

DE WIJNPERS

Mechelsevest 72 3000 LEUVEN

Telefoon: (016)23 69 51

Fax: (016)23 21 62

Instellingsnummer: 032938

2025 10 22

2025-1-BE02-KA121-VET-000342275

PREPARATORY VISIT – Villarrobledo (Spanje)



Eindelijk was het zo ver. Vorig schooljaar hadden we Sonia ontmoet tijdens een congres in Rome. Al vlug vonden we aanknopingspunten: Land- en tuinbouw, wijnbouw en STEM opleidingen. We beslisten een voorbereidend bezoek te organiseren dat eindelijk afgeklopt werd op 20-21 oktober 2025.

Villarrobledo is een rustige gemeente in Castilië-La Mancha en vlot bereikbaar vanuit Madrid en Valencia. Het is de streek van Don Quichote: Vlak, windrig en hier en daar nog een windmolen ter herinnering aan deze held. De regio is gekend voor de kwaliteitsvolle wijnen.



Op maandag 20 oktober '25 werden we om 9.00 op de school opgewacht door de Erasmus+ coördinator Sonia, een heel enthousiaste en gedreven leerkracht Engels die tijd nog moeite gespaard had om ons een heel rijk programma aan te bieden.

Eerst kregen we een rondleiding doorheen de school. Vervolgens bezochten we de plantenkwekerij **Garden Center Asprona**. Ze vertelden ons over de grote plantenbeurs **Iberflora** te Valencia die ieder jaar plaatsvindt in oktober. Ook in Albacete en Toledo is heel wat te bezoeken rond land- en tuinbouw.



Een koffietje en wat churros later, reden we naar **El Pago de la Jaraba**. Jaraba verwijst naar de overvloed van water in deze regio. Er zijn heel veel bronnen. Het is een jong bedrijf, opgericht door de vader van de huidige bedrijfsleider in 1997. Dit hadden we nog nooit gezien: een indrukwekkend bedrijf van 1000 hectaren met 45 ha wijnbouw met 5 variëteiten, een kaasmakerij met melk geproduceerd door 3000 schapen en producent van oliefolie op 58 ha met 2 variëteiten, Daarnaast nog 85 ha amandelbomen, 90 ha pistachebomen en 400 ha in een rotatiesysteem met o. a. gewassen om de dieren te voeden.

De productiemethodes voldoen aan strenge voorwaarden om de hoogste kwaliteit, biologisch, met een duurzame visie en circulaire productiemethodes. Zo willen ze in de toekomst ook de wol van de schapen valoriseren om bijvoorbeeld werkkledij te maken, de wortels te beschermen. Zo maken ze met wol een soort spons die voor langdurige irrigatie zorgt. We mochten alle onderdelen van de onderneming zien en we konden het hele productieproces van olijfolie zien. INDRUKWEKKEND allemaal.



Alles was buiten proportie. Prachtig onderhouden terreinen, gebouwen die aan de hoogste kwaliteitsstandaarden voldeden en netjes. Alles was zeer hygiënisch, zeker omdat de voedselveiligheid in Spanje zeer hoge eisen stelt. De ruimtes waar de wijnen zijn opgeslagen zijn enorm: tanks in inox, in beton, houten vaten...



Duurzaamheid krijgt hier een gelaat. Zo trachten ze het land zo min mogelijk te bewerken, het gebruik van de tractor te beperken, zoeken ze naar natuurlijke productiemethodes en produceren ze louter ecologische producten. Kwaliteit boven kwantiteit. De kwaliteit van de producten wordt mede bepaald door de ondergrond waar water overvloedig aanwezig is, koudere winters en hete zomers. Ons bezoek werd afgerond met een kleine tasting van wijn, kaas en olijfolie. Hier hadden we gerust wat langer willen blijven.

De volgende activiteit bestond uit het volgen van een praktijkles International Trade. De leerlingen moesten hier via een Europees platform opzoekwerk in het Engels doen over invoerheffingen. Ze vonden dit niet zo eenvoudig. Wij kregen uitleg van de leerkracht Luis die voor ons een bundeltje voorbereid had.



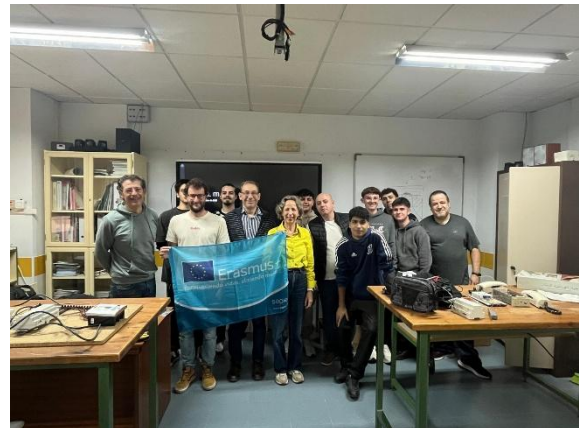
Tijdens de lunch bespraken we al onze eerste plannen om een groepsmobiliteit op poten te zetten. Nadien ging het richting de organische (biologische) wijnfabrikant **Hermanos Delgados** die zich naast wijnbouw ook een beetje heruitvinden door afgeleide producten te commercialiseren. Zij merken dagelijks dat de wijnconsumptie daalt, daarom zet het bedrijf in op andere producten gerelateerd aan druiven. Zo worden pitten gebruikt in cosmetica, olie en voeding voor dieren. Zij werken onder andere samen met *BioFresh te Gavere* en gesprekken met *Colruyt* zijn opgestart. We kregen een rondleiding in het Frans. Ook hier is de mantra: *On ne jette rien!* De cyclus is gesloten met een duidelijke keuze voor een circulaire economie.



Na afloop reden we naar Socuellamos, de gemeente waar de coördinator woont. Jammer genoeg stonden we daar voor een gesloten wijnmuseum (<https://www.museosdelvino.es/museos/museo-torre-del-vino-de-socuellamos/>). Niet getreurd, het was ondertussen al 19.00 of zelfs later.



Op dinsdag 21 oktober 2025 begonnen we de dag met een bezoek aan een les 3D printing en elektriciteit. Opvallend is dat over het algemeen alles op de school heel rustig verloopt. Er zitten weinig leerlingen in de klas. Hebben we een klas van meer dan 10 leerlingen gezien? We denken het niet. Leerkrachten lijken ons ook zeer ontspannen en ondervinden precies weinig druk om een leerprogramma af te werken. In iedere klas zagen we steeds meer dan één leerkracht.



Een koffietje later, bezochten we een andere biologische coöperatieve van een heel andere aard: een kleine coöperatieve (**OPAZ** of <https://opazazafran.com/>) gespecialiseerd in de productie van saffraan (DOP), een luxe product. **Azafran Desbrin** (<https://azafrandesbrin.com/>) is een klein bedrijf waar circulaire economie en duurzaamheid in het DNA ingeschreven zijn. Het is een innovatief bedrijf dat met behulp van Europese steun een waardevolle bijdrage kan leveren aan de productie van kwaliteitsvolle saffraan. De eigenaar Carlos Fernandez verkoos dit leven boven een kantoorjob. Hij vertelde met passie hoe hij de saffraanproductie wilde verduurzamen en al zeker een alternatief wou bieden aan de import uit het Midden-Oosten.



Op het veld konden we zien hoe de saffraanbloemen zich stilletjes aan een weg banen naar boven toe. De oogst is voorzien voor eind oktober. Dan zijn er wel 70 plukkers bezig met dit fijne werk. Ondertussen heeft een ingenieur ook een speciale machine ontworpen om machinaal te oogsten. Dit zal in de toekomst een enorme tijds winst opleveren.

Na dit bezoek keerden we terug naar de school voor een break in de cafeteria waar het een gezellige boel was. Tijdens de meeting met de directeur, de coördinator en het hoofd van het wijndepartement Estel klopten we af op één groeps mobiliteit van vier leerlingen in mei op De Wijnpers en wij zullen met een klein groepje leerlingen Land- en Tuinbouw, dubbele finaliteit in oktober 2026 naar daar gaan vooral om de plantenbeurs Iberflora te Valencia te gaan bezoeken.

Een dikke kus en geen vaarwel maar hasta luego. Twee intensieve dagen, maar meer dan de moeite waard. De Erasmus+ coördinator Sonia is zeer gedreven en heeft er alles aan gedaan om ons een fijne en leerzame tijd te bezorgen. Ze heeft de mooiste kanten van de regio Castilla La Mancha in de verf gezet.





Co-funded by the
European Union



Met dank aan

- Erasmus+ - KA1
- <https://www.iescencibel.es/>