

Cultivo de uvas de mesa.

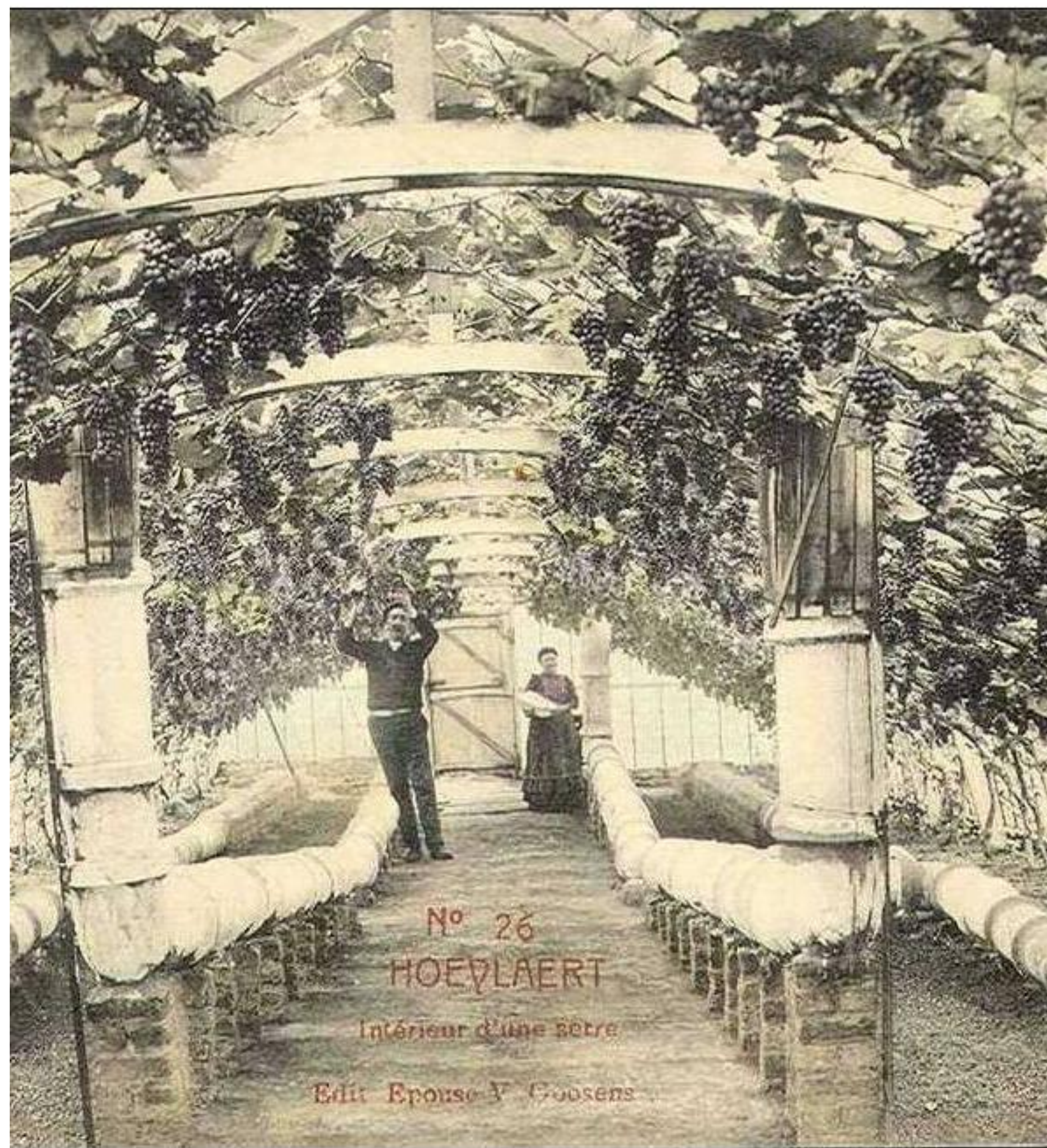
Overijse, Hoeilaart, Duisburg y Huldenberg

Los pueblos de vidrio



Historia

- Felix Sohie trabajaba como jardinero para el barón De Peuthy en Huldenberg (1861-1862) donde cultivaba uvas en algunos invernaderos para venderlas en Bruselas. Lo que sobraba del cultivo podía venderlo por cuenta propia.
- Vio que el cultivo traía mucho dinero y construyó algunos invernaderos en Hoeilaart junto con sus hermanos. Al principio empezó con 11 invernaderos, después de unos años llegó a 300...
- En Overijse, los hermanos Danhieux hicieron lo mismo.
- Otras familias siguieron el ejemplo, el cultivo de uvas en esta región tuvo mucho éxito, incluso llamaban a Hoeilaart el 'pueblo de vidrio'.
- El cultivo de uvas fomentó la economía especialmente: proveedores de madera, ladrillos, vidrio, carbon y metal.



N° 26

HOEVLART

Intérieur d'une serre

Edit. Eponse V. Goosens



- Las uvas siempre han sido un producto de lujo y para transportarlas hasta Bruselas con cuidado lo hicieron al principio a pie, con carro y caballo o más tarde en tren de Overijse hasta Groenendaal.



Invernaderos antiguos: 140m², 20m*7m



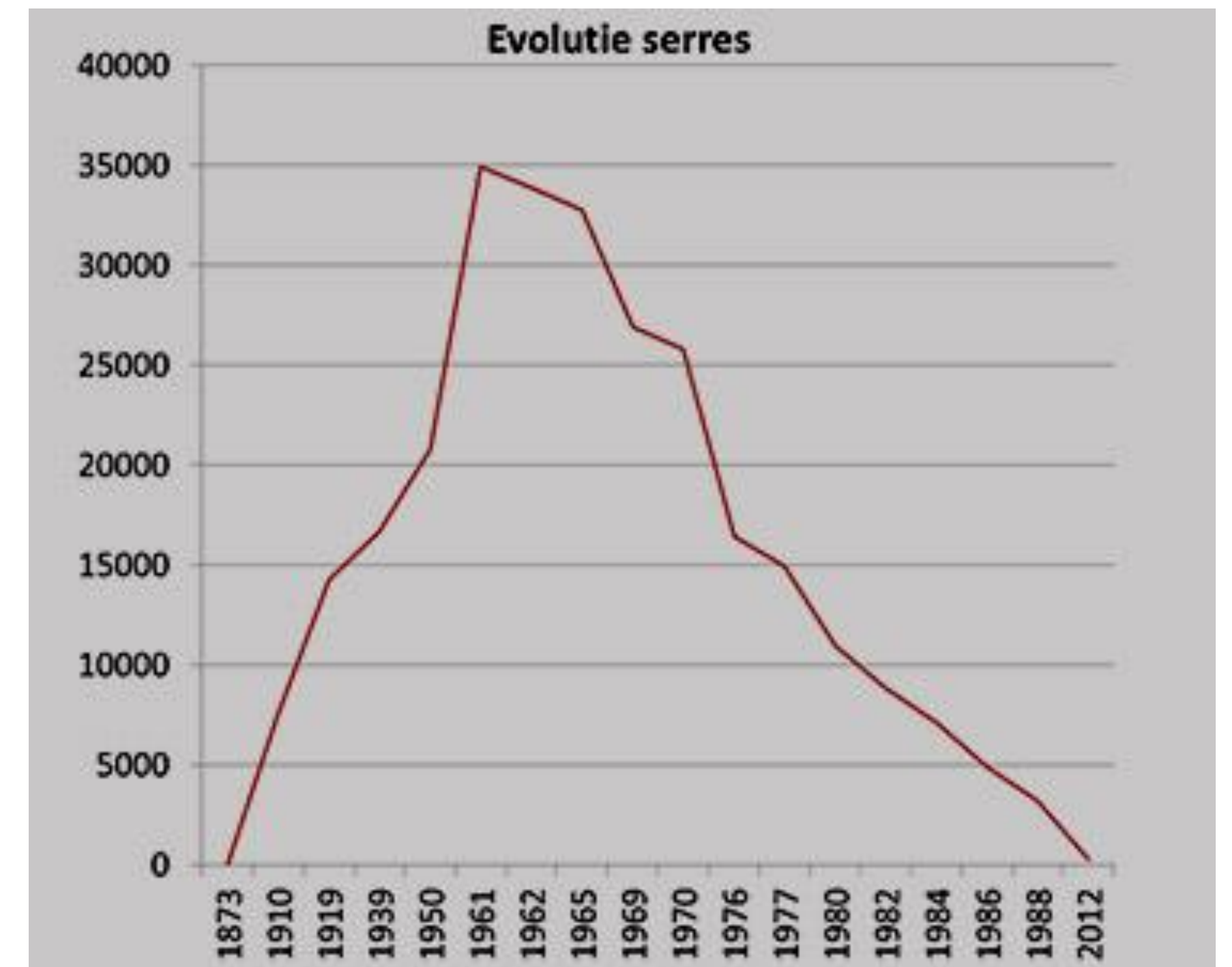
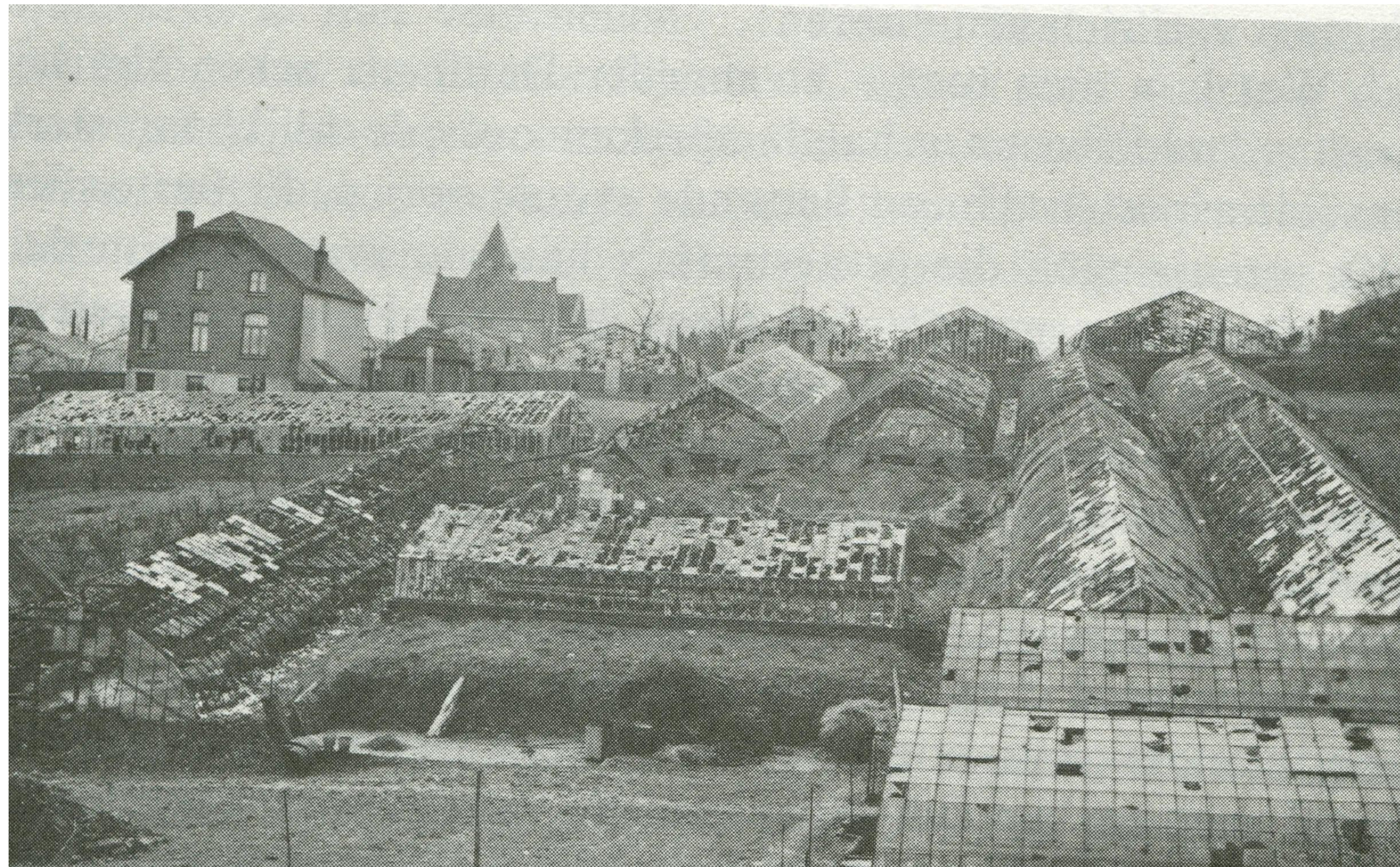
El pueblo de vidrio



Testigos de los años dorados...



Deterioración



- Crisis en 1930
- 1962 UE: importación de uvas de los países del sur
- 1973 y 1979: Crisis energética, demolición de muchos invernaderos
- Ahora: Coste energético alto y falta de continuación

Calefacción



Pozo enfrente de cada invernadero,
fuego con carbón (fernázen)



Con carbón



Gasolina

El cultivo de la uva:

Mucha labor durante todo el año





La poda

Mediados de diciembre - fin de febrero



La brotación de la vid



La debrotación (primavera)

Eliminar brotes nacidos de yemas diferentes de las que fueron planificadas en la poda invernal, de brotes dobles, y de brotes mal ubicados en el tronco o en los brazos.





Atar los brotes a la construcción



Formación de racimos



La descarga de racimos

La descarga de racimos o la posterior poda en verde es necesaria para descargar las vides sobrecargadas que conducen al agotamiento: en las siguientes temporadas, los rendimientos serán considerablemente inferiores y las bayas no germinarán tan bien y madurarán más lentamente.

El número de racimos que se puede conservar depende de la variedad: un máximo de cuatro a seis racimos por m² de superficie, algunas variedades como la uva blanca solamente tres a cuatro.

La floración

el conjunto de flores agrupadas. Antes de la fecundación, se llama floración, luego racimo. Nuestras variedades de uva tienen flores hermafroditas. Poseen un pistilo femenino además de los estambres masculinos.





El cuajado

En esta fase ya se puede observar a la perfección las uvas que comienzan a crecer. Las bayas van adquiriendo forma y volumen, para avanzar en su desarrollo y maduración en las semanas previas a la vendimia.



Eliminar las pequeñas uvas (de knip, krenten)

El aclareo de las uvas es un trabajo muy laborioso. Cuando las uvas tienen el tamaño de un guisante, en cada racimo se cortan con tijeras pequeñas con una punta larga y afilada todas las uvas pequeñas para que las demás tengan más espacio para crecer. Hay que tener cuidado de no herir a las otras uvas. Dentro de un racimo, cortamos entre el 60% y el 70% de las uvas para dejar más espacio a las demás. Toma entre 5 a 10 minutos por racimo...



El envero

El envero es el momento en el que la uva pasa del verde al tono que tendrá cuando esté madura, ya sea rojo, morado, amarillo o blanco.



La vendimia



La venta



Combatir las enfermedades con el enemigo natural



Trips bestrijden

Ontwikkeling	Larve	Pop	Volwassen
Producten	Carna gaasvliegglarven Irski roofmijten	Felti aaltjes	Carna en Sticky Leaf

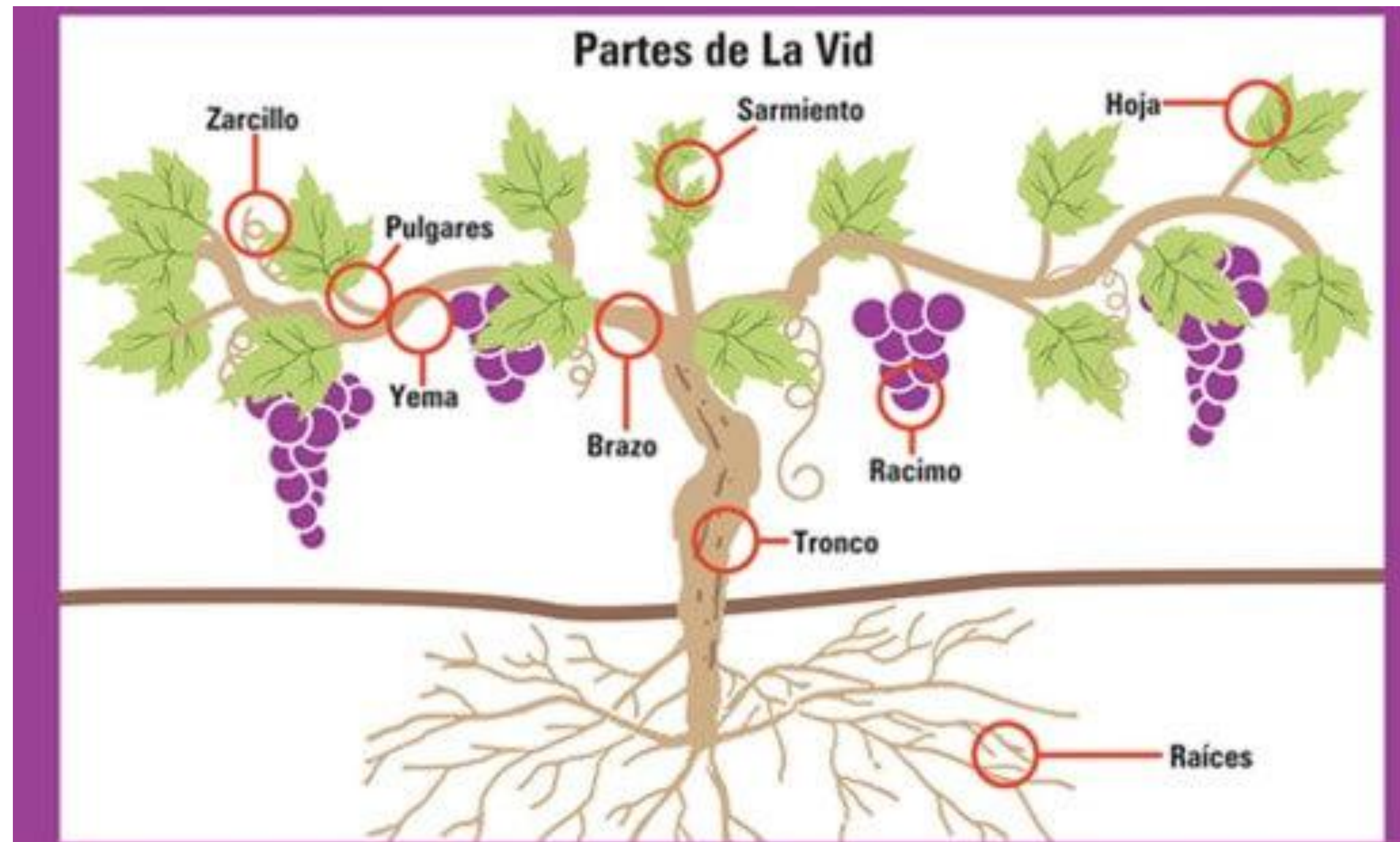
**insectth
heroes**

El despliegue del enemigo biológico se realiza con insectos y sólo en los lugares donde se ha detectado una infestación.

Trabajos de mantenimiento



Partes de la vid



Partes de la uva



Royal



Muscat

Uva blanca (dulce)



Leopold



Ribier



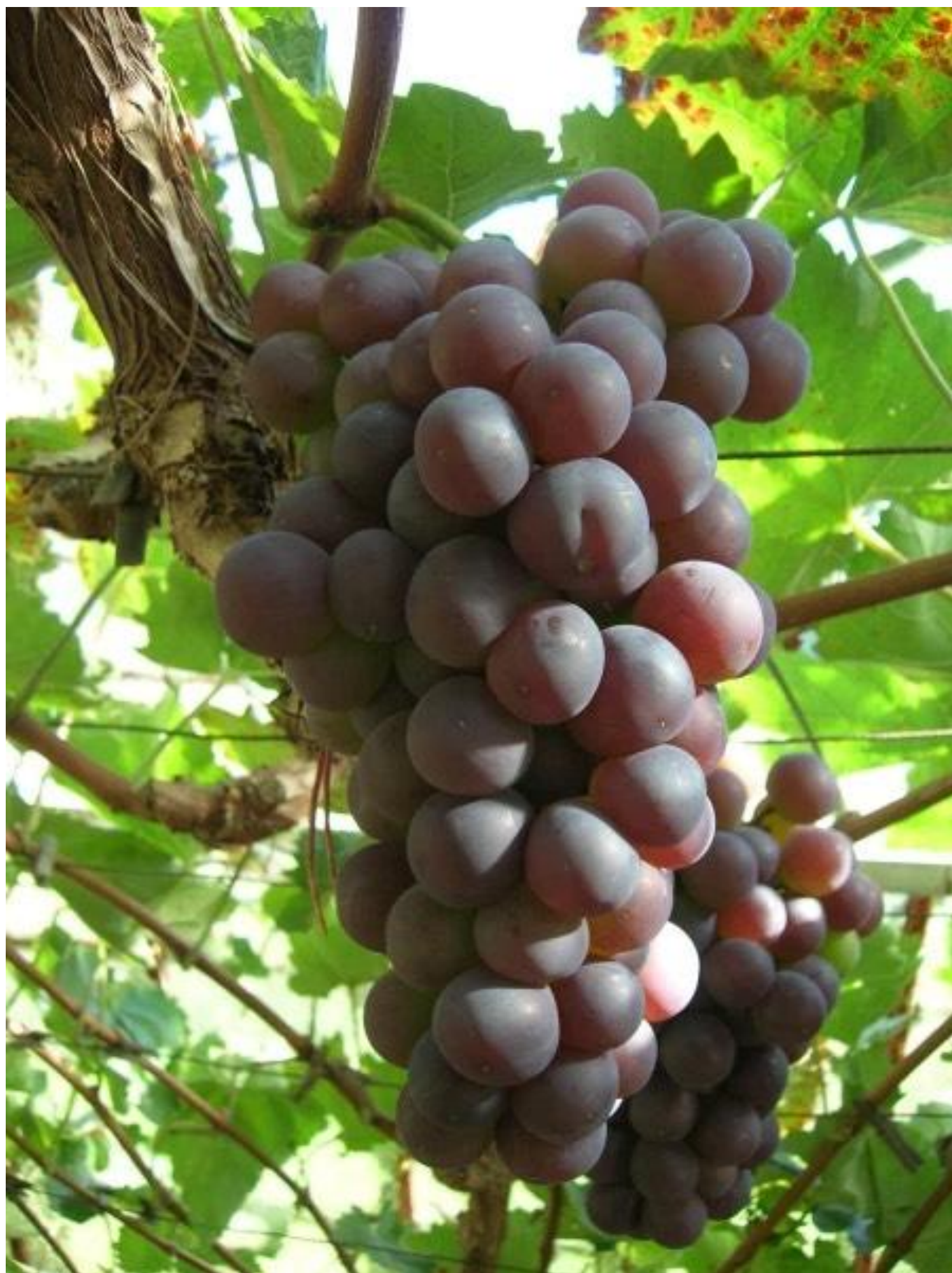
Baidor



Canon Hall



Colman



Frankenthal



Desde 2008 la uva de mesa de nuestra región está reconocida como ‘producto con denominación de origen protegida’, un producto exclusivo del que la producción se hace dentro de una zona geográfica bien delimitada y según un método reconocido y controlado.



Sterredruif



Información interesante...

- En nuestros invernaderos utilizamos enemigos naturales, por lo que nuestras uvas no son tratadas y, por tanto, no necesitan ser lavadas. Al contrario, el lavado de las uvas elimina la capa plumosa natural de nuestras uvas. Esta capa es la prueba de que nuestras uvas no han sido tocadas por sustancias nocivas o de que nadie las ha tocado.
- No existen uvas de mesa de nuestra región sin pepitas. Las uvas sin pepitas son siempre uvas tratadas y nuestras uvas no están tratadas.

Os invito a visitar un invernadero