

NIEUWSBRIEF VAN DE WILDE WIJNGAARD

januari – februari 2022

uitgave van de Stichting Wijnbouw Lelystad

Iedereen een heel gelukkig en gezond Nieuwjaar

Al bijna twee jaar worden we dagelijks geconfronteerd met de gevolgen van het coronavirus. Soms zijn we er letterlijk ziek van of ligt je bedrijf stil als gevolg van maatregelen. Vaker zijn het de dagelijkse beperkingen die ons tekens weer doen voelen dat we als mensen kwetsbaar zijn. Een deken van somberte kan je dan overvallen.

Hoe fijn is het dan om even op een bankje te zitten in een winterzonnetje met alleen maar de stilte van onze wijngaard om je heen. De wijnstokken worden al weer gesnoeid: klaar voor het nieuwe jaar. Je voelt de hoop en verwachting van groene bladeren, bloeiende planten en prille trossen. En aan het eind van een warme zomer zijn ze er weer: die prachtige rijpe trossen voor weer een mooie wijn.

De wijngaard wordt steeds mooier. Graag nodigen we jullie uit om langs te komen en zelf ook eens de tijd te nemen om de natuur in onze wijngaard te ervaren. Neem plaats op een bankje en geniet van het nieuwe jaar: het allerbeste in 2022.



Onze Brut Sauvage

Eind vorig jaar is het nog enerverend geweest. Het weer was in 2021 zeer matig en ook de oogst heeft te lijden gehad van de slechte omstandigheden. Des te meer zijn wij verrast door een bericht van de keldermeester van St. Martinus over onze oogst: *iedereen was heel erg tevreden over de kwaliteit van de cuvée (...), dat kan een top mousserende wijn worden.*



Daarmee zijn we dan voor een lastige keuze geplaatst. Eigenlijk willen we graag een Wilde Grieze, maar daarvoor zijn de druiven te weinig gerijpt. Een mousserende wijn – [méthode traditionnelle](#), zoals een champagne wordt gemaakt – vraagt veel meer investeringen en kost meer tijd – 2 tot 4 jaar – voordat de wijn gereed is om te drinken.

Uiteindelijk is onze conclusie dat biologische wijnbouw inhoudt dat je meebeweegt met de kansen en mogelijkheden die de natuur je geeft en hebben we toch gekozen voor de mousserende wijn. Als Wilde Wijngaard willen we graag laten zien dat biologische wijnen van uitstekende kwaliteit kunnen zijn. Dus gaan we dit jaar voor een wat wij noemen Brut Sauvage. Gelukkig hebben we ook een groot aantal mensen bereid gevonden ons financieel te steunen bij deze keuze. Met elkaar hebben zij de kosten voor het maken van de Brut Sauvage beschikbaar gesteld om daarmee de tijd van productie en verkoop te kunnen overbruggen.

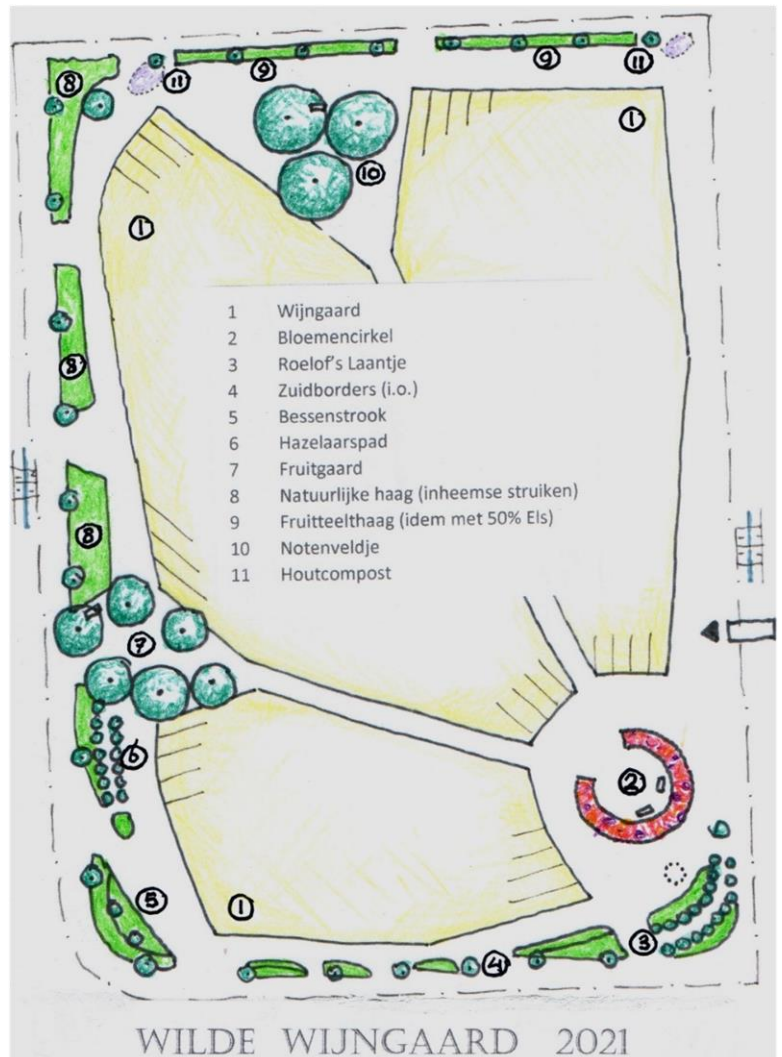
Op dit moment is de eerste gisting van de wijn in het vat bijna gereed. Een mooie smaakvolle cuvée van vooral Sauvignier Gris (ruim 70%) en kleinere volumes van Solaris, Johanniter en zelfs onze eigen Rondo. In totaal ruim 800 liter is bijna klaar om vervoerd te worden naar een echte specialist voor deze wijnen: [Sektellerei am Turm](#). Daar zal de tweede gisting op fles plaatsvinden. In de tweede helft van 2023 hopen wij dat onze Brut Sauvage gereed is en kan worden gedronken.

Landschap Wilde Wijngaard 2021

Afgelopen jaar is weer een flinke stap gezet om het landschap van de Wilde Wijngaard te verfraaien en de biodiversiteit te verhogen. Wat is er allemaal gebeurd en hoe heeft het zich ontwikkeld? Wat zijn de plannen voor dit jaar?

De in de winter van 2019-2020 geplante inheemse struiken en fruit- en walnotenbomen hebben het goed gedaan. Praktisch geen uitval en met name de boswilg, els en hazelaars zijn al flink de hoogte in gegroeid. Ook alle voedselbomen staan er goed bij.

De in de loop van het voorjaar 2021 aangebrachte bloemencirkel (ingezaaid met 'ruderaal mengsel') was een lust voor oog en oor: veel insecten, vlinders en kleurrijk gedurende het hele seizoen. Afgelopen najaar is het veld onder de notenbomen licht gefreesd en ingezaaid met een mengsel voor bloemrijk grasland. Bedoeling is dit veld extensief te beheren en pas te maaien nadat de planten hebben gebloeid en zaad hebben kunnen geven. Daarnaast zijn een 1500 tal Stinzenbollen geplant, zoals narcis, krokus, vogelmelk ed. Spannend of daar wat van terecht komt, want ook muizen hebben de (voedsel)bolletjes ontdekt ...



Kortom, er is weer veel werk verzet, er is nu meer beplanting en ook meer variatie. Een landschap dat aantrekkelijk is om in te verblijven, maar eveneens een landschap waar hopelijk ook de druivenplant (bosrandplant) zich steeds meer thuis voelt. Voor het komend seizoen zal het accent liggen op het beheer, voor het eerst ook snoeiwerk, en de mogelijkheden om hierin te variëren. Een van de ideeën voor 2022 is om bv. het maai-beheer van de paden tussen de ranken om de rij te extensiveren (beheren als 'hooiland') en dit ook toe te passen op

de (gras)randen van de heestervakken. Dit alles om een gevarieerde en meer bloemrijke vegetatie te ontwikkelen.

We hopen op een kleurrijk 2022

Els, Anna, Beatrix en Hans

Professionele vrijwilligers

Wijngaard El Placer organiseert al vele jaren een workshop wijnmaken. En met veel succes, want steeds meer mensen melden zich aan om deze workshop te gaan doen. Ook de Wilde Wijngaard wordt benaderd met de vraag of het mogelijk is om zelf eens te leren om wijn te maken. Daarnaast ervaren beide wijngaarden dat het geven van workshops direct tot extra inkomsten leidt en ook indirect door extra verkopen van flessen wijn.

Om de grote aantallen aanvragen die er liggen – ook als gevolg van corona – aan te kunnen en Johan en Lidwien ruimte te geven het zelf ook wat rustiger aan te kunnen doen zijn wij gestart met het opleiden van een grotere groep vrijwilligers die op termijn in staat zijn om zelfstandig workshops wijnmaken te geven, rondleidingen te verzorgen of de winkeldienst te draaien op wijngaard El Placer. Door daar nu tijdig mee te beginnen kunnen meer vrijwilligers ervaring opdoen en de vaardigheid te krijgen om als professionele vrijwilliger je bijdrage te leveren aan onze biologische wijngaarden.

We zijn nu begonnen met deze educatieve en commerciële activiteiten. Maar we kijken ook naar de andere werkzaamheden en gaan graag in gesprek met mensen die een bijdrage willen leveren voor onze wijngaarden en die ook aansluit bij hun eigen wensen en ambities. Doe je ook graag mee, dan kun jij je aanmelden via info@dewildewijngaard.nl.

Zaterdagen in de wijngaard

Heerlijk warm bij de kachel zitten is heel leuk, maar daarna is het ook weer fijn als je lekker kunt werken in de buitenlucht. Met anderen, maar vooral in alle rust met de natuur om je heen. Een grote groep vrijwilligers is regelmatig aan de slag in de wijngaarden, maar er zijn ook velen die door de week heel druk zijn en alleen in het weekend ruimte hebben om eens mee te helpen. Voor hen hebben we de mogelijkheid om op een zaterdag eens lekker de handen uit de mouwen te steken. Je kunt daarvoor de volgende zaterdagen in je agenda noteren:

19 maart	16 april	21 mei
18 juni	16 juli	20 augustus
17 september	15 oktober	22 oktober

Op zo'n zaterdag gaan we met een groepje ervaren en nieuwe vrijwilligers aan de slag om de wijnstokken te snoeien, te bemesten, te toppen, de dieven te verwijderen en zo meer. Ook kunnen we aan de slag bij het beheer van de landschappelijke elementen van de wijngaard. Omdat voor velen het werk onbekend zal zijn, zal een ervaren vrijwilliger ons daarbij op weg helpen.

Tot ziens in de Wilde Wijngaard
Johan, 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 dan naar info@dewildewijngaard.nl dan zullen wij je emailadres wijzigen of jouw adres uit het bestand verwijderen.