



NIEUWSBRIEF VAN DE WILDE WIJNGAARD

voorjaar 2023

uitgave van de Stichting Wijnbouw Lelystad

Een nieuw jaar, een nieuw begin.

Vaak kijken we naar klok en kalender om te zien hoe laat het is en hoe ver in de tijd. Maar eigenlijk is het mooier om naar de natuur te kijken: aan het eind van het jaar zijn de bladeren gevallen, is het kouder en komt de natuur tot rust.

Een mooi moment om zelf ook even tot rust te komen en met elkaar te bespreken hoe we in het nieuwe jaar weer zullen gaan werken. Wat leren we als we terugkijken op 2022, hoe gaan we werken nu Johan



zich toch wat meer gaat terugtrekken, wat kunnen we doen om de planten nog gezonder te houden en blijven wij zelf ook in balans? Op 5 januari hebben de mensen die het hele jaar door werken in de wijngaard gesproken over deze vragen en met elkaar antwoorden gevonden voor het nieuwe jaar. En dat gesprek vervolgens ook gezellig afgerond met een lekker diner.



Intussen is de zon weer meer gaan schijnen en zijn ook in de wijngaard de werkzaamheden voor het nieuwe jaar opgestart: de palen worden gecontroleerd en waar nodig op de juiste hoogte gebracht. Is dat het geval, dan kunnen de draden – nodig voor de begeleiding van de groeiende scheuten – weer strak worden gespannen.

Verder wordt de jonge aanplant van Solaris geknipt om een mooie stam te kunnen vormen. Daarnaast zijn we begonnen met het snoeien van de planten. Nu vooral het grove werk en eind van deze maand volgt de zachte snoei. Bijgaande link geeft een beeld van wat zachte snoei inhoudt: [samenvatting](#)

[cursus zachte snoei](#).

Ook de bosschages rondom de wijngaard worden gesnoeid. De wilgen zijn geknot en ook de fruitbomen krijgen een beurt. En alles wat de droogte of kou niet heeft overleefd, wordt verwijderd.

Eind maart verwachten we met al deze werkzaamheden klaar te zijn.



Proeven van de nieuwe wijnen

In de vorige Nieuwsbrief hebben we geschreven over de oogst van onze druiven van 2022. De vinificatie is al een eind onderweg en samen met Stan Beurskens hebben we eind januari de nieuwe wijnen geproefd.

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

Wij hebben geconcludeerd dat de wijn, doordat het frisheid mist, niet overeenkomt met het frisse en droge smaakprofiel van de Wilde Witte, maar dat de wijn wel heel goed kan worden gepresenteerd als een zoete witte wijn, naast de bekende droge Witte en Grieze. De komende weken zal deze wijn nog verder rijpen en daarna – als onze wijnmaker ook flessen heeft gevonden – worden gebotteld. Voor de zomer willen we graag de nieuwe wijn presenteren en dan maken we ook de naam van deze nieuwe wijn bekend. De tweede wijn – gemaakt van Sauvignier Gris – heeft een bijna vergelijkbare smaak als de eerste, wel kruidiger, maar een afdronk waarbij de zoetheid te veel de smaak overheerst. Om dat te kunnen corrigeren zal deze tweede wijn nogmaals een gisting krijgen en daarna zo mogelijk nog een tijdje op hout worden bewaard. De hoop en verwachting is dat de smaak dan vergelijkbaar wordt met de Wilde Grieze 2019 en de Gris de Villare 2019. *Fingers crossed.*



Vrijwilligers op zaterdag

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 spreiden van houtsnippers.



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 koffie of thee en kletsen we

elkaar bij over de wijngaard en de rest van de wereld.

Dit jaar zijn de werkzaterdagen: **25 maart, 22 april, 20 mei** en **17 juni**. In en na de zomer zijn **15 juli, 12 augustus** en **10 september** nog gereserveerd. 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.

Adoptieplan

Ook dit jaar kunnen mensen zich weer opgeven voor het adopteren van wijnplanten. Wij betrekken je graag bij onze wijngaard. Naast dat je ons steunt kun je ook deelnemen aan diverse activiteiten. Je krijgt een uitnodiging om mee te helpen in de wijngaard, bijvoorbeeld voor het oogsten van de druiven, en voor diverse evenementen. Je krijgt een uniek kijkje achter de schermen en wij horen ook graag wat je mening is. Dit jaar zullen we gelukkig – nu corona op zijn retour lijkt te zijn – weer meer activiteiten gaan organiseren speciaal voor onze adoptanten. Denk daarbij aan het presenteren van nieuwe wijnen en een uitgebreide ontvangst tijdens de Open Dagen. Voel je welkom en ervaar het leven van een wijnboer. De gestegen kosten noodzaken ons helaas wel om ook de kosten van adoptie iets te verhogen. Voor 2023 zijn deze € 170,00. Maar daarvoor ontvangen jullie wel 12 heerlijke flessen Wilde Witte, Wilde Grieze of de nieuwe – iets zoetere – witte wijn die we deze zomer presenteren. Wil je graag adoptant worden of je bestaande adoptie verlengen, geef je dan op via info@dewildewijngaard.nl.



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.