien te vergelijken met een land als Oostenrijk, en dan voornamelijk in de bubbels. Vanuit het buitenland is er bescheiden aandacht voor België.

Die aandacht wordt nu aangewakkerd door BelBul. In Frankrijk heb je champagne, in Spanje cava, in Italië prosecco. BelBul is het keurmerk voor Belgische mousserende wijnen, vervaardigd volgens de méthode traditionnelle. Het hanteert strikte criteria rond herkomst, productiemethoden en kwaliteit, en biedt consumenten

de garantie dat ze een Belgische mousserende wijn van uitzonderlijke kwaliteit kiezen. Die verzamelnaam helpt wijnbouwers ook om zich te profileren in binnen- en buitenland. We mogen als wijnland gerust wat chauvinistischer zijn. We zien dat ook Belgische klanten op restaurant nog te gemakkelijk naar buitenlandse bubbels grijpen. We mogen echt wat trotser zijn op onze Belgische kwaliteit.

Connecteren met de natuur

Ons land telt steeds meer goeie wijnbouwers, al merken we dat het stilaan stagneert. Da's een goeie zaak. De kwantiteit mag de kwaliteit niet overschaduwen. Binnenkort zitten we aan een landelijke productie van vijf miljoen flessen, behoorlijk veel voor een klein land als België.

Sommige mensen beginnen wijn te verbouwen omwille van de romantiek. Maar wijn maken is meer dan een stemmig bistrotafeltje bij zonsondergang op Instagram posten. Je moet je ontzettend goed informeren voor je begint. Het vergt bloed, zweet en soms ook wel tranen. Wijn maken is een ambacht en een passie, geen exacte wetenschap. Vreugde en verdriet wisselen elkaar af. Het is hard werken, maar ook genieten.

Ik vind het heerlijk om tussen onze wijnranken te wandelen. Er zijn maar weinig beroepen waarmee je zo dicht bij de natuur staat. Afgelopen zomer ben ik samen met twee vrienden en onze kinderen gaan kamperen tussen de wijnranken, zalig!

Een verhaal op zich

Wijn is een fantastisch product. Als je wijn proeft, smaak je het verleden. Je smaakt het terroir van het jaar voordien. Deze zomer hebben we de wijn van 2024 gebotteld. In die wijn lees je het verhaal van een heel jaar werken. Een verhaal van snoeien, wieden, maaien, oogsten, rijpen, gisten en bottelen. We delen dat verhaal met de mensen die bij ons op bezoek komen. Het glas wijn dat we hun presenteren is een verhaal op zich.

Mijn grootvader is twee jaar voor het planten van de eerste wijnstokken overleden. Hij was mijn peter, ik had een goeie band met hem. Zijn liefde voor de natuur en voor een goed glas wijn heb ik met hem gemeen. Het is heel jammer dat hij nooit zal weten dat er elk jaar zoveel moois op zijn grond groeit. Maar zijn DNA leeft voort in de wijn die we jaar na jaar produceren.

Martin Bacquaert: "Ik vind het heerlijk om tussen onze wijnranken te wandelen. Er zijn maar weinig beroepen waarmee je zo dicht bij de natuur staat." © Entre-Deux-Monts



Schaalgrootte en samenwerking sturen West-Vlaamse wijnbouw

“We scoren steeds beter op vlak van prijs-kwaliteitverhouding”

Bart Vancauwenberghe, freelancejournalist

De West-Vlaamse wijnbouw is jong, maar groeit snel. Ondernemers schakelen over naar professionelere wijngaarden, zoeken schaalvoordelen en zetten tegelijk in op kwaliteit, beleving en wijntoerisme, het zogenoemde ‘oenotoerisme’. Hun verhalen tonen de uitdagingen van dure grond en arbeidsintensief werk, maar ook de kracht van samenwerking, innovatie en steun van partners en overheid. “Zo krijgt de sector steeds meer erkenning en groeiperspectief”, klinkt het bij de West-Vlaamse wijnbouwers die we spraken.

Carine Hoedt en echtgenoot Wendy Vanhecke begonnen in 2010 met een eigen brasserie en tearoom in Beselare. “Toen we het niveau later opkrikten naar een restaurant, vond ik het essentieel om mensen beter te informeren over onze wijnkaart” vertelt Carine Hoedt. “In functie daarvan volgde ik in 2011 een sommeliërcursus. Ook voor mij persoonlijk was dat een heuse ommezwaai, aangezien ik tot op dat moment nooit alcohol dronk. Net in die periode begon de West-Vlaamse wijnbouw aan een gestage groei.”

Zelf kreeg Hoedt ook de smaak te pakken. Samen met haar man begon ze in 2021 met een eigen aanplant van 119 wijnstokken in de tuin van het restaurant. “Die hadden in eerste instantie een decoratieve functie. Intussen is onze site in Beselare uitgegroeid tot een magisch plekje, want rondom ons zijn nog twee andere wijnbouwers met een wijngaard begonnen. Wine & Dine Merlijn bevindt zich nu letterlijk tussen de wijngaarden. Een beter statement over de groei van deze nichesector in onze provincie is er eigenlijk niet.”

Carrièreswitch

Ook Marc Dewulf schrijft met Mikken Urban Winery een opvallend verhaal. “In 2017 volgde ik bij Syntra West een opleiding tot wijnbouwer en wijnmaker”, vertelt hij. “Aanvankelijk was dat vooral een hobby, die ik tot leven kon laten

komen op een perceel van 2.500 vierkante meter in Moorslede. Toen we tijdens de coronaperiode de kans kregen om extra grond te kopen en de wijngaard te laten groeien tot één hectare, maakten we daar gretig gebruik van.”

“In die periode werkte ik nog als relatiebeheerder voor grote klanten in de farmaceutische sector”, vervolgt Marc Dewulf. “Toen het coronavirus onder controle was, werd de combinatie van beroep en bijberoep niet meer houdbaar en heb ik me volledig op de wijnsector gefocust. Met jaarlijks 6.000 flessen verdien ik met Mikken wel het beleg op mijn boterham, maar de belangrijkste bron van inkomsten is Ardennesque. Die eenmanszaak focust op de import en distributie van wijnbereidingsmaterialen en oogstbakken voor de Belgische markt. Mijn verkoopervaring en sterke tweetaligheid komen me daarbij goed van pas, zeker nu ook in Wallonië veel mensen zich op wijnbouw richten.”

Perceptie verandert

In West-Vlaanderen vertegenwoordigen 43 wijnbouwers een areaal van 142 hectare aan wijngaarden. Dewulf: “Je moet erdoor gebeten zijn, want het werk brengt uitdagingen met zich mee: de klimaatverandering, de grilligheid van het weer en het kapitaalintensieve karakter zijn de belangrijkste. Als je al grond hebt, is het nog doenbaar, maar door de

schaarste aan gronden is elke vierkante meter die je nog moet kopen ontzettend duur. In Wallonië is het iets eenvoudiger, omdat je daar meer aaneengesloten wijnbouwpercelen hebt en er minder versnippering dan in Vlaanderen is.”

Om de sector prominenter op de kaart te zetten, is investeren in naamsbekendheid en promotie van kapitaal belang. “Alles draait om perceptie”, weet Carine Hoedt. “Tien jaar geleden wisten mensen amper dat er West-Vlaamse wijnen bestonden. Dat gevoel kan je alleen maar veranderen door als restaurateur wijnen uit eigen streek op de kaart te zetten, wat spijtig genoeg nog niet overal het geval is. Uiteraard heeft de sector zijn groeipijnen gekend – de kwaliteit was destijds nog niet wat ze vandaag is – maar er is al veel vooruitgang geboekt.”

De Wine Moments met Carine, elke eerste woensdagavond van de maand bij WijnResto Merlijn, zijn daar het beste voorbeeld van. “Elke keer organiseren we voor de deelnemers een challenge, waarbij we tijdens een blinde proeverij een aantal wijnen uit het themaland van die avond afwegen tegen West-Vlaamse producten. We merken dat de producten uit onze streek daarbij telkens erg goed scoren.”

De lat ligt hoog

Het toont aan dat de lat intussen al erg hoog ligt, weet ook Marc Dewulf. “Qua

kwaliteit hoeven heel wat wijnen uit onze provincie niet meer onder te doen voor buitenlandse producten. Mensen appreciëren die kwaliteit en hebben er geen probleem mee om daar wat meer voor te betalen. Op dit moment zijn onze producten onvermijdelijk iets duurder dan wijnen die in het buitenland op veel grotere schaal worden gemaakt – ‘massa is kassa’ – maar qua prijs-kwaliteitverhouding scoren we almaar beter.”

Er is in een relatief korte periode dan ook heel veel kennis opgebouwd. “Daar hebben Ardennesque en andere distributeurs van noodzakelijke materialen een belangrijke functie in, door wijnbouwers gericht te informeren. We merken dat er veel investeringen zijn in hoogwaardige materialen zoals pompen en inoxvaten.”

Bovendien verkiezen heel wat

wijnbouwers een biodynamische aanpak. De meesten ‘bezondigen’ zich niet meer aan het zogenoemde kalendersproeien, maar laten het natuurbewustzijn zegevieren. “De vaststelling dat sproeistoffen veel geld kosten, speelt daar natuurlijk ook in mee”, gaat Dewulf verder. “Biodiversiteit stimuleren kan ook door te kiezen voor natuurlijke bodembedekkers. Daarmee bedek je de ‘zwartstrook’, waar de wortels van de wijnstokken zich bevinden, zodra de wijnstokken diep genoeg geworteld zijn.”

Subsidieprojecten

WijnResto Merlijn spaart kosten noch moeite om de wijnbeleving te stimuleren. “Gelukkig ervaren we heel wat steun bij de uitbouw van het oenotoerisme, dat cruciaal is om de naamsbekendheid van de producten te verhogen”, aldus Carine Hoedt. “Westtoer doet op dat vlak heel wat

inspanningen. Daarnaast heb ik onlangs de bevestiging gekregen dat we via een project in kader van het Europese subsidieprogramma LEADER ook hulp krijgen. Dit project stimuleert kennisdeling, toeristische beleving en korteketeninitiatieven, zodat lokale wijnen zichtbaarder worden en sterker in de markt staan. Op die manier krijgen we tot 65% van onze investeringen terug.”

“De kleinschaligheid van onze nichemarkt is een grote troef op toeristisch vlak.”

Carine Hoedt,
Merlijn Wine & Dine

“Heel wat wijnen uit onze provincie hoeven kwalitatief niet meer onder te doen voor buitenlandse producten.”

Marc Dewulf,
Mikken Urban Winery





“2024 was een rampzalig oogstjaar, maar 2025 zal veel goedmaken en wijnbouwers toelaten om een buffer op te bouwen.” © Filip Lanszweert

Zo organiseert Westtoer in samenwerking met wijnbouwers en -restaurants wijnsafari's van een halve dag, waarbij toeristen met een scooter rondtoeren in de streek en diverse wijndomeinen bezoeken. “De kleinschaligheid van deze nichemarkt is daarbij een absolute troef”, vindt Hoedt. “Mensen kunnen er nog echt met de wijnbouwer spreken, verschillende wijnen proeven en op de wijngaarden van vergezichten genieten. Ook de recent gecreëerde wandel- en fietsroutes laten deze nieuwe vorm van toerisme enorm groeien.”

Marc Dewulf voelt die steun eveneens. “Ook op andere vlakken leeft er veel. Akkoord, de West-Vlaamse wijnbouwer bekostigt zelf veel, maar de praktische hulp van onder meer ILVO (het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek, redc.), het Proefcentrum Fruitteelt voor de behandeling van plantenziekten

en laboanalyses van Inagro is een grote troef. Wallonië kiest voor de financiering van projecten regelmatig voor crowdfunding, iets wat je in de West-Vlaamse wijnbouw nog niet ziet.”

Ruimte voor meer hectares

Marc Dewulf en Carine Hoedt zien de toekomst van de sector positief tegemoet. “Op dit moment telt ons land zo'n 1.000 hectare voor wijnbouw”, aldus Dewulf. “Er is zeker nog ruimte om dat tot 3.000 à 4.000 hectare te laten groeien. Ook in Wallonië is er nog veel potentieel. Veel zal afhangen van de klimaatgevoeligheid. Voor een nieuwe wijnbouwer die net aanzienlijk heeft geïnvesteerd, zijn drie à vier slechte oogstjaren op een periode van tien jaar van het goede te veel. 2024 was een rampzalig jaar, maar 2025 zal veel goedmaken en wijnbouwers toelaten om een buffer op te bouwen.”

Carine Hoedt voelde de voorbije maanden inderdaad een zucht van opluchting bij heel wat collega's. “Een prima jaar zoals 2025 geeft de burger moed en bevordert de creatie van een fijne dynamiek in het ecosysteem.” Toch kan je niet vermijden dat er af en toe iemand de brui aan geeft. “Vergeet het fysieke en mentale aspect niet”, onderstreept Dewulf. “Het is een arbeidsintensieve sector. Zeker op kleinere oppervlaktes gebeurt het meeste werk manueel. Je moet fit zijn om het te blijven doen. Mentaal moet je omgaan met de impact van het klimaat en de stress die investeringen met zich meebrengen, en tijd vinden om mensen te ontvangen. Net daarom organiseren mijn vrouw en ikzelf de degustaties uitsluitend tijdens de week. De weekends houden we vrij om de balans tussen werk en privé te bewaren. Op dit moment is dat de ideale aanpak om onze zaak gestaag te laten groeien.”

Wijndomein Hoogenhove: “Krachten bundelen met wijnbouwers uit de streek”

Wijndomein Hoogenhove, het bedrijf van de familie Everaert uit Aarsele, is gestructureerd als een besloten vennootschap (bv) met de vier gezinsleden – vader Hans, moeder Katty, zoon Emiel en dochter Michelle – als aandeelhouders. Momenteel beschikken ze over een areaal van tien hectare.

Emiel Everaert: “In 2018 hebben we onze eerste hectare aangeplant, een jaartje later volgde de tweede. Die gronden zorgen momenteel voor een productie van circa 15.000 flessen mousserende wijn en 3.000 à 4.000 flessen ‘stille’ wijn. In 2024 hebben we nog eens 8 hectare aangeplant, vooral om te anticiperen op toekomstige schaalgrootte. Het is nog even wachten voor we daar effectief mee aan de slag kunnen, maar de plantjes verkeren in uitstekende conditie. Onze nieuwe cuverie is ontworpen voor meer dan 10 hectare, in de kelder laten we 450.000 flessen rijpen.”

De wijngaarden bevinden zich volledig achter de woning van de familie, en er zijn nog uitbreidingsmogelijkheden. “Een aantal landbouwers in de buurt zullen vermoedelijk ooit met hun activiteiten stoppen en hebben interesse om de gronden aan ons te verkopen. Over grondschaarste mogen we dus niet mopperen.”

Everaert is verheugd over de prima samenwerking met andere wijnbouwers. “Zowel mijn vader als ikzelf hebben destijds stage gedaan bij de mensen van wijndomein Entre-Deux-Monts in Heuvelland. We hebben dezelfde visie over de uitbouw van de West-Vlaamse wijnsector. Uitbater Martin Bacquaert is trouwens ook onze oenoloog-raadgever. We hebben samen geïnvesteerd in een ontbladermachine en kunnen bij elkaar terecht om machines te ontlenen. Daarnaast is er een uitstekende verstandhouding met de intussen zeven wijnbouwers uit de regio Tielt.

We bundelen de krachten om de sector in onze streek te promoten.

Het is ook fijn dat lokale restaurants onze wijnen in hun aanbod hebben opgenomen. We hebben hen daarvoor onze glazen ter beschikking gesteld.

De analyses van Inagro bieden

bovendien een grote toegevoegde waarde, terwijl de overheidssteun – vooral op vlak van duurzaam werken – erg welkom is.”



© Wijndomein Hoogenhove, Thomas Moens Photograph

Wijndomein Den Nachtegael: "Uitbouw oenotoerisme is van kapitaal belang"

Den Nachtegael, onder leiding van wijnbouwer Dirk Syx, combineert schaalgrootte met een focus op professionalisering. Naast de productie van wijn legt het bedrijf de nadruk op marketing en wijntoerisme als motor voor groei en naamsbekendheid.

Den Nachtegael is de holding boven de diverse vennootschappen die aan het wijndomein van Dirk Syx verbonden zijn. "De opsplitsing van de verschillende activiteiten is er om fiscale, juridische en operationele redenen. Op die manier kunnen we aspecten zoals douaneformaliteiten, taksen en aansprakelijkheid optimaal beheren. Op vlak van schaalgrootte hadden we het geluk te kunnen beginnen op een domein van 18 hectare, met het potentieel om dat in de toekomst nog te laten groeien. Dat is momenteel niet de belangrijkste focus, we mikken nu vooral op extra inspanningen op vlak van sales en marketing."

De aankoopkost van grond is wel een factor die wijnbouwers stokken in de wielen kan steken. "Prijzen tot 140.000 euro per hectare zijn geen uitzondering. Tel daar de kost voor de wijnranken bij en de vaststelling dat je pas na zeven jaar je eerste flessen kan verkopen. Dan beseft je dat dit niet voor iedereen is weggelegd. Het is een uitdaging waar ook andere landbouwers mee sukkelen."

"Grondprijzen tot 140.000 euro per hectare zijn geen uitzondering."

Dirk Syx, wijndomein Den Nachtegael

Voor die verkoop werkt Den Nachtegael via verschillende kanalen. "Ten eerste moet je naamsbekendheid krijgen. Daarvoor is de uitbouw van het oenotoerisme (wijntoerisme, red.) van kapitaal belang", aldus Dirk Syx. "Door hier regelmatig groepen te ontvangen, kunnen we de merknaam geleidelijk aan opbouwen. Daarnaast verdelen we de producten onder meer aan horeca, wijngroothandels en de eigen wijnshop. Op dit moment tellen we in België 30 à 35 verdeelpunten voor ons merk Sinnebec. Sinds half september steken we nog een tandje bij, met iemand die zich puur met de sales bezighoudt. We produceren per jaar 120.000 flessen wijn."

Die raken we heus niet allemaal in onze eigen wijnwinkel kwijt."

Steun geniet Den Nachtegael onder meer van het VLIF (Vlaams Landbouwinvesteringsfonds). "Nu de wijnbouw in ons land is gestegen van pakweg 10 naar 400 bedrijven, groeit ook bij de overheid het draagvlak om promotie te voeren. Dat zou bijvoorbeeld kunnen via een samenwerking tussen Belbul en VLAM, het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing. Ook via deelname aan Europese Interreg-projecten zetten we ons nadrukkelijker op de kaart."



© Sentier 74

Duurzaamheid, kwaliteit en samenwerking versterken West-Vlaamse wijnbouw

Bart Vancauwenberghe, freelancejournalist

De West-Vlaamse wijnbouw evolueert in snel tempo naar een sector die duurzaamheid en kwaliteit centraal stelt. Van de keuze voor resistente druivenrassen tot slim hergebruik: wijnbouwers investeren in biodiversiteit, regeneratieve landbouw en circulaire energie. Toch botsen ze ook op uitdagingen, zoals de spanning tussen klassieke druivenrassen en resistente variëteiten of de vraag naar schaalvergroting.

De focus op duurzaamheid is een van de grote gemene delers in de West-Vlaamse wijnbouw, stelt Gido Van Imschoot met voldoening vast. Van Imschoot was 11 jaar voorzitter van de VVS (Vereniging Vlaamse Sommeliers) en stond in 2005 mee aan de wieg van de wedstrijd Beste Belgische Wijn. "Al bij de opstart en aanplant van de wijngaarden besteden de wijnbouwers veel aandacht aan bodemonderzoek en natuurvriendelijkheid. Zeker bij nieuwe domeinen zie je dat er insectenvriendelijke struiken en bomen worden aangeplant om de biodiversiteit te stimuleren." Regelmatig lanceert de Vlaamse Landmaatschappij een subsidieoproep om dergelijke houtkanten aan te leggen. "Binnen de landbouw springt wijnbouw er echt uit: daar wordt biologisch werken sneller opgepikt dan in andere sectoren", vervolgt Stijn Goemaere. Hij werkt als Unit Manager Labo bij Inagro, het West-Vlaamse praktijk- en onderzoekscentrum voor land- en tuinbouw. Hun analyses van bodem, water, mest en gewassen zijn erg

waardevol voor de wijnbouwsector. "Het 'jeugdige' karakter van de sector is een pluspunt: de sector is 25 à 30 jaar jong, waardoor je als kersvers wijnbouwer meteen op de juiste manier kunt starten. Daarnaast speelt de sector gewoon in op een vraag van de consument, die gevoeliger dan ooit is voor de ecologische identiteit van een luxeproduct zoals wijn. De productie van biowijn is zeker niet goedkoper dan die van traditionele wijn, maar gelukkig willen veel consumenten net dat tikkeltje extra betalen voor een biofles. Dergelijke signalen pikt de wijnbouwer

snel op door het wijntoerisme, ook wel 'oenotoerisme' genoemd. Stel dat je voorbij een wijngaard wandelt waar een sproeimachine aan de slag is, dan krijg je bij wijze van spreken al meteen een vieze smaak in de mond." Ook het Biorapport 2024 van het Agentschap Landbouw & Zeevisserij stelt vast dat de wijnbouwsector een van de belangrijkste 'biogroeiers' is in Vlaanderen.

Een van de factoren die de wijnbouwer in de kaart speelt, zijn de schimmelresistente PIWI-druivenrassen.

"Wijnbouwers besteden van bij het begin veel aandacht aan bodemonderzoek."

Wijnexpert Gido Van Imschoot



© Luc Demiddele



“Biologisch werken wordt in de wijnbouw sneller opgepikt dan in veel andere sectoren.”

Stijn Goemaere, onderzoeker Inagro

In Frankrijk gaan ze nog een stap verder, vertelt Gido Van Imschoot. “Daar ben je als wijnbouwer verplicht om de most- en wijnoverschotten aan de staat te leveren, die ze vervolgens distilleert tot industriële alcohol, bijvoorbeeld voor ontsmettingsproducten, parfums of andere extracten. Het is een mooie manier om die reststromen opnieuw economische waarde te geven en voedselverspilling te vermijden.”

Minder of geen gebruik van klassieke gewasbescherming betekent dat er meer biologische alternatieven moeten zijn. Een voorbeeld is kaolien. “Die witte klei wordt in de vorm van een fijne film over de druiven gespoten en vormt zo een fysieke barrière tegen de suzukivlieg. Daardoor kan dit insect het rijpende zachte fruit moeilijker herkennen of aanprikken en legt het er zijn eitjes niet in. Kaolien reflecteert ook het zonlicht, zodat je rond de druiven een koeler microklimaat krijgt. Als natuurlijke en residuvrije oplossing is dat heel geschikt voor duurzame, biologische wijngaarden. Normaal heeft het voldoende geregend vooraleer het oogsttijd is, zodat de kaolienlaag er weer is afgespoeld”, aldus Stijn Goemaere.

Regeneratieve landbouw

Globaal bekeken willen wijnbouwers zoveel mogelijk werken volgens de principes van regeneratieve landbouw.

Stijn Goemaere: “Deze teeltwijze is erop gericht om de bodemgezondheid actief te verbeteren in plaats van ze enkel in stand te houden. In de wijnbouw betekent dit dat de wijnstok wortelt in een levendige bodem vol organisch materiaal, micro-organismen en biodiversiteit. Groenbedekkers, compostgebruik en minimale grondbewerking helpen om koolstof vast te leggen en water beter op te slaan. Hierdoor worden de wijngaarden veerkrachtiger tegen droogte, hittegolven en hevige regen.”

Toch blijven er momenten waarop de omstandigheden zo tegenzitten dat de oogst in gevaar komt. “In die gevallen is het niet altijd slim om blind de natuur haar werk te laten doen”, zegt Gido Van Imschoot. “Een ‘verstandige strijd’ voeren betekent dat je enkel ingrijpt wanneer het écht nodig is, met de minst schadelijke middelen, zoals gerichte biologische bestrijding in plaats van brede chemische toepassingen. Zo bewaak je de lange termijn van de bodem en de druif, zonder de korte termijn volledig te negeren. Het gaat erom een balans te vinden tussen vertrouwen op de natuur en verantwoord ingrijpen.”

Kleinschaligheid

Ook op andere vlakken werkt onze wijnbouw zo groen mogelijk. “Zonnepanelen en energiezuinige installaties doen de stroomfactuur sowieso al krimpen. Bovendien is deze sector heel waterintensief, onder meer door de spoeling van vaten. Zuivering van de gebruikte waterstromen maakt het mogelijk het water opnieuw te gebruiken. Deze sector werkt bij voorkeur met een korte keten. Door de wijn zoveel mogelijk in eigen streek aan de man te brengen, vallen de transportkosten en het brandstofgebruik goed mee”, aldus Goemaere.

Voorals voor kleinschalige wijnbouwers is dit een troef. Van Imschoot: “Hoe

groter je wordt, hoe meer productie en hoe lager de kans dat je alles in een beperkte actieradius kwijt kan. Als we in de toekomst nog meer richting grootschaligere wijnbouw evolueren, rijst de vraag in hoeverre ze in het buitenland op Belgische wijnen zitten te wachten. Dan wordt promotie heel belangrijk.”

Hoewel het van nature uit niet in de aard van de landbouwer ligt, breekt Gido Van Imschoot toch ook een lans voor meer samenwerking. “Omdat de meeste wijnbouwers actief zijn op een relatief beperkte oppervlakte van

drie tot vier hectare en hun productie evenredig is, is het niet zo evident om zomaar te investeren in een eigen plukmachine, persinstallatie of andere noodzakelijke uitrusting. De meeste processen gebeuren vandaag nog handmatig, dankzij de bereidwilligheid van familie en/of vrienden, als die tenminste beschikbaar zijn. Dan kun je beter overwegen de krachten te bundelen en installaties gezamenlijk aan te kopen, met duidelijke afspraken over het gebruik. Ook samenwerken via een coöperatie of een andere manier kan significante voordelen opleveren.”



“Bij de 135 rassen die vandaag in de Belgische wijnbouw zijn toegelaten, heb je nogal wat PIWI's. Andere rassen overleven dan weer makkelijker bij lange droge of natte periodes. Het zorgt voor minder klimaatafhankelijkheid en meer bedrijfszekerheid”, stipt Van Imschoot aan. “Toch is die keuze niet zo evident, want de consument is niet zo goed vertrouwd met schimmelresistente rassen en grijpt daarom sneller naar klassiekers zoals chardonnay of pinot noir.” Volgens het rapport *De Belgische wijnbouw in cijfers* van de FOD Economie zijn vier van de twaalf populairste wijndruivenrassen in de Vlaamse wijnbouw resistente rassen.

Beperkte voetafdruk

Het is geen toeval dat de aanplant van de wijnstokken vooral op grasvelden gebeurt, vaak op zuidgerichte hellingen. “Daar heeft de bodem al een stabiele

structuur die erosie tegengaat en water beter vasthoudt”, weet Goemaere. “Het gras beperkt bovendien de groei van onkruid en stimuleert een diepere worteling, waardoor de wijnstokken sterker worden. Daarnaast creëert het een gezondere microflora in de bodem en helpt het bij het behoud van biodiversiteit, zodat je de biologie in je eigen voordeel kan gebruiken.”

Daar blijft het niet bij, integendeel. Stijn Goemaere: “De valorisatie van reststromen krijgt almaar meer aandacht. Zo lopen er bijvoorbeeld proefprojecten om de pitten en schillen van de druiven te hergebruiken. De pitten bevatten onder meer oliën die voor de cosmeticawereld interessant kunnen zijn. De resten van de persing fungeren als brandstof voor de productie van biogas, die je vervolgens lokaal weer kan inzetten voor het energieverbruik.”

© Luc Demiddele

Den Nachtegael werkt circulair

Sinds 2018 combineert Dirk Syx zijn roots als landbouwerszoon met zijn expertise in automatisering in wijndomein Den Nachtegael (Zonnebeke). Hij hanteert daarbij een circulaire aanpak.

“Zo wekken we al onze stroom zelf op via zonnepanelen en een warmtekrachtkoppeling en werken we met batterijopslag”, aldus Syx. “Ik heb zelfs geen aansluiting op het elektriciteitsnet meer. Het snoeihout van de wijngaard verwerken we tot snippers, die we als grondstof voor onze verwarming gebruiken. Het gerecupereerde spoelwater filteren we, zodat het nog als sanitair water kan fungeren. Van de persresten maken we grappa, of we gooien het in de vergister als brandstof om elektriciteit op te wekken.”

Voor een optimale bodemkwaliteit en gewasbescherming maakt hij weinig tot zelfs geen gebruik van herbiciden. “We werken vooral met machines voor mechanische onkruidbestrijding en met micro-organismen voor de versterking van de wijngaard. Een vacuümtunnel voor gewasbescherming zuigt tijdens het sproeien de vernevelde vloeistof meteen terug naar de installatie. Zo raken we alleen het gewas en gaat er nauwelijks product verloren in de lucht of op de grond. Door de circulatie en het hergebruik van de sproeistof besparen we tot 90% product voor hetzelfde beschermende effect.” De heel cleane omgeving – “we konden die vlotter creëren doordat we dit domein vanaf nul konden opbouwen” – en CIP-aanpak bevorderen de bewaarbaarheid en de optimale conditionering. CIP staat voor cleaning in place en is een geautomatiseerd reinigingssysteem waarbij je installaties, leidingen en gekoelde tanks schoonmaakt zonder ze te demonteren. “We onderstrepen dat als medestichter van BelBul, het officiële keurmerk voor

Belgische mousserende wijnen. Het label garandeert de eindgebruiker dat hij Belgische bubbels van uitzonderlijke kwaliteit krijgt, gemaakt volgens de methode traditionelle die eigen is aan champagne. De strenge voorwaarden stipuleren ook dat de wijn 100%

in België wordt geproduceerd op Belgische familiewijndomeinen. Dat moet nog wat ingeburgerd raken, maar het verbetert snel wanneer ik mensen speels corrigeer als ze bijvoorbeeld twee flessen van onze ‘cava’ vragen”, lacht Dirk Syx.

Dirk Syx: “Het snoeihout van onze wijngaard verwerken we tot snippers, die we als grondstof voor onze verwarming gebruiken.”



© Filip Lanszweert

Ecologie bij Hoogenhove

Wijndomein Hoogenhove in Tielt is een familiebedrijf van het zuiverste water. Vader Hans Everaert, moeder Katty, zoon Emiel, dochter Michelle en schoonzoon Bram Lobbens deden hun eerste aanplant in 2018 en maken vooral mousserende wijnen. Ecologisch werken is daarbij een aandachtspunt, al is dat niet voor alles even eenvoudig.

“De weinige resten die overblijven na de persing verspreiden we terug in de wijngaard”, legt Emiel Everaert uit. “Daarnaast verhakselen we ook het snoeihout voor hergebruik: het vormt een natuurlijke mulchlaag die vocht vasthoudt, onkruid onderdrukt en organisch materiaal aan de bodem toevoegt. Investeren in circulariteit deden we met zonnepanelen op onze cuverie (waar de wijnvaten bewaard worden, red.). Die dekken onze elektriciteitsbehoefte voor een groot deel af. Een regenwaterput van een miljoen liter is cruciaal voor de klimaatregeling van de cuverie. Daarnaast beschikken we over een vijver, die we vaak gebruiken als bron voor irrigatie van de jonge plantjes.”

De bodemkwaliteit van het wijndomein is op zich al vrij goed, omdat er van nature veel stikstof in aanwezig is. “Als we iets toevoegen, gaat het vooral om magnesium, calcium en potassium. Die versterken de bodemvruchtbaarheid en de mineralenbalans, wat leidt tot gezondere wijnstokken en een betere kwaliteit van de druiven. De gewassen beschermen we door met een machine het onkruid te verwijderen. Bij de jonge plantjes lukt dat niet, omdat zij daar niet sterk genoeg voor zijn. In het algemeen werken we zoveel mogelijk met biologische middelen. Beter nog is gericht anticiperen op ziektes, bijvoorbeeld door met een goede combinatie van snoeien en loofwandbeheer meer licht en lucht door de wijngaard te laten stromen.”

In functie van de bewaarbaarheid proberen ze op wijndomein Hoogenhove het sulfietgebruik tot een minimum te beperken. “Op termijn willen we het sulfietgebruik nog verlagen, maar daarvoor moeten we een gezonde oogst hebben en moet onze cuverie op punt staan.”

De familie Everaert behaalde voor zijn producten het label 100% West-Vlaams en was een van de medeoprichters van BelBul. “Die samenwerking is cruciaal om een nog betere kwaliteit te behalen en de bekendheid van de Belgische wijnen verder omhoog te stuwen”, besluit Emiel Everaert.

De bodemkwaliteit van wijndomein Hoogenhove is op zich al vrij goed, omdat er van nature veel stikstof in aanwezig is. Foto: pater familias Hans Everaert.



© Luc Demiddele

Lieven Callens en Els Destoop, wijndomein Sentier 74

“Bezig zijn tussen de druiven brengt ons tot rust”

Christina Van Geel, Stem & Pen

In het West-Vlaamse Deerlijk, langs een eeuwenoud wandelpad, staan de wijnstokken van Sentier 74. Hier werken Lieven Callens en Els Destoop aan hun droom. Met respect voor bodem en natuur krijgen hun druiven de tijd om in alle rust op smaak te komen voordat ze met de hand worden geplukt. Een uit de hand gelopen hobby, noemt Lieven het. Zeg gerust passie. Met liefde, aandacht en kunde maken Els en Lieven een mooie, frisse wijn van hoge kwaliteit.

Els: Lieven en ik zijn grote wijnliefhebbers, we houden van een goed glas wijn. Toch een beetje een voorwaarde als je wijnboer wordt (lacht). Wanneer we vroeger met het gezin op vakantie gingen, trokken we vaak naar de bekende wijnstreken in Frankrijk. Het hele proces van druif tot fles fascineerde ons. Zo is de passie stilaan gegroeid.

Lieven: Ik ben zelfstandig schilder en doe mijn werk ontzettend graag. Maar ik was al een poosje op zoek naar een geschikte vrijetijdsbesteding, liefst in de natuur. Met onze passie voor wijn in het achterhoofd ging ik een cursus wijnbouw volgen aan Syntra West in Ieper. Die driejarige opleiding was heel leerrijk. Je ontdekt er het hele proces van wijn verbouwen en maken. Ik had een begeesterende leraar die me motiveerde om zelf iets op poten te zetten. Toen er een perceel zandleemgrond vrijkwam op wandelafstand van ons huis hebben we niet lang getwijfeld. In 2018 plantten we een eerste reeks van 450 druivenranken aan.

Intussen hebben we 1.400 stokken in productie. En in mei dit jaar hebben we de wijngaard uitgebreid naar één hectare, met 4.000 stokken die binnen drie jaar hun eerste druiven zullen dragen. Omdat we geen herbiciden gebruiken, schoffelden we tot nu toe manueel. Maar één hectare onkruid wieden met de hand is zeer slecht voor

de rug (lacht). Dus hebben we onlangs een nieuwe tractor gekocht. Een beetje mechaniseren is noodzakelijk.

Het oogstfeest

Els: Het wijnverhaal was oorspronkelijk Lievens project, maar intussen ben ik helemaal mee aan boord. Ik ben kleuterleidster en na een werkdag zijn we vaak samen aan de slag tussen de druivenranken. We zijn alle twee doeners, werkers, het arbeidsethos zit in ons bloed. De wijngaard vergt veel tijd en energie, ook in de weekends en vakanties. Dat doen we met veel liefde en plezier. We kijken er nooit tegenop, integendeel. Bezig zijn tussen de druiven brengt ons tot rust.

We hebben drie kinderen, die meehelpen met bijvoorbeeld de druivenoogst. Daar maken we altijd een feest van. Familie, vrienden en burens komen plukken. We zorgen voor eten voor de plukkers en 's avonds drinken we samen een glas. Die dag is heel belangrijk voor ons. We doen dit niet enkel om commerciële redenen. Voor ons zijn de sfeer, de contacten en de verbinding tussen mensen net zo belangrijk. Wijn verbindt, zegt men. En die verbinding start al bij het plukken van de druiven of bij een bezoek of proeverij. Het is heel fijn om onze passie te delen met anderen.

De natuur als bondgenoot

Lieven: Door de klimaatverandering wordt België steeds meer een wijnland om rekening mee te houden. Zeker voor witte wijn, rosé en mousserende wijn zijn de omstandigheden goed. Vooral als je het vergelijkt met sommige streken in Frankrijk die stilaan te warm en te droog worden voor lichte, frisse wijnen. Door de warmte krijg je namelijk logge wijn met een zeer hoog alcoholpercentage.

“België wordt steeds meer een wijnland om rekening mee te houden.”

Lieven Callens

2025 belooft een zeer goed wijnjaar te worden. Er was veel zon, de temperatuur was ideaal, niet te warm en niet te koud, er was geen nachtvorst in het voorjaar en het heeft net genoeg geregend. Een druivelaar verdraagt niet té veel nattigheid. 2024 was een rampjaar. Op 23 april hadden we een uur nachtvorst, die de oogst decimeerde. Negentig procent verlies, dat is fors. De natuur is een grote en belangrijke speler in het verhaal. Als wijnbouwer ben je boer, en dus afhankelijk van de natuur. Dat maakt het spannend, maar ook boeiend.

Els: De natuur manipuleren lukt niet. Dus

moet je haar zien als bondgenoot. Als je het goed aanpakt, helpt de natuur je een handje. Zo proberen we de biodiversiteit in de wijngaard te stimuleren met een gemengde haag voor nuttige insecten, zoals lieveheersbeestjes en sluipwespen. Zij zijn de natuurlijke vijanden van bladluizen, die wél schadelijk zijn voor de wijnranken. Tussen de ranken hebben we ook bloemen gezaaid om een fijne omgeving te creëren voor de niet-schadelijke insecten.

“We stimuleren de biodiversiteit in de wijngaard met een gemengde haag voor nuttige insecten.”

Els Destoop

Lieven: Er worden hier geen herbiciden, insecticiden of andere chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt. Ik volgde een opleiding die je leert te anticiperen op mogelijke ziekten én een cursus landbouw. Ik ben dus effectief boer. Je hebt dan ook best al wat kennis van de natuur, voordat je wijnboer wordt. Zonder cursus begin je er beter niet aan.

Kwaliteitsmerk BelBul

Lieven: Voor we de eerste wijnstokken plantten, hebben we een bodemanalyse laten doen. We zitten hier op een zandleembodem, heel geschikt voor wijnbouw. In de bodem zit ook veel glauconiet, een mineraal dat wijst op de aanwezigheid van ijzerzandsteen. Heel goed voor de mineraliteit van onze pinot blanc.

Op Sentier 74 hebben we een aantal Franse klassiekers staan. Vooral pinot blanc en gamay, maar ook chardonnay,

pinot noir en een beetje pinot meunier voor de mousserende wijnen. In 2023 hebben we voor het eerst een mousserende wijn op de markt gebracht. Die ging vlot over de toonbank. Bubbels zijn heel populair in België. We zijn dan ook superblij dat onze aanvraag om aan te sluiten bij het BelBul-label is goedgekeurd. Om dat kwaliteitslabel te mogen dragen moet je aan een aantal strenge eisen voldoen. Dat we toegelaten zijn, betekent dat de kwaliteit van onze mousserende wijn zeer goed is.

In België is er weinig regelgeving wat betreft het aanplanten van druivenrassen. Je kan eigenlijk doen wat je wil. In de champagnestreek ben je als wijnboer bijvoorbeeld beperkt tot bepaalde rassen zoals chardonnay en pinot noir. Alles is er veel strikter: de aanplanting per hectare, de hoogte van je loofwand, de maximale opbrengst per hectare. In België zijn we zo ver nog niet.



Lieven Callens: “Als wijnbouwer ben je boer, en dus afhankelijk van de natuur. Dat maakt het spannend, maar ook boeiend.” © Sentier 74, Lynn Fotografie

Alles kan en mag, en dat maakt het ook moeilijker om een eigen identiteit als wijnland te vinden. In de Elzas mag je bijvoorbeeld niet om het even welke fles gebruiken voor je wijn. De lange, dunne flessen van elzaswijnen zijn een kwaliteitsmerk op zich.

Kwaliteit boven kwantiteit!

Lieven: Dat een ingevoerde Zuid-Afrikaanse wijn hier verkocht wordt voor zes euro terwijl je voor een Belgische wijn vijftien tot twintig euro per fles betaalt, dat begrijpen de mensen soms niet. Belgische wijn is voorlopig nog relatief duur, onder andere omdat de wijn hier in kleinere hoeveelheden gemaakt wordt. Niet te vergelijken met de massaproductie in bijvoorbeeld Zuid-Afrika, Chili of Californië, waar ze wijn verbouwen op domeinen van duizenden hectares. De hogere prijs bij ons moet uiteraard gecompenseerd worden door topkwaliteit. De lat ligt dus hoog voor ons.

In veel landen wordt er gewerkt met een coöperatief systeem. Mensen delen er materiaal zodat niet elke wijnboer in

dezelfde dure machines moet investeren. Wij hebben nu een machine nodig om het ijzeren kapje op de mousserende wijnen te draaien. Elke wijnbouwer heeft zo'n machine nodig. Als we ons in de toekomst verenigen in coöperatieven die gezamenlijke aankopen doen, kunnen we de kosten drukken.

Het boeren-DNA

Els: Naast onze wijngaard ligt een wandelpad. Dagelijks passeren er wandelaars en fietsers die even stoppen en een praatje maken. Dat pad heeft al tot veel fijne ontmoetingen geleid. En het ligt er blijkbaar al eeuwen. Toen we op het gemeentearchief in oude kaarten doken, zagen we dat het pad begin 19e eeuw de naam Sentier 74 kreeg, of wandelpad nr. 74. 1974 is toevallig ook het geboortjaar van Lieven. We hebben dus niet lang moeten nadenken over de naam van ons wijndomein. Het is ook symbolisch, 'sentier' staat voor de nieuwe weg die we ingeslagen hebben als wijnboeren. Ik ben zelf trouwens een boerendochter. De liefde voor het land heb ik van thuis meegekregen. Mijn papa is intussen

81 en hij rijdt nog altijd rond met zijn pikdors. Onze wijngaard fascineert hem. Het is een gewas dat hij helemaal niet kent. Als het lang droog geweest is, dan staan zijn bieten helemaal slap. "Man man, die wijnranken, zo fris groen dat die staan!", zegt hij dan. "Ge moet die wel veel water geven voorzakers?" (*lacht*) Dat onze druiven heel andere noden hebben dan zijn bieten, begrijpt hij niet. Maar hij is stiekem wel trots op wat we doen. Als we samen een glas van onze wijn drinken, dan zien we hem glunderen.

Ik trouw nooit met een boer, zei ik als kind. Het leek me niet het meest charmante leven. Mijn ouders waren gebonden aan hun boerderij. Elke dag vroeg opstaan om de koeien te verzorgen. En als we dan eens een dag naar zee gingen, moesten we op tijd terug zijn om de koeien te melken. Maar kijk, uiteindelijk zit er er toch een boer naast mij. Het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Da's het ondernemers-DNA zeker? Of het boeren-DNA (*lacht*).

Dirk Syx, Wijndomein Den Nachtegael

“Een product staat of valt met begeestering en passie”

Christina Van Geel, Stem & Pen

Ondernemer Dirk Syx gaf zijn leven in 2018 een nieuwe wending. Hij verkocht zijn succesvolle bedrijf Syx Automations, marktleider in software automatiseringsoplossingen voor de sport-, cultuur- en entertainmentsector, en stortte zich op de wijnbouw. In de buurt van de iconische oorlogsbegraafplaats Tyne Cot Cemetery in Zonnebeke bouwde hij in drie jaar tijd een oude hoeve om tot een modern wijnbedrijf, Den Nachtegael. En ook al is wijn maken meer zijn passie dan zijn beroep, hij doet ook dát als een rasechte ondernemer.

Dirk Syx: In veel bedrijven zit alle kennis en kunde bij de ondernemer. Zonder hem of haar is de organisatie bij wijze van spreken een lege doos. Dat geeft problemen in het kader van waardering en kapitaal. De onvervangbaarheid van een ondernemer staat het succes van de onderneming in de weg. Ik was nog maar twaalf toen ik dat doorhad. Ik zei toen al tegen mijn vader: "Ik wil een bedrijf uitbouwen dat niet per se van mij afhankelijk is, zodat ik iets kan doorgeven aan een volgende generatie."

“Ik wil vervangbaar zijn. Het bedrijf moet kunnen voortbestaan na mij.”

Ik heb altijd gewerkt vanuit het idee: ik wil vervangbaar zijn. Ik laat me omringen met de juiste mensen op de juiste plaats. Daar heb ik altijd een neus voor gehad. Met het wijndomein is dat niet anders. Ik ben dan wel de manager die de lijnen uitzet, maar op een dag gaat het licht uit. Dat is nu eenmaal zo. En dan moeten er mensen zijn die het bedrijf kunnen overnemen. Daar besteed ik veel aandacht en zorg aan. Zo train en leid ik mensen continu op. Het bedrijf moet

kunnen voortbestaan na mij. C'est la vie. Mijn ouders waren landbouwers. Maar ik wist al vroeg dat die stiel niets voor mij was. De boer boert op zijn akker en weet van de wereld niet. Hij is niet bezig met sales en marketing. Intussen is dat een beetje geëvolueerd. Maar de boerenstiel blijft toch vooral een lokale bezigheid, terwijl ik de wereld wilde zien. Toen ik veertien was zat mijn boekentas al vol met elektronicacomponenten die ik op school verhandelde. Waar ik soms ook voor gestraft werd (*lacht*). Maar soit, dat verkoopbeest zat al vroeg in mij en de wereld mocht groter zijn dan onze boerderij.

De Syx Sense

"Pak het vast, hang het aan de muur en maak dat het recht hangt." Dat is een levensles die ik van mijn vader heb meegekregen en die ik doorgeef aan mijn kinderen en mijn medewerkers. Niet te veel zeveren en zagen, maar doen. Dat pas ik toe in de dingen die ik doe. De koe bij de horens vatten, handelen, doorgaan.

Mijn vader was een echte technet. Heel rationeel ook. Mijn moeder was dan weer een ongelofelijke 'gladde', een groot commercieel talent. Ik ben de mix van mijn beide ouders. Commercieel en zeer technisch. Ik geef intussen drie jaar les in wijnbouw en ik zeg tegen mijn cursisten: "Een goed product is de basis." Of je nu een handtas, een

automatisatiesysteem of een fles wijn maakt: als een product niet goed is, verkoopt het niet. Een goed product máken is zo moeilijk niet, daarvoor moet je gewoon de juiste mensen aantrekken. Kennis en vakmanschap kan je inhuren. Maar de begeestering, de passie, het vuur van de ondernemer: daarmee valt of staat de verkoop van een product. Je product mag nog zo goed zijn, als je de mensen niet kan inspireren en overtuigen, dan is het niks waard.

Dat is het zesde zintuig, de 'Syx sense' noem ik dat, met een knipoog naar mijn naam. De magie die je rond je product creëert en waardoor je er een succesverhaal van maakt. Dat maakt van een ondernemer een topondernemer, iemand die kan inspireren met zijn kennis, zijn kunde én zijn passie.

Verhalen vertellen

Ik maak me geen illusies: mijn wijn mag nog de beste wijn ter wereld zijn, de verkoop zal niet vanzelf gaan. Vroeger kon dat misschien nog, maar voor elk goed product zijn er intussen tien alternatieven. Als ondernemer moet je je echt afvragen: "Waardoor gaan mensen mijn product kopen? Hoe maak ik het verschil?" Kwaliteit is één ding. Maar een combinatie van factoren bepaalt of je product succesvol wordt. In het geval van onze wijn is dat de beleving, de etiketten, het verhaal errond.



Els Destoop: "We doen dit niet enkel om commerciële redenen. Voor ons zijn de sfeer, de contacten en de verbinding tussen mensen net zo belangrijk." © Sentier 74, Lynn Fotografie



© Filip Lanszweert

Onze wijnen dragen de naam Sinnebec, de naam van de allereerste nederzetting hier en een voorloper van de huidige naam Zonnebeke. De eerste bewoning die in geschiedenisboeken wordt vermeld, is de Augustijnenabdij, gebouwd in 1072. Van zodra ik met de opleiding wijnbouwkunde was gestart, speelde ik al met het idee om 26 wijnen te maken, één voor elke letter van het alfabet. Elke wijnsoort draagt de naam van een kloosterling uit de abdij: Noëlla, Prélude, Isaac, Joannes ... Marketingstudio GBL uit Kortrijk maakte voor elk karakter een tekening: een personage met het kopje van een nachtegaal. Een verwijzing naar de naam van de hoeve die hier vroeger stond. Het hele leven is een verhaal. Al sinds onze kindertijd smachten we naar verhaaltjes. Het zit gewoon in

onze genen. Droge informatie over alcoholpercentages en sulfieten interesseert de mensen niet. Pas als je dat in een verhaal giet, komt je product tot leven.

Chief Entertainment Officer

Den Nachtgael is een slim wijndomein. Er gaat geen dag voorbij of ik ben aan het programmeren. Als ik iets drie keer manueel doe, is dat voor mij een trigger om te automatiseren. We oogsten bijvoorbeeld niet met de hand, maar met een optische machine. Die selecteert en plukt de druiven op het moment dat ze klaar zijn terwijl de slechte druiven en bladeren worden gefilterd. Op die manier oogsten we een hectare per uur. Als je dat handmatig doet, heb je 40 mensen nodig en kan je één hectare per dag doen.

"Mijn hobby was wijn, mijn beroep automatisatie. Nu is het andersom."

Ook het onkruid op de wijngaard wordt volautomatisch tegengegaan. Dankzij een sproeier met vacuümsysteem hebben we tien keer minder product en water nodig. Ik heb van mijn hobby mijn beroep gemaakt en omgekeerd. Mijn hobby was wijn, mijn beroep automatisatie. Nu is het andersom. Ik blijf beide passies combineren. Maar wat ik nooit of te nimmer zal automatiseren is het contact met mijn mensen. Ik werk graag met mensen. CEO, dat betekent voor mij Chief Entertainment Officer (*lacht*). Ik hou ervan om mijn medewerkers te entertainen en te inspireren. Je moet je mensen goed betalen, dat is evident. Maar daar stopt het niet. Er zijn verschillende plekken waar je goed betaald wordt. Het is minstens zo belangrijk dat je je goed voelt in een bedrijf, dat je voelt dat je deel bent van een groter verhaal.

Het personeel van Den Nachtgael bestaat uitsluitend uit gepensioneerden. Ik ben zelf zestig. Ik wéét dat je op die leeftijd nog niet afgeschreven bent, ook al geeft de samenleving je soms dat gevoel. Van de dag dat je op pensioen bent is het *from hero to zero*. Dat heb ik zelf ondervonden toen ik de fakkel doorgaf. De dag daarna belt niemand je nog. Voor deze mensen is dit werk een nieuw doel. Ze voelen zich betrokken, ze maken deel uit van een community en ze bouwen mee aan dit verhaal. Ik zie hun passie, hun plezier, hun energie en dat doet mij enorm veel deugd.

Global denken

Een eindpunt is voor mij altijd een nieuw begin. Ook dat is typisch voor een ondernemer. Ik heb iets bereikt, mooi, maar intussen ben ik alweer bezig met het volgende project. Ik heb mensen rondom mij nodig die wat we bereikt hebben kunnen verderzetten, die dat consolideren. Zelf ben ik geen operationele mens. Ik ben een innovator en creator. Ik ben nooit tevreden met waar ik nu sta. Ik wil verder, vernieuwen, heruitvinden. Dat is niet altijd gemakkelijk. Daarom heb ik een aantal jaren geleden moeten beslissen om het bedrijf door te geven aan de kinderen. Ik was op. Het kaarsje was opgebrand. Een passie kost ook energie.

Het was mijn droom om ooit terug te keren naar de boerenstiel, want ik ben uiteindelijk een landbouwerszoon. Maar ik wilde niet standaard boeren. Ik wilde global blijven denken, met een zeer lokaal product. Binnenkort vertrek ik naar Italië om onze wijnen daar in de markt te zetten. Ik wil een internationaal wijndomein zijn. Daarom heet ons bedrijf ook Sinnebec, in Japan moet je niet afkomen met 'Den Nachtgael'! Het idee was om tot rust te komen tussen de wijnranken. Dat lukt me niet echt, want ik doe niet aan 'een beetje ondernemen'. Den Nachtgael is intussen flink gegroeid tot een domein van achttien hectare. We maken 120.000 flessen wijn per jaar, dat is geen klein verhaal meer. Ik moet weer oppassen.

Mijn lichaam vertelt me dat ik op de rem moet staan. Maar dat is niet simpel. Mijn passie neemt me elke keer weer op sleeptouw. Dat is de aard van het beestje. De goesting om iets op te bouwen, is grenzeloos. Elke morgen opstaan om aan dat verhaal te bouwen, om die druiven letterlijk en figuurlijk te zien groeien: dat is de zin van mijn leven.

"Ik ben nooit tevreden met waar ik nu sta. Ik wil verder, vernieuwen, heruitvinden."



© Filip Lanszweert

Wijndomeinen West- Vlaanderen



Volg op elk moment de meest recente artikels via
www.westvlaanderenwerkt.be



Twee maal per jaar bundelen we
alle verschenen stukken in een fysieke editie.

Wil je via mail op de hoogte blijven van nieuwe artikels of
West-Vlaanderen Werkt gratis ontvangen in je brievenbus?

Abonneer je in beide gevallen via
www.kenniswest.be/mijn-abonnementen

