Productdossier:

Vlaams-Brabantse tafeldruif

Beschermde Oorsprongsbenaming

1. Bevoegde dienst van de lidstaat

Naam : Administratie land- en Tuinbouw

Regio : Vlaanderen

Adres : Leuvenseplein 4 - 1000 Brussel

Tel. : 02/553 63 93

Fax : 02/553 63 50

2. Aanvragende groepering

Naam: De Sterredruif (feitelijke vereniging)

Adres: Witherendreef 100a 3090 Overijse

Tel: 02/657 92 45

Fax: 02/ 657 33 20

Samenstelling: producenten

3. Productcategorie

1.6 Fruit, groenten en granen

4. Overzicht van het productdossier

4.1 Benaming: Vlaams-Brabantse tafeldruif

4.2 Beschrijving en variëteiten

Tot de echte luxedruiven worden de witte variëteiten gerekend.
Hun mooie ambergelige huidskleur staat garant voor een zoete, fijne muscatsmaak en een heerlijk zoet aroma. Totaal verschillend van karakter zijn de donkerblauwe bessen die men met evenveel allure kan toeschrijven tot koninklijke klasse.

Blauwe variëteiten

Frankenthal “De Coster”

Frankenthaler of Frankenthal met de ca. 1830 verbeterde soort
"Frankenthaler De Coster" door Jean-Baptiste Van Mons uit Leuven, is het oudste nu nog verbouwde ras. Het is een vroege variëteit die in koude serres in de 2de helft van september rijpt; in verwarmde serres rijp van juni tot oktober.
In België had Felix Sohie, de grondlegger van de druiventeelt, deze variëteit reeds vanaf de eerste jaren.
Tijdens de jaren twintig werd Frankenthal bij de beroepskweker vervangen door de meer productieve Royal.

Groeikracht :
Matige groeikracht. Het blad is matig groot en licht behaard aan de onderzijde.
Tros :
De trossteel is nogal kort met in verhouding lange vertakking, lange, zachte, dunne bessteeltjes wat het uitkorrelen vergemakkelijkt.
Bes :
De donkerrode tot blauwzwarte bes is vrij klein en rond tot ovaal. De schil is dun.
Het is een zoete variëteit zonder al te veel aroma. De bevruchting verloopt normaal, ook in koude serres.

Royal

Royal of Royal Emile is de meest geteelde tafeldruif onder glas van ons land en is een verbeterde vorm van de Alphonse Lavallée door een kruising met Frankenthal.
De Royal is ontstaan tussen 1910 en 1920, dit gebeurde in de koninklijke serres te Laken.
Op het bedrijf van de gebroeders Sohie ontstond een andere mutatie; de Royal Molenberg, die een dunne schil heeft en daardoor gevoeliger voor Botrytis. De Royal Terheyden, een ander type Royal, heeft een dikkere schil.
De kwekers hebben in de loop der jaren de Royal verbeterd door steeds een type met betere eigenschappen verder te kweken, uit deze positieve selectie ontstond de huidige Royal.

Groeikracht :
Matig tot sterk
Tros :
Grote tros, zwaar gevleugeld.
Bes :
De bessen zijn dik tot zeer dik, rond tot langwerpig. De besstelen zijn matig dik en matig lang.
Een gestookte Royal heeft een vast, krokant vruchtvlees en een matig dikke schil.
Royal kleurt gemakkelijk, zeer fijne aangename smaak en de bessen zijn mooi bedonst.
Handelswaarde :Zeer hoge handelswaarde.

Ribier

Kwam tot stand ca. 1930 na de Tweede Wereldoorlog vanuit een mutatie van Alphonse Lavallée. De namen Royal en Ribier worden soms als synoniemen gebruikt. Het verschil tussen beide variëteiten is, alhoewel bestaande, niet steeds opvallend.

Groeikracht :
Ribier heeft een middelmatige tot sterke groeikracht, de onderzijde van het blad is wollig.
Tros :
De tros is groot, lang, conisch en goed geschouderd. De trossteel is kort en dik.
Bes :
De dikke, rond-tonvormige bessen zijn doorgaans minder donker gekleurd dan die van Royal. Het vruchtvlees is vast, de schil dun. De bessteeltjes zijn dun en de spening verloopt probleemloos.
Handelswaarde :
Zeer goede handelsdruif omwille van de uitstekende kwaliteit.

Leopold III

Het is de parel van onze Brabantse druiventeelt.
Deze druif ontstond omstreeks het midden van de jaren twintig als spontane mutatie op Royal. De vruchttakken zijn dikker en afgeplat, ook de bessen zijn aanmerkelijk dikker.
Deze druif werd gekweekt door een Hoeilaartse serrist in 1936 en waarvan Koning Leopold III het peterschap aanvaarde.

Groeikracht :
Leopold III is een zeer groeikrachtige variëteit met grote bladeren en dikke afgeplatte vruchtstengels.
Tros :
De trossen zijn sterk ontwikkeld en zeer goed geschouderd. De steel is zeer dik en meestal in de breedte uitgegroeid. De vruchtbaarheid is goed; meestal twee trossen per vruchttak, maar de vruchtzetting is zeer moeilijk. Het is zeker noodzakelijk tijdens de bloei te verwarmen om de vruchtzetting te verbeteren.
Bes :
De bessen zijn buitengewoon dik met aan de stempelpunt een kruis (twee kruisgewijze ingezonken lijnen). De bessteeltjes zijn dik en zitten sterk aan de bes vast. De Leopoldbes is zeer donzig en krakend en bevat één tot twee pitten.
De smaak is zeer verfijnd. Het is de lekkerste van onze zwarte druiven
Handelswaarde :
Leopold III is een uitzonderlijke tafeldruif met een buitengewone smaak.
Om zijn enorm dikke bessen en weinig pitten is het een zeer geliefde druif met een zeer hoge handelswaarde.

Gros Colman

Omstreeks 1860 zou ze voor het eerst zijn tentoongesteld in Londen waar ze opviel door de mooie tros- en besvorm. In onze streken zou deze variëteit in 1890 ingevoerd zijn vanuit Engeland.
Door Felix Sohie geteelde variëteit die rond 1900 grote opgang maakte doordat de soort laatrijpend is (van oktober tot maart). Stammend uit de Frankenthaler De Coster.
Deze variëteit heeft het mogelijk gemaakt dat de Brabantse druivenkweker het hele jaar rond verse druiven op de markt konden brengen.
De teelt van de Colman is de laatste jaren sterk gedaald o.a. vanwege de buitenlandse concurrentie en de hoge stookkosten.

Groeikracht :
Colman is sterk groeiend en heeft stevige scheuten met typische grote, ronde bladeren waarvan de terminale lobben elkaar overlappen. Het blad is aan de onderkant behaard.
Tros :
Gros Colman is zeer vruchtbaar, meestal komen er twee en zelfs drie trossen per vruchttak voor. De trossen zijn cilindrisch.
Bes :
De bessen kleuren moeilijk en zeer dik met lange bessteeltjes die goed vast zitten.
De bessen barsten gemakkelijk tijdens het kleuren.
Handelswaarde :
Colman heeft een hoge handelswaarde vanwege zijn dunne besschil die in de mond "wegsmelt".

Witte variëteiten

Muscat d'Alexandrie

Waarschijnlijk ligt het oorsprongsgebied van Muscat d'Alexandrie in de omgeving van Alexandrië (Egypte).
Enthout ervan zou in Frankrijk ingevoerd zijn omstreeks het midden van de 17e eeuw.
In Engeland was Muscat zeer populair; deze druif kwam in elke tuin met serre voor. De Engelsen zijn lange tijd de grootste invoerder geweest van Muscat uit België.

Groeikracht :
Muscat is matig groeikrachtig maar zeer vruchtbaar, soms drie trossen per rank.
Tros :
De trossen zijn lang en goed gevleugeld.
Bes :
De bessen zijn ovaal en hebben een knappend vruchtvlees dat goed gesuikerd is en eentypische muscaatsmaak heeft. Ze krijgen een mooie ambergele kleur. Soms blijft Muscat te groen, ook bij rijpheid.
Handelswaarde :
Muscat d' Alexandrie is een luxedruif bij uitstek met zeer grote handelswaarde.

Canon Hall

De in de Belgische serres geteelde Canon Hall is een mutant van de Muscat d' Alexandrie en is een andere variëteit dan de Engelse Canon Hall.

Groeikracht :
Canon Hall is zeer groeikrachtig en heeft dik vruchthout en grote bladeren.
Het hout bezit een opvallend dik merg waardoor het minder goed afrijpt en gevoelig voor vorst.
Tros :
De tros is zeer lang, cilindrisch met vleugels. De steel is zeer dik.
Bes :
De bessen zijn zeer dik en rond-ovaal en met een zeer uitgesproken muscaatsmaak. De bevruchting is zeer moeilijk. De eerste druiven werden dan ook per bes verkocht i.p.v. per tros.
Handelswaarde :
Het is een echte luxedruif met zeer hoge handelswaarde, omdat ze moeilijk is te telen, die veel ervaring vraagt.

Baidor

Deze druif werd o.m. opgediend bij het huwelijk van Prins Charles en Lady Diane.
Deze druivensoort ontstond uit een kruising van Frankenthal en Muscat d'Alexandrie.
In 1979 kreeg deze zaailing van 1958 de naam Baidor, afkomstig van het Franse "Baie d'Or", gouden bes.

Groeikracht :
Baidor is zeer sterke groeier met zware scheuten en vrij grote bladeren.
Tros :
De tros is tijdens de bloei klein maar groeit zeer zwaar uit.
Ze zijn bij volledige rijpheid mooi ambergeel gekleurd.
Het suikergehalte kan tot 18 graden oplopen.
Het vel is dun en zeer gevoelig voor zwavel.
Bes :
Verdraagt niet dat er water op condenseert; dit leidt bij zonnestraling tot verkurking van de besschil en tot zonnebrand.
Handelswaarde :
Baidor heeft een goede handelswaarde, maar minder dan de Muscat d'Alexandrie.

4.3 Geografisch gebied

De 'Druivenstreek' bevindt zich ten Zuidoosten van Brussel, aan de Zuidrand van het Zoniënwoud. Deze heuvelachtige streek wordt gekenmerkt door de vele zuidelijk gerichte hellingen met als belangrijkste helling van de IJsevallei doorheen de gemeenten Hoeilaart, Overijse en Huldenberg.
Het teeltgebied beperkt zich tot de gemeenten Overijse, Hoeilaart, Huldenberg en Tervuren (zie bijlage kaart).

4.4 Oorsprong

Druiventelers die de Vlaams-Brabantse tafeldruif druiven telen, moeten zich jaarlijks in januari registreren bij de aanvragende groepering De Sterredruif. Deze vereniging houdt de registers bij en stelt ze ter beschikking van het controlerende organisme. Op basis van deze registers worden de labels aangemaakt.
Het label bevat:

- het Europese BOB logo
- de naam : Vlaams-Brabantse tafeldruif
- de naam van de teler of van zijn bedrijf

Het respecteren van het productdossier voor de Vlaams-Brabantse tafeldruif zal gecontroleerd worden door het bevoegde controle organisme. Deze zal vooral nagaan of de serres wel degelijk verwarmd worden en zo de druiven aan de hoge kwaliteitsnormen voldoen. De serrist houdt een register bij per serre of afdelingen in een warenhuis waarin genoteerd wordt vanaf welke datum een serre of afdeling wordt verwarmd. Deze registers kan de controledienst steeds opvragen samen met de nodige documenten die aantonen hoeveel brandstof er wordt aangekocht en hoeveel er wordt verbruikt.
De trossen worden bij de druiventeler op het bedrijf zelf gelabeld, hetzij door de teler, hetzij door een handelaar of grossist. Buiten de bedrijven van de druiventelers mag er niet gelabeld worden.
Het bevoegde controle organisme controleert op een correct gebruik van de labels, zowel wat de thuisverkoop betreft als voor de druiventrossen in de handel.
De Vlaams-Brabantse tafeldruiven worden vooral via rechtstreekse verkoop, thuisverkoop of op markten, verhandeld. Zo vind je in het druivenseizoen op de markten van alle belangrijke steden wel een serrist uit de Druivenstreek. Een klein percentage gaat via de groothandel naar delicatesse zaken en horeca.

4.5 Productie

De Belgische tafeldruiven worden geteeld in verwarmde serres. Bijna al het werk in de druivenserres gebeurt manueel, wintersnoei, grondbewerking, bemesting, verwijderen van scheuten, bescherming tegen te sterke zonnestraling, biologische bestrijding van eventuele ziekten, benevelen en begieten, onderhoud van de serres, controle... er is voortdurend werk.
Veel tijd kruipt ook in het "krenten" van de druiventrossen; per tros vraagt het krenten zowat een kwartier werk.
Door deze ambachtelijke wijze van telen, bekomt men hoogstaand product van uitzonderlijke kwaliteit, die niet te evenaren is.

4.5.1 De stekken

Teeltmateriaal:
Wijnstokken gebruikt voor het planten:
- ofwel laat men een stek rechtstreeks wortel trekken, deze wortel kan dan metéén als wijnstok geplant worden of verder gebruikt worden als entmateriaal.
- ofwel worden de stekken geënt
In beide gevallen volgens de Europese Richtlijn 68/193/EEG en Besluit van de Vlaamse regering daterende van 24 oktober 2003 (BS 29 december 2003).

De stekken, eenjarige delen gebruikt als entrijs, zullen steeds afkomstig zijn uit het omschreven Geografisch gebied vervat in paragraaf 4.3 , en worden genomen van de variëteiten vermeld onder paragraaf 4.2.
De keuze van de te nemen stekken zal worden bepaald aan de hand van verschillende factoren die opgemerkt worden tijdens het voorbije groeiseizoen. (Bijlage II voorwaarden met betrekking tot het teeltmateriaal uit Besluit Vlaamse regering) Enkele punten waarmede zeker rekening zal gehouden worden :

- groeikracht en dikte van het hout
- vorming van gezonde ogen
- smaak en dikte van de bes
- vrij van ziekte

4.5.2 Het aanbinden

Onder het "aanbinden" verstaat men het vast maken van de scheuten aan een reeks horizontale draden die op een afstand gespannen zijn. De vruchtscheuten worden op de draden opengelegd zodat elke scheut voldoende plaats krijgt om uit te groeien en de bladeren maximaal licht kunnen opvangen.
Het zijn immers de bladeren die door hun bladgroenactiviteit voor de groei van de druivelaar en de suikervorming zullen zorgen.

4.5.3 Het verluchten

Het verluchten van de serres is noodzakelijk om de temperatuur en de lucht te regelen.
Vanaf het starten van de verwarming tot de ogen uitlopen, mag men de vochtigheid in de serre hoog houden. Dit bevorderd het uitlopen.
Aangezien de druivelaar een windbestuiver is dient tijdens de bloei flink gelucht te worden, indien het weer het toelaat. Na de bloei mag de temperatuur iets hoger oplopen om het dikken van de bessen te bevorderen. Men begint lichtjes te luchten als de temperatuur boven de 22-25°C komt en geleidelijk aan meer om te vermijden dat de 28-30°C overschreden wordt.

4.5.4 De bemesting

Het is moeilijk een algemeen geldend bemestingsadvies te geven. Het gebruik van organische meststoffen is aan te bevelen. Tevens is het nuttig de grond te laten ontleden om alzo overbemesting tegen te gaan.

4.5.5 Het uitkorrelen of krenten

Bij het uitkorrelen of krenten worden het teveel aan en de klein blijvende bessen weggeknipt.
Hierdoor krijgen de andere bessen voldoende ruimte om te dikken zonder elkaar te duwen en geeft men bovendien een mooie vorm.
Reeds als de druiven zo dik zijn als een erwt, kan men de besjes die klein blijven onderscheiden.
Deze bessen worden met de knipschaar weggeknipt samen met de naar binnen gerichte bessen. Deze bessen rotten immers gemakkelijk, kleuren slecht en zijn van smaak het minst goed. Ook de bessen die te dicht bij elkaar staan, worden weggeknipt. Per steeltje mogen maximaal twee bessen overblijven.
Een rijpe tros die goed uitgedund is, heeft eenvormig dikke en lichtjes tegen elkaar aangedrukte bessen.
De bessen moeten zo weinig mogelijk aangeraakt worden ; anders wordt veel dons verwijderd en het is juist de donslaag die het kwaliteitsmerk van onze Belgische druiven uitmaakt.
Een rijpe tros van 800 gram heeft ongeveer 70-80 bessen, een tros van 1kg ongeveer 100 bessen.
Het aantal bessen dat weggeknipt wordt verschilt per variëteit. Zo zullen bij Baidor, Royal meer bessen weggeknipt moeten worden dan bij Leopold III en Canon Hall.
Het krenten is uniek Belgisch; bij sommige buitenlandse druiven worden de kleine besjes wel verwijderd bij het inpakken maar het specifieke kwaliteitsaspect dat het krentwerk van onze druiven uitmaakt, wordt niet bereikt.
Het resultaat van dit ellenlange knipwerk zijn egaal groene trossen, klaar voor het rijpingsproces.

4.5.6 De verwarming

Om de hoge kwaliteitsnorm, kenmerkend aan onze druif te behalen, is het de serres te verwarmen op temperaturen die gemiddeld liggen tussen 15°C en 20°C.
Door enkele serres vroeg in het voorjaar te verwarmen, lopen druivelaars vlugger uit en kan de oogst dus ook worden vervroegd. Op deze wijze worden er dus vroege druiven op de markt gebracht, nadien volgende de minder verwarmde, gevolgd door de zogezegde late teelt. Men kan dus spreken van de volgende periodes :

Vroege teelt : deze serres worden vanaf januari verwarmd en blijven verwarmd tot de oogst. De temperatuur blijft behouden tussen 15°C en 20°C. Men kan dan een oogst voorzien omstreeks half juli.

Midden teelt : deze serres worden verwarmd omstreeks half februari tot half maart op een temperatuur van 15°C tot 20°C. In volle zomerperiode kunnen deze druiven eventueel verder koud afrijpen. Oogstperiode voorzien vanaf half augustus.

Late teelt : deze serres worden verwarmd vanaf april om eventuele vorstschade te voorkomen en de groei te bevorderen. De temperatuur ligt rondom 15°C tot 20°C. Omstreeks half mei kunnen deze dan koud verder groeien. Rondom half september zullen deze opnieuw verwarmd worden om het afrijpen te bevorderen en de eventuele schade aan druiven te beperken.

Op deze wijze wordt het zowel voor de vroege, midden en late teelt mogelijk om de hoge kwaliteitsnormen van onze Vlaams-Brabantse tafeldruif te behalen.
Gemiddeld zal er voor één seizoen per druivenserrre een minimum van 2.000 liter stookolie nodig zijn om ze te verwarmen.

4.5.7 De gewasbescherming

Kenmerkend aan onze druif is de natuurlijke donslaag, die verkregen wordt door het afsterven van de buitenste schilddeeltjes. Gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen is dan ook vanaf de bloeiperiode uit den boze, om alzo deze natuurlijke donslaag te behouden.
Op basis van het reële risico op schade door schadelijke organismen, beslist de druiventeler om in te grijpen met de gepaste cultuurmaatregelen of met natuurlijke, biologische of scheikundige middelen.
Het schaderisico wordt op basis van waarnemingen zoals visuele of controles (vergrootglas), kleurplaten, vallen… van de schadelijke en nuttige organismen bepaald. Bij voorkeur worden de gewasbeschermingsmiddelen gebruikt die nuttige organismen zoveel mogelijk sparen.
De volgende nuttigen zijn zeer belangrijk in de druiventeelt: roofmijten en roofwantsen.

4.6 Verband

4.6.1 Historisch verband

Zoals het in de 16de en 17de eeuw de gewoonte was hadden de kasteelheren en gegoede burgers hun eigen druivenserre. Zo weten we dat in de Brabantse regio rond de jaren 1800 de Frankenthaler de geliefde druivensoort was.
Omstreeks 1830 had Jean-Baptiste Van Mons, een bekende fruitteler, nog een eigen variëteit ontwikkeld, nl. de "Frankenthaler De Coster". Hij droeg deze variatie op aan dokter De Coster uit Leuven.
In 1865 bouwde Felix Sohie de eerste druivenserre te Hoeilaart. Als tuinman bij de baron de Peuthy te Huldenberg had hij heel wat stielkennis opgedaan in de tuin van het kasteel, waar hij de grafelijke kassen moest verzorgen. Hij bracht aan de broeikas de nodige verbeteringen aan en voerde er kunstmatige warmte binnen door middel van buizen met warm water, zodat hij reeds in het voorjaar rijpe druiven kon oogsten. Overschot van de druivenoogst mocht hij te Brussel verkopen, waar hij hoge prijzen bekwam. Hij besloot voor eigen rekening zijn kans te gaan. Zijn voorbeeld werd in 1878 te Overijse gevolgd door de gebroeders Danhieux. Weldra rezen in de streek de serres als paddestoelen uit de grond; o.m. in Terhulpen (1883), gevolgd door o.m. Huldenberg, Duisburg, Neerijse,… volgens de algemene landbouwtelling van 1910 waren er in Hoeilaart reeds een 5.176 serres, in Overijse 2.334 en in Terhulpen 1.511. Inmiddels bleef men op het bedrijf van de familie Sohie niet stilzitten en selecteerde men ca. 1890 de Colman-variëteit die rond 1900 grote opgang maakte.
In 1894, stoomt de langverwachte tram van Overijse naar Groenendaal en het vervoer gaat nu op wieltjes. Wat het afzetgebied naar Brussel bevorderde en tevens de oprichting van de Halle der Voortbrengers in 1900.

De telers zochten naar verbeteringen en hogere rendementen, vreemde rassen werden getest en nieuwe soorten door selectie of kruising gewonnen.
We denken hier o.m. aan de Royal ca. 1920), de Ribier Belge (ca. 1930), de Leopold III (1936/1937),…
Was (en is) de blauwe druif de specialiteit van de regio dan was er rond ’30 toch noodzaak om ook witte druiven aan te bieden. Zo haalde men de "Canon Hall" variëteit binnen (geelgroen, ambergeel bij volledige rijpheid, zeer dikke ovale bessen, vast en sappig, zoet met een fijne muscaatsmaak) die aan de strenge eisen der Brabantse telers voldeed. Maar wegens het moeilijk telen diende men verder te zoeken en uit de Muscat blanc d’Alexandrie selecteerde men eind jaren ’40 de Muscat Belge, ondanks het feit dat ook deze druif bijzondere zorgen vraagt. In 1959 volgde dan de Baidor druif.
Vanaf het einde van de vorige eeuw combineerde men de druiventeelt in de serres (de druiven zaten toch aan de bovenkant tegen de gladwand) met o.m. een bloeiende perziken- en wintergroenteteelt.
In 1961 bereikte het aantal serres een hoogtepunt van 34.929 stuks.

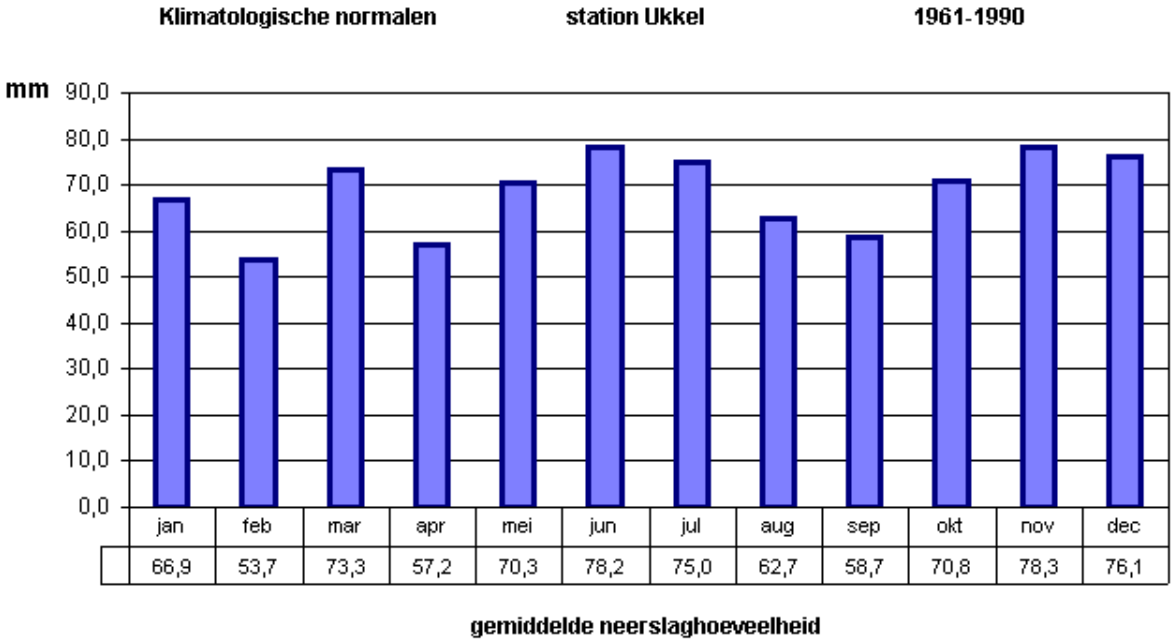
Na het totstandkomen van de E.E.G. had de druiventeelt onder glas af te rekenen met concurrentie van de goedkope ingevoerde druiven uit zuiderse landen en later de Kaap.
De telers hadden bovendien af te rekenen met de energiecrisissen van 1973 en 1979, waardoor de stookkosten voor de verwarming plotseling de hoogte ingingen. Ondanks saneringsmaatregelen werden geleidelijk duizenden serres gesloopt.
De druiventeelt veranderde grondig het uitzicht van de streek, schiep er nieuwe werkgelegenheid, bracht welvaart en gaf nieuwe impulsen aan het ontspanningsleven.
De laatste jaren vernieuwden enkele jonge kwekers hun bedrijf in moderne warenhuizen, lieten ultramoderne kassen bijbouwen of legden zich toe op de moeilijke variëteiten zoals Leopold III
Zoals de druivencultuur leeft in het hart van elke kweker, zoals er een kerk staat in het midden van elk dorp, zo heeft de druivencultuur zijn plaats in Vlaams-Brabant.

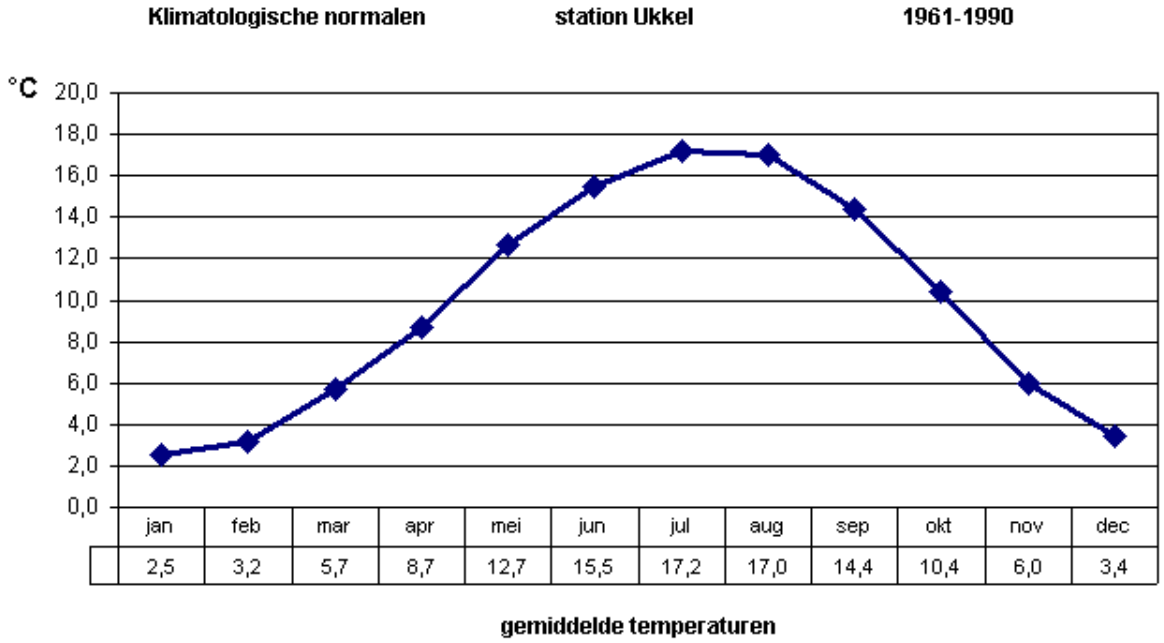
4.6.2 Verband Natuurlijk

Binnen de natuurlijke factoren kan men het klimatologische, geologische en bodem factoren onderscheiden.

Klimatologisch bevinden we ons in een gematigde en vochtige omgeving. Het gebied kent geen uitgesproken droge of vochtige periodes, maar een min of meer gelijkmatige neerslag van ca 780mm/jaar, aangevoerd door de overheersende Zuidwesten en Westen winden . Deze neerslag vormt een belangrijke

factor in de druiventeelt onder glas omdat tafeldruiven veel water vergen. Hiervoor boren serristen grondwaterputten of worden enorme regenwaterputten aangelegd waarin het regenwater, dat op de serres valt opgevangen, wordt.





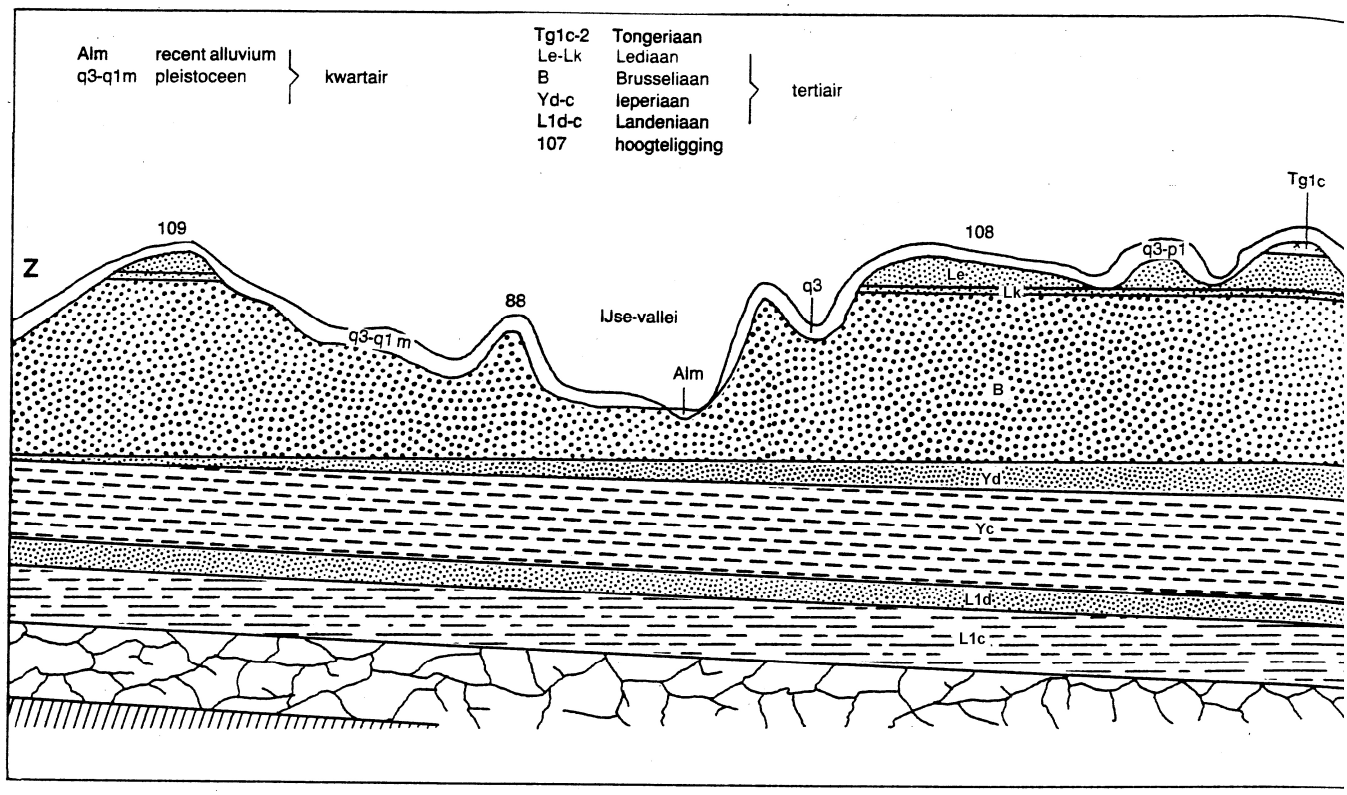
www.kmi.be

De bouw van serres voor de teelt van tafeldruiven is nodig door het vorstrisico. Het gemiddeld aantal vriesdagen in het nabijgelegen weerstation van Ukkel (Brussel) bedraagt 52, deze dagen vallen tussen eind oktober en eind april. Hierdoor is het verwarmen van de serres bij het opgangtrekken van de teelt en het leveren van een zoet eindproduct onontbeerlijk.

Geologisch maakt de Druivenstreek deel uit van de Belgische Leemstreek. Het reliëf is sterk golvend langsheen de grote valleien, met hoogte verschillen tot 60m. De belangrijkst vallei wordt gevormd door de IJse. Door de richting van de hoofdvallei, de IJsevallei, van Zuidwest naar Noordoost kunnen de zuidelijk gerichte hellingen maximaal van het zonlicht profiteren. Op sommige plaatsen leidt dit zelfs tot een warmer microklimaat. De serristen hebben dan ook in de eerste plaats deze hellingen opgezocht om hun serres te bouwen.

Bijna heel het gebied is bedekt met een lösslaag van wisselende dikte, een laag die tijdens de laatste ijstijd door de wind werd aangebracht. Onder de lösslaag is er een grindlaag, met onder andere gerolde silexkeien en zandsteenfragmenten. Deze grindlaag is ontstaan door erosie tijdens de ijstijden van het zand, het leem en de klei van het Tertiair. Nog dieper bevinden zich mariene sedimenten, miljoenen jaren geleden afgezet. Aangezien leem geen watertafel ophoudt en de onderliggende lagen eerder zanderig zijn, krijgt men hier een uitermate gedraineerd gebied. De watertafel ligt er erg diep en alleen diep in de valleien treft men bronnen aan. De bovenlopen van de valleien zijn dan ook droge valleien.
De belangrijkste **bodemtypen** in de streek zijn:

Aba: lemig (A), goed gedraineerdde (b) grond met textuur B-horizont (a)
Aba(b): idem met licht verbrokkelde textuur B-horizont (a(b))
Abc: idem met sterk verbrokkelde textuur B-horizont (c)
Abp: idem met grond zonder profielontwikkeling (p)



Geologische coupe van de Ijse-vallei (uit: De open ruimte in Vlaanderen. Exploratiepakket 4: Zoniënwoud en Hallerbos, K.B.S., Brussel, 1985)

Deze goed gedraineerde bodems zijn ideaal voor de druiventeelt: hoewel er voor de druivenbessen heel wat water nodig is, verdragen de druivenplanten zelf geen vochtige bodem. Via bevloeiing met grond- of regenwater en een natuurlijke drainage profiteert de druiventeler van de ideale natuurlijke omstandigheden.

4.6.3 Menselijke factoren

Naast de natuurlijke en historische factoren speelden nog een aantal andere elementen een rol bij de ontwikkeling van de druiventeelt in dit deel van Zuid Brabant. We brengen ze samen als menselijke factoren. De meeste gegevens werden teruggevonden in het boek “GE-ZON-D achter glas.” 125 jaar druiventeelt achter glas (1865-1990) van de Heemkundige en toeristische kring uit Hoeilaart.

- Landbouw

Typisch voor de streek waren de kleine landbouwbedrijven. Tweede helft van de 19de eeuw waren ongeveer 65% van de bedrijven kleiner dan 1 ha en nog eens 25% tussen de 1 ha en 5 ha groot. De druiventeelt betekende voor deze kleine landbouwers al gauw heel wat extra inkomsten. Hierdoor bleven deze gemeenten ook veel langer sterk agrarisch georiënteerd met een belangrijke tewerkstelling in de primaire sector.

- Nabijheid van Brussel

Het welvarende Brussel van het midden van de 19de eeuw vormde een belangrijk koopkrachtig afzetgebied voor een luxe product als de tafeldruif. De eerste trossen werden dan ook metéén te Brussel verkocht. Nadien groeide de afzet naar andere welvarende steden zoals Gent en Antwerpen.

- Spoor- en tramlijnen

De spoorlijn Brussel Luxemburg, aangelegd in 1847, had een stopplaats in Groenendaal, deelgemeente van Hoeilaart en verzekerde een degelijke verbinding met Brussel. Deze spoorlijn werd doormiddel van een tramlijn met centrum Hoeilaart en Overijse verbonden in 1894 “ter verbetering van de druivenindustrie”.

- Lokale know-how

<u>Bouw van de druivenserres</u>
Reeds vroeg na het ontstaan van de druiventeelt te Hoeilaart (1865) en nog voor de eeuwwisseling, kwam men tot een min of meer definitieve vorm en constructiemethode van een standaard druivenserre. Een aantal technische moeilijkheden werden op korte tijd opgelost: bouwen op sterk hellende terreinen, beletten van het doorzakken onder het gewicht van ijzer, glas en druiven, het opvangen van het regenwater, verluchtings- en verwarmingsproblemen, ... Een aantal ambachtslui specialiseerden zich dan ook in de opbouw van serres, met name de metselaars (serremuren), de timmermannen (het gebinte), de smid (hoekijzers, t-ijzers, ... en ook gereedschap)en de glazenmaker of dekker. Daarnaast werd er ook gezocht naar een rendabel verwarmingssysteem, in het begin met warme lucht nadien met warm water. De serres moeten nadien ook onderhouden worden, om de 15 à 20 jaar krijgen de serres een grote schoonmaak beurt waarbij zelfs de ruiten verwijderd, schoongemaakt en opnieuw geplaatst worden.

<u>Teelt</u>
De teelt van de Vlaams-Brabantse tafeldruif gebeurt louter manueel. Hiervoor is dan ook heel wat stielkennis vereist bij het snoeien van de planten, het verwijderen van de overtollige scheuten, de keuze van meststoffen, de ziektebestrijding, ...
Meest werk en kunde vraagt het krenten, hier worden de grote en de vorm van de tros bepaald. Per tros vraagt dit dan ook ongeveer een kwartier werk! Naast de druiventeeltarbeiders werd ook vaak heel het gezin aan het werk gezet.

- Glazen dorpen en serristenvilla’s

Het succes van de druiventeelt bepaalde mee het uitzicht van de druivenstreek. De bouw van een serre betekende heel wat extra inkomsten. Op elk lapje grond verrezen dan ook al gauw serres. Zo telden Overijse en Hoeilaart in 1950 samen 334 ha serres.

Tussen deze zee van glas verrezen de vele serristenvilla's die de vroegere welstand van de druiventeler uitstralen. Vooral tijdens het interbellum werden zij opgetrokken, dankzij de export, vooral naar Engeland, werd er toen aardig wat verdiend.

- Beroepsverenigingen en vennootschappen opgericht door serristen

Syndicaat der Belgische Druiventelers, nam vanaf 1894 deel aan internationale tentoonstellingen.
Hallen der Voortbrengers, verkoophuis opgericht in 1900 door druiventelers en bloemisten te Brussel.
De Serristengilde werd gesticht in 1928 en had vooral een sociale en culturele werking.
Nationale Unie der Belgische Druiventelers, beroepsvereniging gesticht in 1938.
ISCA, coöperatieve vennootschap opgericht in 1955, bekend om zijn schuimwijn productie in de jaren 1960-1978
SERCO coöperatieve opgericht in 1955, eveneens met een wijn- en schuimwijnproductie.
De Sterredruif opgericht in 2003 met als doel een Europese erkenning voor de Vlaams-Brabantse tafeldruif.

- Musea en folklore

Met veel trost brachten de serrsiten elk jaar in de verschillende dorpen hun mooiste druiventrossen naar de "druivententoonstelling". Deze werden meestal georganiseerd ter gelegenheid van de lokale kermissen. In Hoeilaart, derde week van september, en Overijse, laatste week van augustus, groeiden deze uit tot "druivenfeesten" met druivenkoningin, "druivenkoers", druivenstoet, ...
De geschiedenis van de druiventeelt wordt tevens tentoongesteld en bewaard in het Druivenmuseum van Overijse.

4.7 Controlestructuur

Federale Overheidsdienst Economie, KMO, Middenstand en Energie
Algemene Directie Controle en Bemiddeling
Tweede Afdeling – Gespecialiseerde Diensten
Sectie A
Controles Uitgaven EOGFL en Marktordening

Adres : WTC III, Simon Bolivarlaan 30, B-1000 Brussel
Tel. 02/208.40.40 Fax : 02/208.39.75

4.8 De etikettering

Elke druiventros zal geëtiketteerd worden met een label dat bevat:
- het Europese BOB logo
- de naam : Vlaams-Brabantse tafeldruif
- de naam van de teler of van zijn bedrijf

4.9 Nationale eisen

Diegene voortvloeiende uit de nationale en communautaire wetgevingen terzake.