



NIEUWSBRIEF VAN DE WILDE WIJNGAARD

september 2023

uitgave van de Stichting Wijnbouw Lelystad

De oogst komt er aan: we hebben handen nodig!

Na het frisse voorjaar hebben we weer een behoorlijk warme zomer gehad: vrij veel zon, ook regelmatig enige regen en dat heeft erin geresulteerd dat de wijnplanten sterk zijn gegroeid: *de scheuten moeten kort worden gehouden*. Maar ook hebben de planten zo veel mooie trossen gevormd dat het teveel wordt voor de planten om ze allemaal goed te laten rijpen: *de trossen moeten daarom worden geselecteerd*.



Beide activiteiten vergen veel onze vaste vrijwilligers en daarom doen wij een beroep op onze vrienden om de komende weken op de zaterdag mee te helpen: eerst om de planten voor te bereiden op de oogst en daarna de oogst zelf.

Om mee te helpen de planten goed voor te bereiden op de oogst kun je je voor de volgende zaterdagen aanmelden bij Keimpe van der Heide: **9, 16 en 23 september**. Aanmelden is praktisch vanwege de catering, maar ook om je te kunnen bereiken als plannen wijzigen. Je kunt Keimpe bellen op 06 22072174 of mailen naar heienhei@hetnet.nl. Voor koffie of thee wordt gezorgd.

Het oogsten is van meerdere factoren afhankelijk: de druiven moeten rijp zijn, het weer droog en logistiek moeten we de druiven ook kunnen afleveren bij de wijnmaker. De 30-dagenverwachting is redelijk gunstig en met dat in het achterhoofd hebben we een paar voorlopige data in gedachten voor de oogst: **30 september** voor de Johanniter en **14 en/of 21 oktober** voor de Sauvignier Gris. Als je wil meehelpen met de oogst kun je je aanmelden bij Peter: 06 45334968 of info@dewildewijngaard.nl.

In de derde week van september volgt nog een Nieuwsflits speciaal voor de oogst, waarin de data nog met wat meer zekerheid kunnen worden aangegeven. Voor onze helpers met de oogst geldt in elk geval dat zij naast onze eeuwige dankbaarheid kunnen rekenen op koffie/thee met koek, een lekkere lunch en een fles wijn mee naar huis.

Etiketten en huisstijl

Wijn is één van de laatste levensmiddelen waarvoor het nog niet verplicht is om de voedingswaarde en de ingrediënten te vermelden op het etiket. Maar daar komt nu verandering in. Waarschijnlijk zal per 8 december 2023 deze verplichting ook gaan gelden voor wijn. Of om precies te zijn: voor alle

wijn die na deze datum wordt gefermenteerd. Zoals het nu lijkt, geldt deze verplichting nog niet voor de wijnen waarvan de druiven dit jaar worden geoogst. Maar volgend jaar zal dat wel het geval zijn en zullen we onze etiketten moeten aanpassen.

Omdat wij ook signalen krijgen dat onze huidige etiketten mensen buiten Flevoland minder aanspreken willen we dit moment ook gebruiken om nog eens kritisch te kijken naar de vormgeving en – breder – ook naar de huisstijl van de Wilde Wijngaard en de stichting.

Maar tja, wat is een etiket waarmee onze wijn zich onderscheidt, dat aantrekkelijk is en weerspiegelt wat de klant mag verwachten van de wijn en dat ook iets weergeeft van onze identiteit.

Samen met een bureau hebben we er al naar gekeken en zijn er ideeën naar voren gebracht. We zien echter ook nieuwsgierig wat onze lezers van de Nieuwsbrief voor gedachten hebben. Daarom roepen wij jullie op om zelf eens rond te kijken, een schets te maken of gewoon een foto te maken van een etiket dat je aanspreekt en dat je passend vindt voor onze droge witte wijnen van biologische geteelde druiven.

Wij dagen jullie uit om uiterlijk 16 september een foto of een schets toe te sturen naar info@dewildewijngaard.nl met jouw suggesties. En wie weet, wordt dat de basis voor een nieuwe reeks etiketten en wordt ook de nieuwe huisstijl daarvan afgeleid.



Nieuwe wijnen

Brut Sauvage 2021

Op de Wilde Wijngaard groeien druiven waarmee wij ook mooie wijnen maken: **droge wijnen van de Wilde Wijngaard**. Zelfs de Wilde Zoete is een droge wijn, omdat ook in die wijn de resterende fructose nog heel bescheiden is.

Logisch dat wij ook voor de nieuwe Brut Sauvage kiezen voor droog, of in termen van een mousserende wijn **brut**. Deze wijn van de oogst 2021 is eerst regulier gefermenteerd en heeft daarna gedurende 18 maanden een tweede gisting op fles gekregen.



Een paar weken terug hebben we een paar proefflessen gekregen om vast te stellen welke dosage onze voorkeur heeft, dat wil zeggen hoeveel suiker toegevoegd moet worden aan de mousserende wijn. Een brut mag maximaal 12 g/liter toegevoegd krijgen, bij meer suiker krijgt de wijn de benaming sec of doux (dat laatste bij meer dan 50 g/l.).

Wij hebben vier varianten geproefd van 0, 4, 8 en 12 g/l. toegevoegde suiker. Na veel wikken en

wegen hebben we gekozen voor de variant met 4 g/l. en met deze keuze wordt onze mousserende wijn een EXTRA BRUT.

De mousserende wijn zal nu gereed worden gemaakt en voorzien van de definitieve afsluiting. Als de fles daarna ook zijn etiket heeft gekregen, kan de Brut Sauvage afgeleverd worden. Dat zal helaas niet voor de jaarwisseling zijn, maar in de eerste helft van 2024 moeten we hem allemaal kunnen proeven.

Wijn van Sauvignier Gris 2022

In de vorige Nieuwsbrief hebben we geschreven dat een versterkte wijn wellicht een optie is. Na het maken van een proefflesje hebben we daarvan moeten afzien: niet echt lekker en veel te duur. Probleem is (geweest) de hoeveelheid niet-gefermenteerde suikers en het trage en steeds voortdurende gistingsproces. Langzamerhand is de wijn echter tot rust gekomen en onze Limburgse wijnmaker heeft er goede hoop op dat hij later dit najaar het gistingsproces wel weer opnieuw kan starten, dan met een ander meer stabiel type gist. En verwacht hij dat er dan alsnog een mooi type wijn zal gaan ontstaan. Wordt vervolgd.

Wijnen 2023

Deze zomer hebben we redelijk veel zon gehad, maar wel vaak in combinatie met iedere dag een buitje regen. Vooral dat laatste is er de oorzaak van dat ongewenste schimmels als valse meeldauw kunnen toeslaan.



Tot nu toe weten de meeste rassen zich staande te houden, alleen de Johanniter nabij de Elandweg heeft het te zwaar gehad; in dat vak zijn niet alleen de bladeren aangetast, maar ook veel trossen. Deze zijn onbruikbaar voor het maken van wijn en daarmee zal de oogst van deze frisse druiven dit jaar beperkt zijn. De Solaris doet het tot nu toe erg goed en ook de Sauvignier Gris belooft mooi te worden.

De Rondo wordt spannend. Voorgaande jaren bleek deze vaak qua smaak en volume tegen te vallen, maar dit jaar zou het wel eens een goede oogst kunnen zijn voor een eerste rosé van de Wilde Wijngaard.

Tot snel

De meest spannende tijd van het jaar breekt nu aan. In korte tijd moet er veel gebeuren en zijn hulptroepen meer dan welkom. Vanaf 9 september ook op de zaterdag. We hopen jullie binnenkort te zien.

Arno, Keimpe, Peter en natuurlijk ook Johan

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.