

“Als wijnboer moet je één worden met de natuur”

ANDRIES SCHEPERS / WIJNBOUWER / *7 oktober 1976 in Lommel /
getrouwd met Elisa Loconsole / www.beaumarais.be

Wijn verbouwen in Beringen? Een utopie? Niet voor Beringse wijnbouwer Andries Schepers. Andries is wijnboer op het domein Beau Marais in Beverlo. Hierbij krijgt hij hulp van vrouw en familie. Wij zochten hem op om wat meer te weten te komen over zijn passie voor de wijnbouw.

Is wijnboer worden altijd al een droom geweest?

ANDRIES: “Mijn ouders zijn de aanstokers van het hele verhaal. In 2010 hebben ze een wijngaardje aangelegd in Normandië met Chardonnay, Pinot Noir, Merlot en Cabernet Franc. Puur hobby! Maar iets half doen zit niet in ons bloed ... Met passie en gedrevenheid zijn we dan met heel de familie stage gaan lopen en cursussen volgen bij ervaren wijnboeren. Het heeft ons de kans gegeven te experimenteren met goede en ook minder goede resultaten om dan in 2014 klaar te zijn voor de eerste serieuze aanplant in België.”

Is het moeilijk om wijn te maken op Beringse grond?

ANDRIES: “We zitten op de noordergrens waar wijnbouw mogelijk is en dat geeft uiteraard wel bepaalde uitdagingen. De klimaatverandering speelt in ons voordeel. Hierdoor komen er hier mogelijkheden, in het zuiden wordt het te warm. We zitten op een bodem van ijzerhoudend zand op een onderlaag van klei wat de wijnen mineraliteit en extra body meegeeft.”

Hoe groot is je wijngaard en sinds wanneer produceren jullie wijn?

ANDRIES: “De wijngaard is zo’n 1,5 hectare groot en onze eerste producten zijn in 2019 gecommercialiseerd. De eerste wijn maakten we in Normandië met druiven uit 2011. Alle druiven samen in één wijn, dat was een mooie typische beginnersfout (*lacht*). Die hebben we niemand laten proeven.”

Hoe bestrijden jullie bladschimmels en ziektes in de wijnranken?

ANDRIES: “De witziekte en valse meeldauw zijn schimmels waar we moeten op anticiperen. Wij kiezen er resoluut voor om preventief te werken, dat is het minst ingrijpend. Bestrijden wanneer je de ziekte hebt kan enkel chemisch ... We werken met plantengier van o.a. brandnetel, heermoes en andere helende (on)kruiden die dienen als bladvoeding en de plant versterken. Dit in combinatie met natuurlijke zwavel om de witziekte te vermijden. Tussen de ranken groeien kruidenmengsels die we zelfs onder de stokken laten groeien en dus niet schoffelen. Dit alles draagt bij aan het bodemleven en de biodiversiteit in de wijngaard. In de winter komt onze mascotte ‘Elmo’ ons helpen, onze shetlandpony. Die maakt alles netjes proper in en rond de wijngaard en laat af en toe iets vallen dat voor bemesting zorgt (*lacht*).”



Welke wijnen bieden jullie aan?

ANDRIES: “Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier worden verwijnd tot mousserende wijnen volgens dezelfde methode als in de Champagne. Deze 3 druiven laten ons ook toe, afhankelijk van het seizoen, stille wijnen te maken zoals een rosé, maar ook wit en rood zoals in de Bourgogne. De persresten worden uitgestookt tot een Gin en Grappa.”

Je hebt België mogen vertegenwoordigen op de tweejaarlijkse beurs in het Franse Champagne? Toch iets om fier om te zijn?

ANDRIES: “Absoluut! Dit kwam totaal onverwacht, want we hadden ons niet eens opgegeven als kandidaat ... We werken samen met een oenoloog uit de Champagne. Die mensen reizen van domein naar domein voor advies de hele wereld rond. Elk jaar kiezen ze per

land 1 domein dat mousserende wijnen maakt volgens de *méthode traditionnelle* zoals in Champagne. Dat 2 van onze 3 mousserende wijnen hiervoor geselecteerd werden is echt wel uniek, een hele eer. De commentaren van de andere oenologen en sommeliers die er waren, gaven ons nog meer zin om er volledig voor te gaan.”

Wat vind je leuk aan je job?

ANDRIES: “Het buitenwerk en het luisteren naar de natuur. Mijn hoofdberoep is er eentje van bellen en mailen, dus hoofdzakelijk vanaf een bureaustoel. De wijngaard is dan een super afwisseling. Je moet één worden met de natuur.”

Welke wijn drink je zelf het liefst?

ANDRIES: “We brengen enkel wijnen op de markt waar we 100 % tevreden van zijn. Kwaliteit boven kwantiteit. We

hebben een ander inkomen om van te leven en dat geeft ons de vrijheid om met de wijnen tot het uiterste te gaan. We hebben in 2019 de eerste wijnen gecommercialiseerd en dat waren heel wat diverse projecten: 3 mousserende, 1 rosé, 2 witte wijnen, 1 rode en 2 spirits. Ik ben van alle producten heel tevreden en onze klanten blijkbaar ook want er zijn al heel wat producten uitverkocht.”

Wat zijn je toekomstplannen?

ANDRIES: “Er is geen uitbreiding van het domein voorzien wegens tijdsgebrek, maar in de vinificatie zullen we verder werken aan producten met originaliteit en kwaliteit. Steeds innoveren vind ik leuk.”

Wat is je lievelingsplek in Beringen?

ANDRIES: “Dat zijn er meerdere: Mood, Hoeveke, Barnaba & Ristorante Italia. Ze hebben er een neus voor goede wijnen.”