



NIEUWSBRIEF VAN DE WILDE WIJNGAARD

november 2023

uitgave van de Stichting Wijnbouw Lelystad

De oogst is binnen!

Het zijn weer zware weken geweest van hard werken, spanning of het allemaal gaat lukken en natuurlijk de vraag: zijn de druiven goed rijp. Dankzij de vele vrijwilligers is het weer gelukt en hebben we gedurende drie dagen de diverse rassen kunnen oogsten.

Als eerste zijn op 18 september de Rondo en de Solaris geoogst. De trossen van de Rondo leken heel veelbelovend, maar helaas bleek de Suzuki-vlieg de Rondo ook erg aantrekkelijk te vinden en is deze oogst in een paar dagen tijd verloren gegaan. Helaas geen rosé van de Wilde Wijngaard.

Van de Solaris daarentegen hebben we wel een mooi oogst binnen kunnen halen. Ruim 250 kilo hebben we naar de Pruimenpot in Dronten gebracht waar ze een paar weken in de vriezer hebben gestaan.



Vervolgens is op 9 oktober de Johanniter geoogst. De vrees dat we dit jaar te weinig opbrengst van deze druif zouden krijgen, is gelukkig meegevallen. Aangevuld met een paar kratten Sauvignier Gris hebben we uiteindelijk toch rond 1000 kilo gekregen. Deze zijn dezelfde avond nog – samen met de Solaris – weggebracht naar Neerlands Wijnmakerij in Bentelo. Zij gaan van onze druiven weer een lekkere Wilde Witte maken.

Op 21 oktober is de grootste oogst geweest. Die dag zijn er 127 kratten Sauvignier Gris binnengehaald en geselecteerd – ruim 1800 kilo – dankzij de inzet van meer dan 35 vrijwilligers. Ondanks enkele buitjes hebben zij volgehouden en vooral heel goed geselecteerd. En ook deze druiven zijn direct

weggebracht naar een wijnmaker, in dit geval St. Martinus in Vijlen. In het voorjaar hopen we er de Wilde Grieze te kunnen ophalen.

Het koude voorjaar heeft er dit jaar voor gezorgd dat de planten pas laat op gang zijn gekomen en uiteindelijk te weinig tijd hebben gehad om veel suikers te kunnen vormen. Door de oogst zo laat mogelijk te plannen – rekening houdend met de weersomstandigheden – hebben we toch nog een redelijk niveau gehaald voor de suikers en zijn ook de zuren gedaald tot rond 9 g/l bij de oogst.



De verwachting is dat we toch nog mooie wijnen uit het jaar 2023 krijgen. En dat vooral door de vele vrijwilligers die het hele jaar door en in groten getale met de oogst hebben geholpen. Iedereen daarvoor heel erg bedankt.

Vele handen maken licht werk. Met elkaar is de hele oogst geselecteerd en zorgen we voor een mooie kwaliteit.

De Wilde Bruut

De Wilde Wijngaard in Lelystad-Flevoland heeft de afgelopen jaren meerdere wijnen kunnen maken. Vaak zijn dat droge wijnen geweest met een wat kruidiger karakter – de Wilde Grieze – of juist een meer frisse smaak – de Wilde Witte en de Wilde Zoete.

Het is eind 2021 begonnen met de constatering dat in een jaar dat de zuren uitzonderlijk mooi zijn, ook wij heel goed een mousserende wijn kunnen maken. En met de steun van vele Vrienden van de Wilde Wijngaard zijn we het avontuur gestart. Nu is het zover en gaan we rond 1 december onze eerste bruisende wijn introduceren: de Wilde Bruut. Het is een elegante mousserende kwaliteitswijn, gemaakt volgens de traditionele methode en met een tweede gisting op fles van 16 maanden. Heerlijk als aperitief, maar ook lekker bij salade of forel.

De basis is een cuvée van Sauvignier Gris, Johanniter en Solaris. In de Nieuwsbrief van september hebben we al verteld dat we zo weinig mogelijk suiker hebben willen toevoegen en daarom als dosage hebben gekozen voor **Extra Brut** om de delicate aroma's van fruit te koesteren en de wijn zijn frisse en levendige karakter te laten behouden. Een mooie lange afdrank completeert deze wijn.

De komende weken – vlak voor de feestelijke dagen in december – gaan wij deze mousserende wijn lanceren. Dan wordt hij door ons aan de consument



aangeboden voor een verkoopprijs van € 27,50. Voor vrijwilligers die actief meehelpen in de wijngaard en voor de Vrienden van de Wilde Wijngaard bedraagt de prijs € 25,00. De Wilde Bruut kan met korting worden gekocht in de winkel die wij samen met wijngaard El Placer hebben op Groene Velden 138 in Lelystad, of door de Wilde Bruut te bestellen via info@dewildewijngaard.nl.

Vrienden van de Wilde Wijngaard

De Wilde Wijngaard is wijngaard van en voor vrijwilligers: allemaal vrienden natuurlijk van de wijngaard en aangetrokken door het doel van de wijngaard om duurzaam druiven te willen telen en daar mooie wijnen van te (laten) maken. En vrienden doen waar ze goed in zijn, wat ze leuk vinden en waar zij echt een bijdrage in kunnen geven.

Zo zijn er mensen die in de wijngaard helpen met het beheer, activiteiten organiseren, workshops leiden, wijnen maken en/of wijnen verkopen. Maar er zijn ook mensen die minder zichtbaar zijn en die helpen bij het financieren van alle activiteiten door het lenen van geld voor kortere of langere tijd; of door te helpen met de cashflow door als adoptant al vroeg in het jaar wijnen te kopen en de wijngaard zo door het dure voorjaar helpen.

Voor 2024 zijn (nieuwe) Vrienden van de Wilde Wijngaard welkom door een deel van de wijnplanten te adopteren. Je helpt dan mee met de financiering van een deel van de oogst. Om het voor mensen nog aantrekkelijker te maken hebben we dit jaar meer pakketten samengesteld, zodat iedereen een keuze kan maken die het beste bij haar of hem past. Je kunt in 2024 adoptant worden en daarbij:

- € 170,00 over te maken en in het najaar 12 flessen Wilde Grieze, Wilde Witte of Wilde Zoete mee te nemen; of
- € 195,00 over te maken en in het najaar 12 flessen Wilde Grieze, Wilde Witte of Wilde Zoete te ontvangen en ook 1 fles Wilde Bruut; of
- € 150,00 over te maken en in het najaar 6 flessen Wilde Bruut te krijgen.

Wil je ook Vriend worden en wijnplanten adopteren, dan kun je dat doen door even een mailtje te sturen naar info@dewildewijngaard.nl voor meer informatie en het maken van afspraken.

Tenslotte

Dit is de laatste Nieuwsbrief van 2023 en ook de laatste in deze huisstijl. De komende tijd gaan we de nieuwe huisstijl doorvoeren. Het etiket van de Wilde Bruut is daar een eerste product van.

Maar langzamerhand gaan we ook naar het einde van dit jaar. Na de oogst gaan wij (en ook de planten) even lekker uitrusten om in het nieuwe jaar weer fris te kunnen beginnen. Wij wensen iedereen fijne feestdagen toe en een goede jaarwisseling!

Vriendelijke groeten van 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.