



NIEUWSBRIEF VAN DE WILDE WIJNGAARD

mei/juni 2023

uitgave van de Stichting Wijnbouw Lelystad

't Wer altied wel weer licht

In Nederland is iedere dag het woord "crisis" wel weer te horen. Vaak in verband met moeizaam overheidshandelen zoals met de toeslagenaffaire of de gemaakte keuzes rond het gas en de schadeafhandeling als gevolg van aardbevingen. Ze laten zien dat juist het ontkennen en het doorschuiven van het probleem leidt tot nog meer schade. En niet alleen voor de directe slachtoffers, maar ook voor de samenleving als geheel. Het vertrouwen van mensen in de overheid in het algemeen daalt daarmee en maakt dat de overheid – en daarmee wij allemaal – minder goed in staat zijn om de echte crises aan te pakken.

Dat zijn in mijn ogen de klimaatverandering en het verschil in welvaart en welzijn – in Nederland en wereldwijd. Deze vragen van ieder van ons een verandering van focus: niet de verwezenlijking van eigen doelen staat centraal, maar het bijdragen aan de doelen van de samenleving.

Het zijn grote woorden en daardoor lijkt het zo moeilijk om het anders, om het beter te doen. Toch zijn er genoeg voorbeelden waarbij je kunt zien dat het ook nu mogelijk is om samen met anderen iets te kunnen doen voor de samenleving.

Als eerste noem ik de Roparun, een hardloopestafette over meer dan 500 km waarbij mensen in teamverband 3 dagen en 2 nachten doorgaan en hun prestatie neerzetten: dag en nacht aan het werk en weten dat je op de anderen kunt rekenen. En aan het eind een mooi bedrag aan sponsorgelden kunnen overmaken aan goede doelen voor mensen die door kanker zijn getroffen.

Een tweede voorbeeld is de Groene Sluis. Een bekende kringloopwinkel in Lelystad die veel artikelen een nieuw leven geven, maar die ook veel mensen als vrijwilliger heel zinvol werk bieden. Met als klap op de vuurpijl de jaarlijkse uitkering van de winst aan tientallen Lelystadse organisaties die op een of andere wijze bijdragen aan het welzijn in de stad. Dit jaar heeft ook onze Wilde Wijngaard een bijdrage mogen ontvangen ter ondersteuning van onze activiteiten. Ede Staal en Claudia de Brij hebben gelijk als zij zingen: *'t Het nog nooit, nog nooit zo donker west of 't wer altied wel weer licht.* Laten we dat vasthouden, ook als we weer met een nieuwe crisis worden geconfronteerd.



Veel plezier met het lezen van deze Nieuwsbrief.
Arno, Keimpe en Peter

Bijdrage van de Groene Sluis

De stichting heeft dit voorjaar een mooie bijdrage van € 3000 mogen ontvangen van het Groene Sluis Fonds om daarmee investeringen te kunnen doen die de Wilde Wijngaard ten goede komen. We hebben vele wensen: naast marketing denken we bijvoorbeeld aan een betaalsysteem, het aanleggen van een betonnen composteringsvloer en een grote tent om gasten te kunnen ontvangen aan de Elandweg. Een definitieve keuze hebben we nog niet gemaakt. Dat zal vooral samenhangen op welk onderdeel de urgentie het grootst is.



Proeven van de nieuwe wijnen

Wilde Zoete 2022

De eerste wijn – gemaakt van Johanniter en Solaris – wordt door Stan Beurskens als volgt beschreven: *geur tropisch fruit (ananas, perzik), groen fruit, bloemige achterkant; smaak volfruitig, goede structuur, blijft wel iets zoet hangen; afdronk in orde.*

Deze wijn is nu gebotteld en zal zeer binnenkort in de verkoop gaan. We hebben hen Wilde Zoete genoemd, omdat **zoet** het onderscheidende kenmerk is ten opzichte van onze andere, meer droge wijnen. En **wild**. Niet alleen omdat ook deze wijn biologisch geteeld is, maar ook omdat de wijn een mate van fruitigheid heeft die hem spannend maakt en onderscheidend van de meer reguliere zoetere wijnen.

Wij zijn benieuwd hoe deze wijn ontvangen wordt. Tijdens de Groene Velden dagen op 24 en 25 juni zal de Wilde Zoete te proeven zijn aan de kraam en ook kunnen worden gekocht.

Overigens zal niet alleen de smaak anders zijn dan bijvoorbeeld de Wilde Witte, ook de fles heeft een heel andere uitvoering gekregen: groen glas met een ranke vorm.

Een versterkte dessertwijn

Over de tweede wijn – gemaakt van Sauvignier Gris – hebben we eerder gemeld dat we deze een tweede gisting zouden willen geven om daarmee droger te worden. Dat is helaas niet gelukt, ondanks de omzetting naar alcohol is er toch nog steeds veel fructose in de wijn aanwezig. We hebben het daarom omgedraaid: een wijn met deze kwaliteiten kan goed de basis zijn voor een mooie versterkte wijn. Net als met port of andere versterkte wijnen is de gedachte om fruit en aroma's te bewaren en door extra toevoeging van alcohol en lagering op hout tot een mooie dessertwijn te komen. Binnenkort nemen we daarover, samen met Stan Beurskens, een besluit.

Brut Savage 2021

Er zijn in overleg met St. Martinus nu dosagemonsters afgeroepen. Keuzes die voorliggen zijn:

- welke dosage (toevoeging van kristalsuiker) vinden wij het meest gewenst, naar welke smaak gaat onze voorkeur – brut, sec, etc.?
- en geldt dat voor alle flessen en kiezen we voor meer varianten?
- willen wij alle flessen in één keer beschikbaar hebben, of hebben we een voorkeur voor het gespreid over meerdere jaren aanleveren van de wijn?



Antwoorden zijn nu nog niet te geven, maar zullen wel de komende weken ontstaan. We gaan ook kijken of we daarbij ook de mensen kunnen betrekken die financieel hebben bijgedragen aan het proces om deze mousserende wijn te maken. Op 17 juni hebben wij een ontmoeting met hen en zullen de vraag dan aan hen voorleggen of zij met ons mee willen denken.

In de wijngaard

Nadat de snoei is afgerond, blijft het nog lange tijd vrij koel en hebben we genoeg tijd om te binden en te buigen. Dan is plant weer klaar voor de groei. Pas eind april loopt de temperatuur weer op en de laatste weken groeien de planten flink. De nieuwe knoppen en scheuten zijn veelvoudig en de kunst is om nu al goed te selecteren. De plant moet vooral niet teveel energie verspillen aan het vele groen,



maar deze gebruiken om 10 tot 14 uitlopers te ontwikkelen verticaal in het raamwerk. Wij zijn druk in de weer om alle planten te beoordelen en die scheuten weg te nemen die overbodig zijn. Is deze selectie goed uitgevoerd, dan volgt de bloei en tegen de zomer de ontwikkeling van de trossen. En ook dan zal het belangrijk zijn de plant te helpen door goed te selecteren en te zorgen dat de plant geen energie vermorst.

Vrijwilligers op zaterdag – 17 juni kan het weer

Dit jaar bieden wij weer een aantal zaterdagen vrijwilligers de mogelijkheid om op een zaterdagmorgen lekker aan het werk te gaan in de wijngaard. Vaak ben je druk en aan het werk en heb je doordeweeks geen tijd. Dan is het fijn om op een zaterdagmorgen lekker wat uurtjes in de wijngaard te gaan werken. Ook als je geen ervaring hebt met het werken in de wijngaard, kun je toch altijd meehelpen met snoeien of het onderhouden van de bloemen en planten rondom de wijngaard..



We beginnen op de zaterdagen – op de Elandweg 84 in Lelystad – om 9.15 uur en gaan door tot maximaal 13.00 uur. Er zijn altijd ervaren mensen aanwezig om je even op weg te helpen en tussendoor drinken we gezellig koffie of thee.

De komende maanden zijn de werkzaterdagen: **17 juni, 15 juli, 12 augustus** en **10 september**. In oktober hebben we weer de oogstdagen, zijn we de meeste zaterdagen daar druk mee en kunnen we iedereen gebruiken die tijd en zin heeft.

Heb je zin om op een zaterdag te werken, geef je dan op bij Keimpe van der Heide – heienhei@hetnet.nl of 06 22072174.

Graag tot ziens op de wijngaard,

Arno, 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.