



## NIEUWSFLITS VAN DE WILDE WIJNGAARD

# OOGST van 21 oktober gaat door

De afgelopen week zijn we druk geweest met de oogst van de Johanniter. Dat bleek uiteindelijk toch een mooie oogst te zijn geworden. Hopelijk wordt de Wilde Witte ook heel mooi.

Daarbij hebben we ook nog een analyse gemaakt van de Sauvignier Gris - de druif die we 21 oktober willen oogsten. We hebben geconstateerd dat er veel druiven zijn, misschien wel 1500 kg. Daarvan is een gedeelte nog niet voldoende rijp en mogelijk ook op 21 oktober niet en een ander deel al wel bijna rijp is en misschien zelfs al wat overrijp is op 21 oktober.

Maar het gaat door. We hebben het doel om 90 tot 120 kratten te oogsten van goede kwaliteit. Daarom hebben we besloten om te gaan oogsten in twee slagen. De eerste slag is om alle **eerste** trossen die vol en rijp zijn te knippen. Daarna in een tweede slag te checken welke overige trossen nog zoet zijn en ook meegenomen kunnen worden.



Met deze aanpak willen we bereiken dat we de beste trossen allemaal hebben geoogst en de wat mindere trossen alleen oogsten als we deze echt nodig hebben en deze tenminste een redelijke kwaliteit hebben.

De geoogste trossen worden nog wel allemaal nagekeken voordat deze worden ingeladen. Gelet op de grote hoeveelheid druiven, hebben wij veel mensen nodig voor de oogst. Tot nu toe hebben ongeveer 20 nieuwe mensen zich aangemeld die niet regelmatig in de wijngaard werken. En ook zijn er meerdere vrijwilligers die al regelmatig in de wijngaard aan het werk zijn. Maar we kunnen nog wat meer handen gebruiken. Kun je en wil je meehelpen, meld je dan aan, zodat wij bij de catering daar rekening mee kunnen houden.



Het weer is zaterdag redelijk goed, wel met een harde wind. Houd daar rekening mee met je kleding. Een klein snoeischaar en klapstoeltje zijn handig bij het oogsten. Als je die hebt, neem deze dan mee. We beginnen zaterdag om 9 uur en zijn naar verwachting in de loop van de middag klaar. Met koffie en thee en een

heerlijke lunch zorgen wij voor de inwendige mens. En na afloop natuurlijk weer een fles wijn mee van de Wilde Wijngaard.

Graag tot ziens,  
Arno, Johan, Keimpe en Peter

[info@dewildewijngaard.nl](mailto:info@dewildewijngaard.nl) of 06 45334968.