

Belgische mousserende wijnen krijgen een eigen kwaliteitslabel: BelBul

Vlaamse en Waalse wijnbouwers bundelen hun vakmanschap
en traditie in een keurmerk voor mousserende wijnen.
Brussel, 12 mei 2025

De Belgische wijnsector lanceert BelBul, het allereerste kwaliteitslabel voor Belgische mousserende wijnen. Het label staat garant voor uitmuntendheid in de productie van Belgische mousserende wijnen volgens de 'méthode traditionnelle' en zet België nog meer op de kaart als een hoogwaardig bubbelland.

Belgen staan sowieso al bekend als echte Bourgondiërs. Van ambachtelijke bieren tot culinaire hoogstandjes, de Belgische eetcultuur draait om kwaliteit en genieten.

Deze passie voor smaak en vakmanschap komt ook tot uiting in de opmars van Belgische mousserende wijnen. Steeds vaker kiezen Belgen voor lokaal geproduceerde bubbels als feestelijk aperitief of als perfecte begeleider van gastronomische gerechten. De groeiende interesse in Belgische bubbels toont aan dat consumenten meer dan ooit op zoek zijn naar authenticiteit en vakmanschap uit eigen land.

Ook wereldwijd gooien de Belgische mousserende wijnen hoge ogen en slepen ze internationale prijzen en onderscheidingen in de wacht. Vaak worden ze vergeleken met de grote namen uit Frankrijk, Spanje en Italië, en ze staan bekend om hun elegantie, frisse zuren en verfijnde aroma's.

Vanaf vandaag hoeven Belgen géén cava, prosecco of champagne meer te bestellen, maar een coupeke BelBul!

What's in a name: BelBul

De naam BelBul ontstond niet toevallig. Belgische wijnbouwers werden regelmatig geconfronteerd met de vraag: "Heb je nog een fles cava?" Terwijl de Belgische bubbels niets te maken hebben met cava, champagne of prosecco, bleek er nood aan een duidelijke, herkenbare naam voor mousserende wijn van eigen bodem.

Uit die behoefte ontstond BelBul, een samentrekking met meerdere lagen:

- Bel verwijst naar belletjes in het Nederlands
- Bul is een knipoog naar het Franse bulles
- Fonologisch klinkt het voor Franstaligen als Belles Bulles (mooie bubbels)
- En ten slotte staat Bel in beide landstalen ook als afkorting voor België

Een enquête bij ruim 300 respondenten bevestigde het potentieel van de naam: maar liefst 98% vond BelBul klinken als een chique, jonge en vooral Belgische naam. Precies daarom wordt veel belang gehecht aan de schrijfwijze, waarbij beide delen – Bel en Bul – duidelijk tot hun recht komen.

BelBul: Kwaliteitsgarantie voor Belgische Bubbels

Met de lancering van BelBul, geïnitieerd door de vzw Belgische Wijnbouwers - Vlaanderen en de Association des Vignerons Belges – Wallonie, krijgt de Belgische mousserende wijn een officieel kwaliteitslabel én een generieke naam. Dit label stelt strikte criteria voor herkomst, productiemethoden en kwaliteit, en biedt consumenten de zekerheid dat ze een Belgische mousserende wijn van uitzonderlijke kwaliteit in handen hebben. Producenten die voldoen aan de hoge standaarden van BelBul kunnen rekenen op extra zichtbaarheid en erkenning, zowel nationaal als internationaal.

"In ons jong maar sterk groeiend wijnland staat innovatie centraal. Mede daardoor zijn wij er op korte termijn in geslaagd topwijnen te creëren. Met het BelBul-label geven we aan onze Belgische mousserende wijnen een identiteit en willen we ons op de kaart zetten als producent van uitzonderlijke mousserende wijnen." Lodewijk Waes – Voorzitter vzw Belgische Wijnbouwers – Vlaanderen.

“Voor de ontwikkeling en professionalisering van de Belgische wijnsector hebben we er alle belang bij intenser samen te werken, en onze geografische en taalgrenzen te overstijgen. Samen staan we sterker. Het label is een echte mijlpaal voor België als wijnland, en een investering in de toekomst.” Vanessa Vaxelaire – Voorzitter asbl Association des Vignerons Belges – Wallonie.

De benaming ‘BelBul’ zal vanaf de nieuwe botteling geïntroduceerd worden op de flessen. Voor het merk werd ook een eigen logo ontworpen dat op de verpakking en de flessen zal verschijnen. De generieke benaming en het logo fungeren als een herkenbaar keurmerk, waarmee consumenten in één oogopslag kunnen zien dat ze een gecertificeerde Belgische mousserende wijn kopen.

Om consumenten en professionals beter te informeren over Belgische mousserende wijn, wordt vandaag ook BelBul.be gelanceerd. Deze website biedt een overzicht van alle wijndomeinen die BelBul-gecertificeerde mousserende wijnen produceren. Daarnaast zal de site uitgebreide informatie bevatten over de productiemethoden, de unieke eigenschappen van Belgische bubbels en de regio's waar ze worden geproduceerd. Consumenten en horeca-uitbaters kunnen er ook ontdekken waar Belgische mousserende wijnen te koop zijn. Zo wordt BelBul niet alleen een kwaliteitslabel, maar ook een platform dat de zichtbaarheid en toegankelijkheid van Belgische bubbels vergroot.

Criteria voor het BelBul-label

Belgische mousserende wijn komt in aanmerking voor het BelBul-label. Wijnmakers die het label willen verkrijgen, moeten voldoen aan strikte criteria die de kwaliteit en authenticiteit van Belgische mousserende wijnen garanderen:

- De mousserende wijnen moeten geproduceerd zijn volgens de traditionele methode en voldoen aan de geldende voorwaarden en eigenschappen omschreven in de productdossiers mousserende wijn, opgesteld door het bevoegde Gewest
- De wijnen moeten door de erkenningscommissie geaccrediteerd worden als BOB (Beschermd Oorsprongsbenaming) of AOP (Appelations d'Origine Protégée)
- De wijnen moeten 100% Belgisch zijn, wat betekent dat zowel de teelt als de vinificatie in België plaatsvindt. Aangekochte druiven uit het buitenland zijn niet toegestaan
- Het wijndomein is een familiebedrijf; lid bij één van de twee belangenorganisaties en aandeelhouder van de CV Wijn en Mousserend - Vin et Mousseux.

Deze criteria zorgen ervoor dat BelBul een betrouwbaar kwaliteitslabel blijft en dat consumenten kunnen rekenen op authentieke Belgische bubbels die voldoen aan de hoogste standaarden.

Duidelijke identiteit en herkenbaarheid

In een internationale wijnmarkt waar concurrentie met gevestigde bubbellanden zoals Frankrijk, Italië en Spanje groot is, is het cruciaal dat Belgische mousserende wijnen een duidelijke identiteit en herkenbaarheid krijgen. Het BelBul-label helpt om Belgische mousserende wijnen te onderscheiden als kwaliteitsproducten die zich kunnen meten met de beste internationale mousserende wijnen. Bovendien biedt het label consumenten en professionals in de horeca een betrouwbaar keurmerk, waarmee de reputatie en het vertrouwen in Belgische bubbels wordt versterkt.

Daarnaast helpt een label als BelBul de Belgische wijnsector verder te structureren en professionaliseren. Door uniforme kwaliteitsnormen op te stellen, worden zowel gevestigde als opkomende wijnbouwers gestimuleerd om in te zetten op duurzame en ambachtelijke productiemethoden. Dit draagt niet alleen bij aan de economische groei van de sector, maar ook aan de internationale erkenning van Belgische mousserende wijnen als een premium product.

De Opkomst van Belgische Mousserende Wijnen

Belgische mousserende wijn wint steeds meer aan prestige, zowel nationaal als internationaal. Door de gunstige bodem- en klimaatomstandigheden in bepaalde delen van België, zijn de omstandigheden ideaal voor de productie van verfijnde mousserende wijnen. Belgische mousserende wijnen worden voornamelijk geproduceerd volgens de méthode traditionnelle, dezelfde methode die wordt gebruikt voor de productie van Champagne. Dit houdt in dat de tweede gisting op fles plaatsvindt, wat resulteert in een complexere smaak en fijne, aanhoudende bubbels.

De toegenomen kwaliteit van Belgische mousserende wijnen wordt bevestigd door een groeiend aantal internationale prijzen en onderscheidingen. Belgische mousserende wijnen worden vaak vergeleken met de grote namen uit Frankrijk, Spanje en Italië, en staan bekend om hun elegantie, frisse zuren en verfijnde aroma's.

Groeiende productie en uitbreiding van wijngaarden

De Belgische wijnbouwsector kende de afgelopen jaren een indrukwekkende ontwikkeling. In 2021 werd er ruim 2,1 miljoen liter wijn geproduceerd. In 2022 steeg dat volume tot meer dan 3 miljoen liter, waarvan bijna de helft bestond uit mousserende wijn. In 2023 volgde een nieuw record met 3,4 miljoen liter, een stijging van bijna 13% ten opzichte van het jaar ervoor. Het tegenvallende oogstjaar 2024 zorgde ervoor dat de productie zakte naar 1,2 miljoen liter.

Toch is de daling relatief. De opbrengsten in 2023 en 2022 waren uitzonderlijk goed. Vergeleken met eerdere jaren, blijft de opbrengst in 2024 laag, maar oogt de daling minder scherp. Ook het aantal Belgische wijnbouwers groeit jaar na jaar. In 2024 werden 321 wijnbouwers geregistreerd, een stijging ten opzichte van 290 in 2023 en 259 in 2022. Dat gaat zowel om professionele wijnboeren als hobbyisten.*

De totale aanplantoppervlakte steeg tot 958 hectare, met een duidelijke focus op druivenrassen geschikt voor bubbels. Momenteel produceren meer dan 100 Belgische wijndomeinen mousserende wijn. Dit toont aan hoe sterk de sector gegroeid is en dat de tijd rijp is om een kwaliteitslabel zoals BelBul te introduceren.

Regionale Toppers en de Opkomst van Resistente Druivenrassen

De belangrijkste wijn producerende provincies zijn Limburg, West-Vlaanderen, Luik en Henegouwen, goed voor twee derde van de nationale productie. Chardonnay blijft het meest aangeplante druivenras, gevolgd door pinot noir en johanniter. Resistente druivenrassen zoals johanniter, souvignier gris winnen terrein, dankzij hun klimaatbestendigheid en lagere nood aan gewasbescherming.

De Belgische wijnbouwers zijn voortdurend op zoek naar innovatie en duurzame technieken om de kwaliteit van hun wijnen te verbeteren. Door te werken met hybride druivenrassen die minder vatbaar zijn voor ziekten, wordt het gebruik van pesticiden gereduceerd en kunnen wijnbouwers inspelen op de veranderende klimatologische omstandigheden.

Groeiende rol in de Belgische economie

De Belgische wijnbouwsector en in het bijzonder de productie van mousserende wijnen spelen een steeds grotere rol in de Belgische economie. De groei van de sector leidt tot een toename van werkgelegenheid, zowel in de landbouw als in de horeca en toerisme.

Wijntoerisme komt op in België, waarbij steeds meer wijnliefhebbers en toeristen bezoeken Belgische wijngaarden bezoeken om te genieten van lokale bubbels en het vakmanschap van de wijnmakers te ontdekken.

Daarnaast stimuleren Belgische mousserende wijnen de export, aangezien de internationale vraag naar kwaliteitsvolle Europese mousserende wijnen blijft toenemen. Met de verdere professionalisering van de sector en de introductie van BelBul kan België zijn positie als hoogwaardige wijnproducent versterken en extra economische opportuniteiten creëren.

Belgische Mousserende Wijn in de Wereld

De groeiende reputatie van Belgische mousserende wijnen opent nieuwe deuren voor export. Steeds meer buitenlandse wijnliefhebbers en kenners ontdekken de finesse van Belgische bubbels. Met de lancering van BelBul bevestigt de Belgische wijnsector zijn positie als belangrijke speler op de internationale wijnmarkt. BelBul weerspiegelt de passie en het vakmanschap van Belgische wijnbouwers en biedt een stevige basis voor verdere groei en innovatie in de komende jaren.

*Bron: FOD Economie

PERSCONTACT

STIJN@WELOVEPURE.COM +32 475 53 03 03

