



## **Woord vooraf**

In de wijngaard werd de voorbije maand de wintersnoei afgewerkt en alle druivelaars zijn nu voorbereid op het nieuwe seizoen. Ook voor deze tweede nieuwsbrief van 2024 hebben we een heleboel diverse informatie samengebracht.

De inschrijvingen voor onze buitenlandse wijnreis naar Griekenland later op het jaar zijn ondertussen afgesloten. Met een groep van 39 reislustigen zullen we ongetwijfeld opnieuw een interessante en boeiende reis maken. In deze en volgende nieuwsbrieven bespreken we de wijndomeinen die we in Griekenland zullen bezoeken. In een eerste algemeen deel in deze nieuwsbrief komen de wijngeschiedenis, de druivenrassen en de wijnbouw van Griekenland aan bod.

Georges De Smaele sluit deze nieuwsbrief af met een bijdrage over de mogelijkheden en de impact van artificiële intelligentie op de toekomstige wijnbouw en wijnindustrie. Veel leesgenot!

## **Nieuwe overeenkomst met de stad Gent**

Toen in 1978 initiatief werd genomen voor de aanleg van een wijngaard in de tuin van de Sint-Pietersabdij werd een stichtingsovereenkomst vastgelegd tussen de stad Gent en de wijnmetersgilde. In 2004 volgde een aanpassing van deze overeenkomst voor het beheer en het onderhoud van de wijngaard. Onder andere door besparingsmaatregelen op de groendienst kon deze laatste een aantal taken in de wijngaard nu niet langer meer uitvoeren. Het werd dan ook noodzakelijk om de beheersovereenkomst met betrekking tot de wijngaard te herbekijken. Dit heeft geresulteerd in een nieuwe overeenkomst tussen het college van burgemeester en schepenen van de stad Gent en de Gentse wijnmetersgilde vzw die op 22 februari 2024 werd ondertekend. Deze nieuwe overeenkomst geeft de volledige zeggenschap en verantwoordelijkheid over de wijngaard aan de wijnmetersgilde. De groendienst van de stad Gent biedt ondersteuning op vraag en voor een aantal afgelijnde taken.

## **Lentefeest zaterdag 23 maart**

Onze volgende activiteit is het lentefeest van zaterdag 23 maart. Vorig jaar konden we allen genieten van een geslaagd optreden van de renaissancedansen van de dansgroep Cadanza-Renaissance uit Binche. Dit jaar zullen jullie zelf kunnen dansen want we hebben gekozen voor een 'dinner and dance'-feest. Plaats van gebeuren is de feestzaal 'Salons Caipirinha' te Merelbeke. Inschrijven kan nog tot 17 maart 2024.

Meer info: [www.wijnmetersgildegent.be](http://www.wijnmetersgildegent.be)

## Terugblik wijnproeverij 10 februari

Naar jaarlijkse gewoonte was de wijnproeverij van 10 februari onze eerste activiteit van 2024. Met 58 geïnteresseerde deelnemers werd het een leerrijke en gezellige namiddag. Deze wijnproeverij wilde proefondervindelijk nagaan of de bodem een effect heeft op de smaak van de wijn, m.a.w. proeft men de bodem in de wijn. Kapittellid en vinoloog Georges De Smaele loodste de deelnemers doorheen de proeverij van een zestal kwaliteitswijnen met uiteenlopende en soms heel bijzondere bodemkenmerken van de wijngaard.



© firmin de maître



f© firmin de maître



© firmin de maître



Afwassen en afdrogen na de proeverij

© MDJ

## Wintersnoei in de wijngaard

Eind januari begonnen Marc Lambert en Hugo De Graeve, enkele keren geassisteerd door Marc Guillet en Rob Somers, met de wintersnoei en ondertussen is de hele wijngaard onder handen genomen. Het is een jaarlijks terugkerende opdracht en vooral een specialistenwerk om iedere druivelaar voor te bereiden op het nieuwe seizoen. Binnen onze wijngaard wordt er gesnoeid volgens de principes van de ‘zachte snoei’, ook wel de Guyot-Poussard-methode genoemd naar een Franse wijnboer Poussard die deze snoeiwijze een eeuw geleden zelf ontwikkeld had. Op deze manier worden de druivelaars beter beschermd tegen de ziekte die het hout van de stam kan aantasten en waardoor druivelaars afsterven.

In essentie komt het erop neer om zo weinig mogelijk snijwonden te maken die de natuurlijke sapstroom onderbreken. De sapstroom moet als het ware ieder jaar aan dezelfde buitenkant van de druivelaar kunnen doorlopen zonder onderbreking.





Voor de wintersnoei: Na de winter moeten de oude draagtakken van het vorige jaar weggeknippt worden.



Na de wintersnoei: Per druivelaar worden een of twee nieuwe draagtakken overgehouden ('guyot simple' of 'guyot double'). Zo'n draagtak is een tak van een jaar oud.



Achteraan: Marc Lambert snoeit de laatste druivelaar



Paaslelies kondigen de lente aan

## **De website van de wijnmetersgilde in herwerking**

Sinds enkele maanden zijn we gestart met een volledige herwerking van onze website. Een deel van het werk is ondertussen al geïmplementeerd. Ons lid Willy Bernaerts fungeert hierbij als nieuwe webmaster van onze website.

Ga zeker al eens grasduinen in de hernieuwde website ([www.wijnmetersgildegent.be](http://www.wijnmetersgildegent.be)).



## Van kalligrafische hoogstandjes tot schijnbaar gecrocheteerde gordijntjes

Lang voor de opkomst van de boekdrukkunst werden boeken met de hand geproduceerd. Dit gebeurde in schrijfateliers of scriptoria. Boeken werden er geschreven en overgeschreven. Boeken waren belangrijk in het dagelijks leven van religieuzen en het verbaast dan ook niet dat we in de vroege middeleeuwen deze schrijfateliers terugvinden in abdijen en kloosters. Ook in de Sint-Pietersabdij werden monniken hierbij ingeschakeld. Er werden ook artiesten ingezet voor het verluchten van boeken en deze miniatuurkunst werd een wezenlijk onderdeel van de middeleeuwse kunstgeschiedenis.

Boekenverluchters en scriptoren zijn al verschillende eeuwen verdwenen uit de Sint-Pietersabdij. Zelf krijgen we nog wel eens de vraag of er nog monniken in de abdij leven. Wat velen evenwel niet weten is dat er in de Sint-Pietersabdij nog een laatste monnik rondwaart. Deze monnik, de genaamde Jacobus Vervaadt, zet met vaardige hand deze eeuwenoude traditie van de kunst van het schoonschrift of kalligrafie verder. Voor iedere groep die de wijngaard en de wijnmetersgilde bezoekt, schrijft hij met zijn beste pen een bladzijde in het gastenboek van de wijnmetersgilde ter herinnering aan het bezoek. Een voorbeeld van een kalligrafische hoogstandje in een gastenboek met middeleeuwse allure!



Kalligrafie in ons gastenboek



Jacobus Vervaadt aan het werk



Let op de kunstige gordijntjes

Een andere specialiteit van Jacobus is het ontwerpen en artisaan aanbrengen van gordijntjes. Zo werden de ramen van het wijnmetershuis recent voorzien van gordijntjes. Ze lijken wel gecrocheteerd!

Je zou thuis ook zo'n gordijntjes willen? Dan best contact nemen met de voorzitter.

### Interessante cursussen

#### **Jenevercursus 2024 van EROV**

EROV (Economische Raad voor Oost-Vlaanderen) organiseert opnieuw een jenevercursus, die start op 18 maart. Wist je dat jenever en de productie ervan geografisch beschermd worden door de Europese Unie? Dat Oost-Vlaanderen al zeker 200 jaar hét epicentrum van het Belgische jenevergebeuren is? Jenever is een van die producten die niet Oost-Vlaams kan zijn. Wil je meer leren over het stookproces en de geschiedenis van dit topproduct? Over degustatietechnieken en jenevercocktails? Dan ben je bij de jenevercursus van O'de Flander aan het juiste adres! EROV organiseert deze jenevercursus samen met Syntra en dat al voor de 19e keer.

Meer info: <https://www.odeflander.be/2023/11/28/jenevercursus-2024/#more-858>

## Wijngidscursus

EROV organiseert dit jaar ook een wijngidscursus. Ben je een gids met interesse in wijnbouw of een wijnbouwer die graag beter wil leren gidsen? Dan is de opleiding tot wijngaardgids wellicht iets voor jou. Dankzij een samenwerking tussen CVO Groeipunt en Syntra Midden-Vlaanderen, met ondersteuning van EROV en Toerisme Oost-Vlaanderen, kun je je in twee modules laten klaarstomen tot volwaardige wijngaardgids. De opleiding loopt van eind februari tot halfweg juni.

Meer info: <https://www.ero.v.be/event/opleiding-wijngaardgids/>

## GRIEKENLAND - DEEL 1 (Thracië tot Kreta - 41° en 35° NB)

### KORTE GESCHIEDENIS

Spreekt men van Griekenland dan verwijst men vaak naar 'de wieg' van de wijnbouw, alhoewel dit land de wijn niet heeft uitgevonden. In de Griekse oudheid werd wijn gemaakt ter ere van de goden. Auteurs van die tijd (850 jaar v. Chr.) loofden de wijn, denk maar aan Homerus en tijdsgenoten.



Hier onthouden we **Dionysos** (zoon van Zeus en van Semele), Griekse god van de wijn en de wijnrank. Dionysos werd later bij de Romeinen **Bacchus** genoemd. Rond 350 jaar v. Chr. wees **Plato** op het belang van wijn tijdens de 'banketten'. Tijdens deze banketten discussieerden heren van stand eindeloos over filosofie, politiek, wetenschap en kunst. Het was Plato die vastlegde hoeveel kelken er mochten worden aangereikt bij elke bijeenkomst en hoeveel water er bij de wijn diende te worden gevoegd. Grieken dronken immers wijn nooit puur. Enkel Dionysos, als God, mocht dat doen. Wijnen uit die tijd hadden een hoog alcoholgehalte. Enkel Kretenzische wijn werd nooit aangelengd.

Na Azië te hebben veroverd, tot aan de Indus, ten tijde van Alexander de Grote (3 eeuwen v. Chr.), kende Griekenland voor- en tegenspoed; men wisselde grootse periodes af met decadentie, maar wijn was steeds vertegenwoordigd.

Na de val van Constantinopel door de Turken werden de Griekse gronden in beslag genomen of verdeeld onder de islamieten. De wijngaarden dreigden zo te verdwijnen, maar de Ottomaanse heersers gedoogden de kloosters en de grootgrondbezitters die zich wilden onderwerpen aan het regime. Hierdoor komt het dat na de bevrijding van Griekenland, zo'n 4 eeuwen later, nog steeds ranken aanwezig waren. Griekenland geniet van ideale omstandigheden om wijn te verbouwen en bleef grotendeels gespaard van de **phylloxera** (vernietigende druifluus). Griekenland erfde ook strikte wijnbouwkundige regels die dateerden uit de oudheid. De Grieken zagen wijn als een geschenk uit de hemel en dat verklaart het gebrek aan reglementeringen van de meeste wijnen (met uitzondering van het Egeïsche eiland Somos (cf. wereldberoemde Somoswijn).

Dat bleef zo tot in 1962 toen Griekenland deel werd van de EEG. Vandaag is Griekse wijn nog steeds geliefd in de hele wereld.

## ENKELE CIJFERS EN WEETJES

110.000 hectare aanplant over het ganse land en de eilanden.

Griekenland heeft een productie rond de 500 miljoen liter per jaar. Bekend voor de productie van rozijnen - een van de grootste producenten na Turkije en de Verenigde Staten.

Voorbeelden van druivenrassen die reeds bestonden in de Griekse oudheid: limnio, athiri, monemvasia...

Ongeveer 300 verschillende druivensoorten worden er in Griekenland geteeld.

## BELANGRIJKSTE DRUIVENRASSEN

### Witte druiven

**ASSYRTICO:** brengt frisse, evenwichtige wijnen voort (Santorini en ook voorkomend rond Athene)

**DEBINA:** Epirus, vooral in Sitza

**ROBOLA:** Kefalonia...

**RHODITIS:** in Kreta waar zij vooral op hoogtes van tussen 300 à 800 meter wordt gekweekt

**SAVATIANO:** zeer frequent in Atika

### Rode wijnen

**XYNOMAVRO:** vooral in Noord-Griekenland gekweekt, op de hellingen van de Olympusberg - intens gekleurde wijn.

**AGIORGITICO:** in de Peloponnesos in Korinthe, gebruikt voor nemea of 'bloed van Hercules'.

**MANDILARIA:** druivensoort van de eilanden, vooral in Kreta en in de Cycladen.

**LIATIKO:** zeer vroegtijdige soort, wijngaard in Sita, in Kreta.

Ook te vernoemen:

**MAVRODAPHNE:** is de basis voor dessertwijnen van Patras (in de Peloponnesos) en Kefalonia. - geeft aromatische wijnen.

Sommige buitenlandse soorten zoals chardonnay, sauvignon, viognier... voor de witte en cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, syrah... voor de rode.

Het is onmogelijk dit kort overzicht van Griekse soorten te beëindigen zonder het te hebben over de muskaatwijnen: muscat de Samos, die doorgaat voor een van de beste ter wereld; de muscat de Patras, muscat de Lemnos...

### Wijn uit Griekenland: meer dan enkel retsina!

Retsina (Griekse woord voor hars) wordt gemaakt door tijdens de gisting van de most dennenhars van de aleppoboom toe te voegen, die oplost in de zich ontwikkelende alcohol. Waarschijnlijk is retsina ontstaan toen men de amforen (waarin de wijn werd bewaard en afgesloten met houten stoppen) dichtsmeerde met hars. Voorbeeld: retsina van Kechribari - koel te drinken bij 7 tot 9°C.

Retsinaharswijn is een lichte wijn met een gemiddelde zuurgraad en een licht bittere smaak. Bevat tonen van dennenbomen, hars, kruiden en citrusvruchten. Afhankelijk van de kwaliteit en de druiven verschilt de smaak van retsina per merk. Gemaakt van de druiven salvatiano en roditis.

### Griekenland en zijn wijnwetgeving (sinds 2009)

**PDO** (Protected Designation of Origin) = AOP (AOP) - aantal: 14

**PGI** (Protected Geographical Indication) = IGP - aantal: 114

**Varietal wines** (nieuwe categorie)

**Wines of Greece** (overige wijnen)

### Voorwaarden om tot een categorie te behoren:

#### **PDO**

- Terroir - specifieke karakteristieken.
- Druiven uit specifieke regio's & vinificatie in de regio.

- Enkel vitis vinifera.
- Etiket mag opvoedingstermijn aanduiden (reserva, grand reserva).

#### IGP

- Wijnen met regionale eigenheid (regionaal, district & area).
- Min. 85% van de druiven & productie uit de regio.
- Vitis vinifera of andere soorten.
- Incl. enkele 'traditional designation wines', bijvoorbeeld retsina van Attika.

#### VW

- Nieuwe categorie.
- Jaar en variëteit mogen op het etiket.
- Niet de geografische oorsprong.

#### WG

- Overige wijnen.
- Vermelding van jaartal, variëteiten en gebied van oorsprong zijn niet toegelaten.

### Griekenland en zijn klimaat

- Voornamelijk mediterraan klimaat (warme, droge zomers en korte, milde, nattere winters).
- Veel zonuren, ook in de winter (gevaar voor hydrische stress).
- Grote invloed van topografie (veel microklimaten en lokale verschillen). In het noorden hebben we een overgangsklimaat van continentaal naar mediterraan. In het westen van het Pindusgebergte is het iets natter. In het oosten van het Pindusgebergte is het droger met meer wind. Zachter op de eilanden dan in het noorden en oosten van het vasteland (+ zeebries/wind). Alpen mediterraan klimaat op de bergtoppen.
- Koelend effect naargelang de hoogte en de zeewind (wijngaarden kunnen wat afkoelen - behoud van aroma's en de aciditeit).

### Griekenland en zijn bodems

Arme, weinig vruchtbare grond. Vooral kalksteen...

In de kustgebieden en bij de rivieren: zanderig en alluviaal...

Hier en daar andere types:

- Klei/leem
- Schalie
- Kalk
- Vulkanisch: voorbeeld: Santorini

### Griekenland en zijn wijnregio's

- Vasteland: N: Thracië, Macedonië, Epirus. Z: Thessalië, Centraal Griekenland
- Schiereiland: Peloponnesos
- Eilanden:
  - Egeïsche eilanden (Kreta, Santorini, Limnos, Mykonos, Rhodos, Samos, ...)
  - Ionische eilanden (Kefalonia, Korfoe, Lefkada, Zakynthos, ...)

### Griekenland en zijn wijnbouw

- Lange traditie van het maken van wijn voor eigen consumptie (traditionele methoden, korte maceratie, grote oude vaten, korte opvoeding...)
- Veel kleine wijngaarden (verkopen oogst aan grotere producenten of coöperatieven).
- Sinds 1950/1970: technologische vernieuwing (verfijnde persen, inox, temperatuurcontrole, kleinere barriques, opleiding oenologen...).
- Plant- en kweektechnieken houden rekening met klimaat (specifieke onderstokken, snoeitechnieken, loofwandbeheer, ...)
- Productie van +- 2 miljoen hectoliter per jaar (2022 - 9<sup>e</sup> plaats in de EU).
- Prijzen stijgen de laatste jaren sterk door droogte, weersomstandigheden, groeiende internationale vraag, ...
- +- 3 maal zoveel PGI als PDO-wijnen (meerderheid wit, slechts 1/3 rood).
- Veel eigen druivenvariëteiten (ook in blends met internationale druiven).
- Meer biologische teelt en oogstbeperking.

### **Specifiek wat onze wijnreis betreft - de Peloponnesos**

- Reeds duizenden jaren wijngaardgeschiedenis (malvasiawijnen waren in de middeleeuwen zelfs wereldberoemd)
- Bekendste: Patras, Nemea, Mantinia, Korinthische kust (**in wit**: moschofilero, roditis, muscat, ...; **in rood**: agiorgitico, mavrodaphne, ...)
- Bergachtige regio met weinig lageregelegen gebieden (vlakten i/h N).
- Mediterraan klimaat met milde winters en lange, hete zomers.
- Meer regenval in het westen.
- Veel mesoklimaten door hoogte, hellingen en nabijheid van de zee (grote verschillen tussen en binnen de regio's in wijnstijlen en -kenmerken).
- Meerderheid van de wijnen heeft 'warm climate' -kenmerken (rijp fruit, kruiden, specerijen, rondeur, alcoholische warmte, etc.), maar wel hoge aciditeit en moschofilero wijnen hebben zelfs 'cool climate' -elegantie.

#### **Zeker te proeven!**

- De witte wijn uit Mantinia (Peloponnesos) wordt ook wel eens 'de parel van Arcadia' genoemd.
- De rode wijn uit de Peloponnesos. Wordt ook 'bloed van Hercules' genoemd.
- Likeurwijn van Patras - voorbeeld: mavrodaphne van Patras.

### **Specifiek wat onze wijnreis betreft, Centraal-Griekenland (verdeeld in 3 regio's): Atika, streek rond Athene - Boeotië, streek rond Thebe en Livadia - Het eiland Euboca**

Bij een volgende Nieuwsbrief gaan we dieper in op de in ons programma te bezoeken wijngaarden. We beschrijven de specifieke wijndruiven met hun organoleptische kenmerken en we bespreken enkele culinaire specifieke Griekse specialiteiten.

Het reisteam.

## **Zal ARTIFICIELE INTELLIGENTIE (AI) in de toekomst onze wijnindustrie vormgeven of zelfs bepalen?**

*Georges De Smaele, wijnschrijver*

Iedereen heeft er de mond van vol over AI, ChatGPT, toepassingen bij 'Machine Learning', maar welke van deze toepassingen kunnen bepalend zijn binnen het wijngebeuren?

Als we ChatGPT momenteel een tekst laten schrijven over bijvoorbeeld 'de wijnbouw in de Lage Landen', dan moeten we als wijnliefhebber toch even slikken. Soms onvolledige, vaak foute informatie in slecht Nederlands. Op dit vlak is er nog veel werk aan de winkel.

Toch moet ik enkele schitterende voorbeelden melden qua AI:

- Vlaamse AI-technologen helpen de grootste Britse wijnproducent (Accolade Wines) minder wijn te verspillen (ecologische voetafdruk). Accolade Wines in Zuidwest Engeland produceert ongeveer 200 miljoen liter wijn. Het bedrijf wou een beperking op het productieverlies en investeerde in een dashboard dat verspilling signaleert. Fier zijn we dat een Gents bedrijf deze taak op zich nam. Tijdens dit concept bouwde men een dashboard om de wijnstroom van opslagtank tot het vullen van de flessen op een van de zes productielijnen live te volgen. Het dashboard alarmeert de operator wanneer zich ongebruikelijk gedrag op de lijn voordoet dat kan leiden tot wijnverlies.



- VUB-masterstudenten in de computerwetenschappen ontwikkelen een wijnkoeler op basis van AI. Hoe kan men exact weten op welke temperatuur rode of witte wijn kan geschonken worden en hoe kunnen wij deze temperatuur blijven behouden? Deze studenten ontwikkelden ook een algoritme dat het label van de fles wijn kan detecteren, alle relevante gegevens over de wijn kan verzamelen, en van deze data gebruik kan maken om de optimale temperatuur van deze wijn te bepalen.
- Sommige bedrijven gebruiken AI om de markt te voorspellen. McDonald's bijvoorbeeld gebruikt AI om de verkoop te maximaliseren. Andere bedrijven laten zich door AI inspireren om nieuwe combinaties van smaken te creëren op basis van wetenschap achter onze geuren en smaakervaring op de tong (zoet, bitter, zout, umami, zuur). Ook bij het maken van nieuwe recepten zou AI een belangrijke rol kunnen spelen.
- De opwarming van de aarde en de klimaatsveranderingen blijven een grote zorg voor de wijnbouwers. Iedere wijnbouwer vraagt zich af hoe we dit euvel kunnen verhelpen. Technische innovaties dringen zich op. De ontwikkeling van de kunstmatige intelligentie 'on real time' gegevensbeheer maken het tegenwoordig mogelijk om de evolutie van de wijnstok te monitoren en erop te anticiperen in het licht van klimaatrisico analyse en uitbraken van ziekten. AI zorgt hier voor een schildwacht in de wijngaard. Verschillende Franse spelers hebben zich op deze markt gepositioneerd waaronder het bedrijf Alcom Technologies. Ingeplante palen, energie-autonoom, worden geïnstalleerd zo dicht mogelijk bij de planten. Zij registreren permanent gegevens, verwerken deze via de smartphone van de wijnbouwer in de vorm van foto's vergezeld van een 7-daagse voorspelling. Door intieme informatie van de wijnstok te combineren met externe indicaties zoals weersvoorspellingen, kunnen deze sensoren bijvoorbeeld een meeldauw aanval voorspellen, sneller dan de meest geïnformeerde fysieke experts. Verbonden wijnstokken kondigen ook de komst van oidium of botrytis aan nog voor hun eerste manifestaties. Idem voor het risico op vorst en hagel. Momenteel zijn reeds een 20-tal Bordeauxkastelen met dergelijke slimme systemen uitgerust. Precisiewijnbouw doet zijn intrede!

De toekomst van oenologie, de wetenschap van wijn en wijnbereiding, neemt een fascinerende wending met de integratie AI in de industrie. Terwijl de wijnsector blijft evolueren, speelt AI een steeds belangrijkere rol in het vormgeven van de toekomst van de wijnindustrie, distributie en consumptie. Van precisielandbouw en robotoogst tot virtuele sommeliers en gepersonaliseerde wijnadviezen. AI revolutioneert de manier waarop we wijn verbouwen, produceren en genieten. Een van de meest significante manieren waarop AI de wijnindustrie beïnvloedt is via precisielandbouw. Door gebruik te maken van op AI gebaseerde tools, zoals drones en sensoren kunnen wijnmakers hun wijngaarden nauwkeuriger en efficiënter dan ooit tevoren monitoren. Deze tools verzamelen enorme hoeveelheden gegevens over factoren als bodemsamenstelling, temperatuur, luchtvochtigheid en plantgezondheid, waardoor wijnmakers beter geïnformeerde beslissingen over het beheer van hun wijngaard kunnen nemen. Dit kan leiden tot verbeterde druivenkwaliteit en meer consistente wijnen. AI wordt ook gebruikt om het oogstproces te optimaliseren. Het risico op menselijke fouten wordt gereduceerd en alleen de beste druiven worden gebruikt bij wijnbereiding. In de wijnkelder wordt AI gebruikt om de chemische samenstelling van wijnen te analyseren en te voorspellen, waardoor wijnmakers hun productieprocessen kunnen verfijnen en wijnen met specifieke smaakprofielen kunnen creëren. Door gegevens te analyseren over factoren als druivenras, fermentatietemperatuur en vatrijping kan AI wijnmakers helpen om de uiteindelijke kenmerken van hun wijnen te voorspellen, zodat ze aanpassingen kunnen maken in het wijnbereidingsproces om hun gewenste resultaten te behalen. AI revolutioneert ook de manier waarop wij kopen en consumeren. Virtuele sommeliers, aangedreven door AI-algoritmen, kunnen gepersonaliseerde wijnadviezen geven op basis van individuele voorkeuren en smaken. Door gegevens te analyseren over de eerdere wijnselecties en voorkeuren van de gebruikers kunnen deze virtuele sommeliers nieuwe wijnen suggereren waar de gebruiker waarschijnlijk van zal genieten.

De technologie is niet alleen gunstig voor consumenten die nieuwe wijnen willen ontdekken, maar ook voor wijnhuizen die hun marketinginspanningen effectiever willen maken. Bovendien wordt AI ook gebruikt om vervalsingen van wijnen te bestrijden, een groeiend probleem in de industrie. Door de chemische samenstelling van wijnen te analyseren, kan AI helpen om vervalste flessen te identificeren en consumenten te beschermen tegen aankoop van frauduleuze producten. Deze technologie is vooral belangrijk voor hoogwaardige wijnen, waar vervalsing een aanzienlijke invloed kan hebben op de reputatie en waarde van een merk. Naarmate AI blijft evolueren, is het waarschijnlijk dat haar invloed op de wijnindustrie alleen maar zal groeien.

Stellen wij ons de volgende vragen bij deze totale ommekeer in het wijngebeuren:

- Wie zal dit betalen of sponsoren?
- Is AI enkel weggelegd voor grote en kapitaalkrachtige bedrijven?
- Kan de computer straks alles beter dan de mens?
- Wat met de toekomst van de ambachtelijke wijnboer -einde van de menselijke inbreng?

Persoonlijk denk ik dat AI een goeie assistent kan zijn.

<b>Redactie:</b>	Marc Dejonckheere, Georges De Smaele, Marc Lambert, Luc Panis, Jacques Vervaet,
<b>Foto's:</b>	© firmin de maître, Marc Dejonckheere, Marc Guillet, Jacques Vervaet
<b>e-mail:</b>	wijnmetersgent@gmail.com
<b>website:</b>	www.wijnmetersgildegent.be

#### SPONSORS VAN DE GENTSE WIJNGAARD 'IN MONTE BLANDINIO'

