



De Wilde
Wijngaard

Nieuwsbrief van De Wilde Wijngaard
september 2026

Beste Wilde Wijnliefhebber,

Op 19 juni hebben we feest gevierd in de wijngaard. Niet alleen bestaat de wijngaard 10 jaar, maar deze dag is ook het project 'Educatie en Informatie' opgeleverd en ... hebben we onze eerste nieuwe wijn kunnen presenteren: de Wilde Witte 2025. Als altijd een heerlijke fris-fruitige wijn, dit jaar misschien iets intenser van smaak dan andere jaren dankzij de mooie zomet van 2025.

Later deze zomer hebben we nog een nieuwe wijn kunnen presenteren: de **Wilde Grieze barrique**. Gemaakt van dezelfde druiven als de bekende Wilde Grieze – van Sauvignier Gris – maar deze heeft nog een half jaar in een eikenhouten vat gerijpt. In een zogenoemde barrique, een houten vat van 225 liter.

Het is heel bijzonder om te proeven hoe de smaak zich nog kan ontwikkelen door de wijn een aantal maanden in een vat te laten rijpen: natuurlijk gemaakt van sauvignier gris, droog, goed in balans met een delicate kruidigheid en een lange afdronk.

De beide nieuwe wijnen zijn uiteraard verkrijgbaar in onze wijngaardwinkel, Groene Velden 140 in Lelystad.



Met de oogst van 2025 komt er verder nog een Wilde Bruut. Na de eerste gisting in het vat is de wijn in flessen gegaan, samen met nog wat gist en gistvoeding, om nog ruim een jaar in de fles een tweede gisting te ondergaan. Dat proces zal echter pas in de tweede helft van 2027 gereed zijn, maar dan denken we toch 670 flessen van de nieuwe Wilde Bruut in huis te krijgen.



Hoe gaat het nu met de oogst van dit jaar?

Deze vraag hebben we al vele malen gekregen. Na alle hittegolven zijn er veel mensen die verwachten dat het toch een geweldig mooi wijnjaar moet worden. We hebben ook dit jaar weer te kampen met schimmels en daarnaast met strakblauwe lichten en langdurige warmte onder een brandende zon. De druivetrossen blijven klein en kunnen soms zelfs verbranden. Vooral onze Johanniter heeft er sterk onder geleden.

Het is zaak om de groei van de planten te temperen om zo alle energie toch vooral te gebruiken voor de trossen. Vele weken is er door alle vrijwilligers hard gewerkt om de planten goed gesnoeid te houden en de trossen per uitloper te beperken tot maximaal twee.

Het is hele klus geweest, maar langzamerhand beginnen de trossen te groeien en nemen de suikers toe. Hoewel de Johanniter minder trossen heeft, denken we dat de Solaris en de Sauvignier Gris wel een mooie oogst gaan geven.

De oogst van 2026



Eind augustus zijn de suikers van de Solaris al heel mooi en tegelijk dalen de zuren. We verwachten dat deze in de week van 7 september mooi in balans zijn, alleen van het weer zijn we niet zeker.

Op de Wilde Wijngaard hebben we niet zoveel Solaris aangeplant en we denken met de vaste ploeg vrijwilligers deze oogst grotendeels binnen te kunnen halen. Heb je echter zin en tijd om in de week van 7 september mee te helpen, bel dan even, dan krijg je een seintje op welke dag en hoe laat die oogst doorgaat.

De twee andere druivenrassen hebben op dit moment nog veel minder suikers en zullen tenminste nog 4 tot 6 weken moeten rijpen, voordat deze aan de beurt zijn om te worden geoogst. Eind september of begin oktober sturen we nog een Nieuwsflits rond met meer informatie over de oogstdagen. Omdat we een grote oogst van de Sauvignier Gris verwachten, zullen we daarvoor veel handen nodig hebben. Houd de zaterdagen in oktober daarvoor vrij.

Wil je zelf ook eens aan het werk op de Wilde Wijngaard. Bel of mail dan even en dan maken we een afspraak. Ervaring is niet nodig, wij helpen je graag op weg.

Open Dag Nederlandse Wijngaarden

Al een aantal jaren doen wijngaard El Placer en de Wilde Wijngaard mee met de Open Dagen van Nederlandse Wijngaarden. Ieder jaar zijn die in september en beide wijngaarden hebben op de Groene Velden op zaterdag en zondag kramen opgesteld met onze wijnen, maar ook met andere producten zoals noten en olijfolie. En je kunt wandelen door de wijngaard en de wijnmakerij. Ook dit jaar kun je ons bezoeken op 19 en 20 september op Groene Velden 140 tussen 11 uur in de ochtend tot 5 uur 's middags.

Dit jaar zijn we voor het eerst ook op de Wilde Wijngaard (Elandweg/Swiferringweg) aanwezig. Op zaterdag 19 september zijn we tussen 12 en 16 uur daar om nieuwsgierigen te vertellen over de wijngaard, onze duurzame aanpak en onze plek in de polder. Ook kunnen onze wijnen ter plekke worden geproefd. Misschien een leuk idee om met de fiets langs te komen? De Wilde Wijngaard ligt bij fietsknooppunt 49.

Wijnproeverijen in de Wilde Wijngaard

We zijn deze zomer begonnen met een aantal proeverijen op meerdere vrijdagen deze zomer. De natuurlijke wijnen zijn te proeven onder deskundige begeleiding van de eigen wijnmakers. Je krijgt verder natuurlijk een rondleiding door de wijngaard en uitleg over de vinificatie van onze wijnen. Volgend jaar reserveren we weer een aantal middagen in de zomer periode voor individuele deelnemers.

Op afspraak, voor minimaal 6 personen, zijn er ook proeverijen op andere data mogelijk. Misschien leuk om dat met jouw bedrijf te doen? Samen vinden we daar vast wel een goed moment voor.





Dag Anna, welkom Sandra

Anna Nijsters heeft een aantal jaren zeer actief meegewerkt als vrijwilliger voor de Wilde Wijngaard: workshops gegeven, proeverijen georganiseerd en gewerkt in de wijngaard. De rozen op de kop van de rijen zijn een mooie erfenis van haar inzet. De laatste tijd heeft zij ook als bestuurder van de stichting haar bijdrage geleverd. Nu neemt ze afscheid van ons, omdat ze verhuist naar haar nieuwe woonplaats aan de Vlaamse kust. Gelukkig hebben we Sandra van der Maden bereid gevonden om haar plek in het bestuur over te nemen. Ook zij is op meerdere fronten actief en heeft aangegeven graag ook in het bestuur actief te willen zijn. Daar zijn we blij mee, van harte welkom Sandra.

Iedereen graag tot ziens, in de wijngaard of elders,

Sandra, Keimpe en Peter



Nieuwsbrief

Deze nieuwsbrief sturen we naar de vele mensen die ons de afgelopen tijd hebben gesteund, producten hebben gekocht of hebben aangegeven graag op de hoogte te willen blijven van de ontwikkelingen van De Wilde Wijngaard. Gaat je emailadres veranderen of ontvang je deze Nieuwsbrief liever niet meer, email kan naar info@dewildewijngaard.nl dan zullen wij je emailadres wijzigen of jouw adres uit het bestand verwijderen.