

NIEUWSBRIEF VAN DE WILDE WIJNGAARD

november 2021

uitgave van de Stichting Wijnbouw Lelystad

De oogst is binnen en dat geldt ook voor de Wilde Oranje

Beste vrienden en vriendinnen van de Wilde Wijngaard

En dan eindelijk ... de zon.

Dit schreven we in juni en ook weer in september, omdat we in voorjaar en zomer te weinig zon gekregen en heel vaak buien en buitjes. Voor de wijngaard heeft dat ernstige gevolgen gehad, omdat



deze weersomstandigheden ideaal zijn voor schimmels als de valse meeldauw. Het najaar – september en oktober – heeft ons gelukkig geholpen met wat meer zon. Door veel te spuiten met organische meststoffen, de planten te toppen, de trossen te selecteren en de oogst goed te beschermen tegen vraat door vogels hebben we nog een redelijke oogst gekregen.

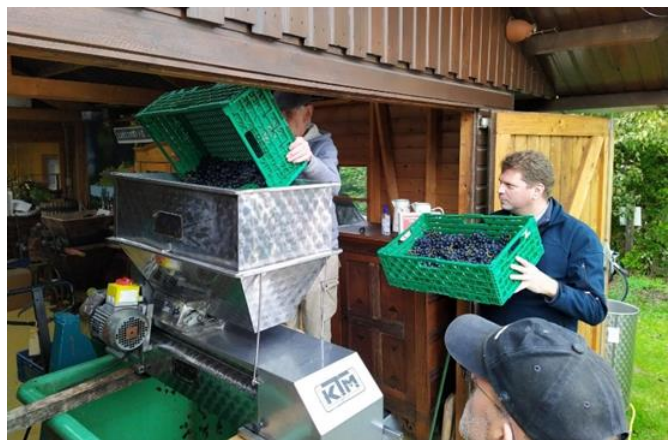
Uiteindelijk hebben we in oktober op een vijftal dagen verspreid over de maand de druiven geoogst. De druivenplukkers hebben er hard voor moeten werken, omdat heel veel trossen toch veel lelijke bessen bevatten en deze er heel zorgvuldig

tussenuit gehaald moesten worden. Gelukkig hebben heel veel vrijwilligers meegeholpen en met elkaar hebben we de oogst binnengehaald.

Meteen zijn de druiven verwerkt. De blauwe druiven zijn op wijngaard El Placer geperst en deze rijpen nu daar in het vat tot een eerste rosé van de Wilde Wijngaard. Hopelijk kunnen we die in het voorjaar gaan proeven.

De witte druiven zijn weer naar Limburg gegaan. Bij elkaar 800 tot 900 liter druivensap. Welke wijn er uiteindelijk in de fles komt is nog moeilijk te zeggen, omdat het suikergehalte vrij laag is. Waarschijnlijk een mousserende wijn, mogelijk ook nog een aantal flessen Wilde Grieze.

In een volgende Nieuwsbrief komen we er ongetwijfeld nog op terug. Voor nu zijn we blij en dankbaar dat we toch nog een redelijk resultaat hebben gehaald en met elkaar dat hebben gepresteerd.



Heel fijne feestdagen en vooral: blijf gezond!



Wilde Oranje 2018

Dit jaar is het – dat heb je vast uit het voorgaande item begrepen – een lastig jaar voor een wijnmaker. Juist dan is het fijn als je nu ook een heel mooie en bijzonder wijn kunt presenteren uit een voorgaande jaargang. Het jaar 2018 is een uitzonderlijk mooi jaar geweest voor wijnboeren. Een mooie selectie van Sauvignier Gris hebben we toen apart gehouden. Deze heeft eerst een gisting gehad met schil in een RVS-vat. Daarna ongeveer 20 maanden gerijpt in een nieuw eikenhouten vat – een barrique. Nu is hij eindelijk gebotteld en kunnen we genieten van deze bijzondere wijn. Een prachtig complexe neus met frisoete geuren. In de mond worden deze aroma's verlengd door mooie tonen van honing, gekonfijt fruit en gedroogde abrikozen. Het is echt een feest om als wijngaard zo'n bijzondere wijn aan te kunnen bieden.

Deze meer exclusieve wijn – heerlijk als dessertwijn bij zoete nagerechten met bitterkoekjes of chocolade – is gebotteld in flessen van 37,5 cl en is nu verkrijgbaar via de website of bij wijngaard El Placer.

Adoptieplan

In 2019 zijn we gestart met het wijnstokkenadoptieplan. En ook in 2020 en 2021 hebben velen de wijngaard gesteund door aan het begin van het seizoen 10 wijnstokken te adopteren, daarvoor een bedrag te betalen en aan het einde van het seizoen bij de oogst de productie te ontvangen die wij van 10 wijnstokken jaarlijks gemiddeld krijgen: 12 flessen wijn.

Met het Wijnstokkenadoptieplan steun je de Stichting Wijnbouw Lelystad, de stichting die verantwoordelijk is voor de Wilde Wijngaard. Daarmee ondersteun je een wijngaard:

- die de ambitie heeft om biologische wijnen te maken door schone wijnbouwtechnieken toe te passen, door praktijkvoorbeelden te ontwikkelen en deze kennis te delen. Door af te zien van bestrijdingsmiddelen, ook geen kopersulfaat, ontstaat een rijke biodiversiteit en de wijnstokken ontwikkelen een hogere weerstand tegen schimmelziekten. Met als resultaat een natuur-zuivere en vooral lekkere 'Wilde Wijn'.
- die ruimte geeft aan vrijwilligers en stagiaires om mee te helpen: om te leren, om weer ritme op te doen of gewoon omdat het zo leuk is om met mooie dingen in de buitenlucht bezig te zijn.
- en die de kennis en ervaring wil delen met iedereen die zich inzet voor schone(re) wijnbouw.

Je kunt betrokken worden bij het hele proces van druif tot wijn in de fles. Je bepaalt zelf hoe deze betrokkenheid eruit ziet en is geheel vrijblijvend. Zo zijn er een aantal momenten per jaar waarvoor je een uitnodiging krijgt. Onder normale omstandigheden zijn dat onder andere:

- Proeverij tijdens Open Dagen: tijdens zo'n evenement worden de nieuwe wijnen geproefd. Je krijgt in een kleine groep een rondleiding door de wijnmakerij, en wij vertellen je alles over hoe de wijnen worden gemaakt.
- Nederlandse Wijn dagen: het begin van de oogst wordt ingeluid met hapjes, wijnen van de Wilde Wijngaard en El Placer, workshops en nog veel meer.



- Daarnaast krijg je nog een aantal uitnodigingen om mee te helpen in de wijngaard. Dit kan zijn met het opbinden van de druivenstokken of bij het terugsnijden, maar ook met de druivenoogst in oktober.

Maar zelf kun je ook contact met ons opnemen en een afspraak maken voor een rondleiding of om lekker mee te helpen in de wijngaard.

Doe je (weer) mee? Stuur dan een mailtje naar info@dewildewijngaard.nl om je aan te melden en nadat je de bijdrage hebt overgemaakt – dit jaar € 165 – ontvang je het certificaat dat de adoptie bevestigt. En wil je al eerder een fles wijn opentrekken, dan kun je die met korting kopen bij wijngaard El Placer of bestellen via info@dewildewijngaard.nl voor € 13,00 per fles.

Vrijwilligers

De stichting heeft ideële doelstellingen en wil graag de weg bereiden voor schone wijnbouw. Aan een kant door meer mensen kennis te laten maken met druiven en wijnen die schoon zijn geproduceerd en daarnaast door samen te werken met professionele wijnmakers en onderzoeksinstituten en te experimenteren in de praktijk.

Wij kunnen dat doen een daarbij risico's nemen omdat we het werk allemaal met vrijwilligers doen. Dat is onze kracht, maar het betekent ook dat wij steeds op zoek zijn naar weer nieuwe mensen die ons met hun inzet en kwaliteit willen helpen: in de wijngaard en de wijnmakerij, met de workshops en rondleidingen, met het bestuur of met de verkoop en communicatie, iedere week of een paar keer per jaar.

Al die vrijwilligers samen maken de stichting. Doe je ook mee of ken je mensen die graag mee zouden willen doen: meld je aan via info@dewildewijngaard.nl en we gaan met je in gesprek welke bijdrage jij kunt leveren.

Laatste Nieuwsbrief van 2021

Met deze laatste nieuwsbrief zijn we aan het eind van het jaar gekomen. Een spannend en onzeker jaar voor de wijngaard, maar ook voor velen privé een spannend en onzeker jaar qua gezondheid en werk met ook verdrietige gebeurtenissen. Straks komen de feestdagen en hopelijk brengen die ons allen ook mooie momenten. En als het kan samen met familie en vrienden.

Wij wensen jullie allemaal een mooie jaarwisseling toe een goed en gezond 2022. Dan gaan wij er samen weer een mooi wijnjaar van maken.

Keimpe, Paul, Pablo, Annemarie, Johan, Miep, Brenda, Jacqueline, Martin, Anika, Geert-Jan, Lidwien, Fred, Gerdien, Paul, Jos, Cootje, Gerrit, Hanneke, Rian, Marlies, Peter, Dagmar, Jan, Margreet, Ineke, Janny, Harm, Vincent, Saki, Arjan, Jacob, Anna, Ferry, Marten, Anton, Bertus, Lex, Jan, Arend, Loes, Joke, Tom, Arno, Quan Dong, Jan, Thijs, Nol, Sander, Claudia, Frieda, Liesbeth, Peter, Hans, Hylde, Jos, Jaap, Wimjan, Michiel, Marten, Cock, Tjeerd, Martijn, Sierk, Theo, Ed, Roeland, Thea, Pieter, Kees en nog heel veel anderen

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 dan naar info@dewildewijngaard.nl dan zullen wij je emailadres wijzigen of jouw adres uit het bestand verwijderen.