



AMBACHTELIJKE PRODUCTIE VAN SCHUIMWIJN BIJ WIJNKELDER SONIËN



/ - Dagelijks schudden van de flessen schuimwijn.

Sinds 1955 wordt er in de druivenstreek schuimwijn geproduceerd op ambachtelijke wijze uit marktoverschotten van tafeldruiven die in serres worden geteeld.

Aanvankelijk was er schuimwijnproductie bij de wijncoöperatieve ISCA (1955-1978), gevestigd in Overijse en de serristencoöperatieve SERCO (1956-1987) in Hoeilaart. Beide bedrijven organiseerden jaarlijks tijdens de plaatselijke druivenfeesten missverkiezingen. In Hoeilaart werd een schuimwijnprinses verkozen, in Overijse was dit een schuimwijnkoningin. De selectie gebeurde uit méér dan 100 meisjes uit heel Vlaanderen. Het schuimwijnetiket droeg toen nog de benaming "Methode Champenoise".

Toen ISCA in 1978 failliet ging besloot Pips Luppens samen met zijn vader Raymond Luppens (bedrijfsleider van ISCA) om deze traditie verder te zetten. Er werd heel wat ambachtelijke wijnmakersmateriaal aangekocht van ISCA dat onderdak kreeg in een nieuwe wijnkelder te Jezus-Eik. De werkwijze werd behouden maar de vermelding op het etiket veranderde in Soniën "Artisanale Methode".

De aangekochte druiven uit de streek worden bij Soniën eerst gekneusd, nadien komen de druivenschillen nog in de wijnpers terecht. Na de gisting moet de wijn nog enkele maanden rijpen om vervolgens een tweede gisting te ondergaan in gesloten flessen. (de wijn wordt vermengd met witte kandisuiker en gist). Deze flessen blijven maandenlang horizontaal gestapeld op houten latjes. Na deze hergisting is er koolzuurgas ontwikkeld (6 bar druk) en is de wijn omgezet naar schuimwijn. Het bezinksel (de afgestorven gist) moet echter nog verwijderd worden. De flessen worden hiervoor in houten staanders geplaatst (pupiters) en gemerkt met een witte krijstreep. Deze flessen gaan nu dagelijks licht geschud worden en een achtste toer gedraaid (remuage). Nadat ze ook steeds meer verticaal worden geplaatst in deze rekken komt het bezinksel volledig tegen de stop te zitten. Dan volgt het moment van de uitloging (dégorgement à la volée), dit gebeurt nog zonder bevroering. Met een handige, snelle beweging wordt de fles gedraaid en gelijktijdig wordt de voorlopige kroonkurk verwijderd. Hierdoor schiet het bezinksel weg en kan na dosering (brut of halfzoet) de definitieve kurk in de fles geduwd worden. Deze wordt dan nog afgeschermd met een draadkorf (muselet). De fles zal nadien nog voorzien worden van een huls- en halsetiket. De gebruikte toestellen worden manueel bediend, al de bewerkingen gebeuren fles per fles. We houden eraan deze ambachtelijke werkwijze verder te zetten.

Onder de naam Wijnkelder Soniën is dit familiebedrijf ondertussen uitgegroeid tot één van de belangrijke toeristische trekpleisters in Vlaams-Brabant. Een vaste tentoonstelling van de wijngeschiedenis in Overijse met meerdere oude toestellen maakt het geheel tot een "Levend wijnmakersmuseum". Zowel verenigingen, bedrijven, scholen, gezinnen en buitenlandse toeristen zijn welkom en kunnen na afspraak een bedrijfsbezoek brengen met filmvoorstelling over de historie en de productie van deze schuimwijn.



INZENDER

Pips Luppens
Wijkelder Soniën
<http://www.sonien.be/>



LOCATIE

Brusselsesteenweg 538
3090 OVERIJSE



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#drinken #ambacht #vakmanschap