



De Wilde Wijngaard

Nieuwsbrief van de Wilde Wijngaard - februari 2024

We gaan weer beginnen!

Als echte wijnboeren letten we op veel dingen en vooral op het weer. Samenvattend kun je van 2023 zeggen: [Het warmste en natste jaar ooit, met tussendoor een droogterecord](#). Vanaf juni heeft de warmte de groei sterk gestimuleerd, maar de combinatie met het bijna dagelijkse buitje regen in juli en augustus is ook ideaal voor schimmels als valse meeldauw. Desondanks hebben we toch met elkaar een prima oogst weten binnen te halen en krijgen we in de loop van het voorjaar bijna 3000 nieuwe flessen binnen. Hoogtepunt in 2023 is wellicht geweest de lancering van onze eerste mousserende wijn: de Wilde Bruut. Hij is zeer goed ontvangen en je kunt eigenlijk maar één ding zeggen: dat smaakt naar meer!



Buiten in de wijngaard zijn de werkzaamheden al weer begonnen met het snoeien van de planten en het aanbrengen van onze zelfgemaakte biologische compost. Als we daarmee klaar zijn, gaan we de draden herstellen en de liggers van de planten buigen en binden. Die liggers zijn immers de basis voor de nieuwe uitlopers die we in de loop van mei kunnen verwachten.

Maar er gebeurt veel meer door onze vrijwilligers. In deze Nieuwsbrief vertellen we over de nieuwe afspraken die we hebben gemaakt met Johan en Lidwien van wijngaard El Placer. En gaan we in op de plannen die we hebben en nog gaan ontwikkelen met hulp van Natuur- en Milieufederatie Flevoland. We kijken daarbij wat verder vooruit en tegelijk proberen we ook heel concreet dit voorjaar stappen te zetten om de Wilde Wijngaard nog aantrekkelijker te maken voor een bezoek.

Het nieuwe jaar is begonnen en wij hebben er zin in: we wensen jullie allemaal een goede gezondheid toe en geluk in grote en kleine dingen.



Wilde Witte 2023

Half januari hebben we voor het eerst de nieuwe Wilde Witte van de oogst van 2023 mogen proeven. Door het matige najaar – schimmels, weinig zon – zijn we niet al te optimistisch. Vooral de Johanniter heeft het zwaar gehad. Maar gelukkig verrast de wijnmaker ons met een heel plezierige, frisse en fruitige witte wijn. Met zoals het hoort bij onze Wilde Witte een heel klein zoetje in de afdrank, dankzij onze Solaris.

In maart gaan we nogmaals proeven en daarna kan de wijn worden gebotteld. Later dit voorjaar – we verwachten medio mei – kan iedereen deze wijn proeven en is hij te verkrijgen op de verschillende verkooppunten.

De wijnen zullen dit jaar niet alleen een etiket krijgen in de nieuwe huisstijl – al een beetje bekend van de Wilde Bruut en nu deze Nieuwsbrief – maar voor het eerst ook worden voorzien van de binnenkort verplichte informatie over voedingswaarde en ingrediënten. Daarover later meer.

Nieuwe afspraken met wijngaard El Placer

Per 1 januari 2024 hebben wijngaard El Placer en de Stichting Wijnbouw Lelystad nieuwe afspraken met elkaar gemaakt over de organisatie van de workshops wijnmaken en het houden van proeverijen en ontvangsten in de beide wijngaarden. Vanaf nu is de stichting verantwoordelijk voor de organisatie. Lidwien gaat zich nu vooral richten op haar eigen werkzaamheden. Wel zal met name Johan Rippen nog steeds actief mee blijven helpen bij het geven van de workshops.

De verkoop van de wijnen van beide wijngaarden – zowel in de winkel als via andere kanalen – wordt ook door de stichting geregeld. Verder zijn er afspraken gemaakt over de inzet van vrijwilligers bij de werkzaamheden in de wijngaarden. Johan blijft daarbij adviseur voor de Wilde Wijngaard, zeker waar het de gezondheid van planten en bodem betreft. Begin januari zijn de afspraken ondertekend en – hoe kan het anders – bezegeld met een glas wijn.



Projectplan Boer&Buur

De Wilde Wijngaard is geselecteerd door Natuur en Milieufederatie Flevoland (NMFF) om mee te doen met het landelijke programma Boer&Buur *met natuur*. In de uitnodiging is dat als volgt verwoord: De Natuur en Milieufederatie Flevoland is in het kader van het project Boer&Buur *met natuur* bezig met het opzetten en ondersteunen van samenwerkingen tussen boeren en burgers voor een toekomstbestendige landbouw. Veel boeren willen verduurzamen en veel burgers zijn geïnteresseerd om een bijdrage te leveren aan de verduurzaming van het landbouw- en voedselsysteem. Dit is waar Boer&Buur *met natuur* zich op richt!

Biodiversiteit is voor ons nu al een belangrijke factor – door de doelstellingen van de stichting – en ook een onderdeel van onze kernactiviteit. Het zwaartepunt van onze aanpak en verwoord in ons projectplan richt zich dan ook vooral op het versterken en uitbouwen van de samenwerking tussen Boer en Buur. Daarmee willen wij nog meer onszelf en anderen stimuleren te bouwen aan een natuurinclusieve leefomgeving.



Als globale doelen zien wij voor de komende jaren het volgende:

- a. Samen met Landschapsbeheer Flevoland is de biodiversiteit verder verbreed en versterkt. Onder aanvoering van de provincie zijn afspraken gemaakt voor de ecostructuur in het agrarisch gebied als geheel.
- b. De Wilde Wijngaard is een doel voor bezoekers – individueel en groepen. Om die goed te kunnen ontvangen vraagt dat in de wijngaard enige inrichting en bij de wijngaard het realiseren van faciliteiten om werkers en bezoekers te kunnen ontvangen.
- c. Binnen Flevoland – en zeker ook binnen een straal van 30 km – zijn meerdere agrarische locaties ontwikkeld waar mensen (buren) kunnen ervaren hoe boeren met natuur omgaan. Met hen hebben wij een samenwerkingsverband om gezamenlijk programma's te kunnen aanbieden.

De belangrijkste deelontwikkelingen die we onderscheiden zijn: (1) het ecologisch streefbeeld van de wijngaard vaststellen en realiseren, (2) het ontwikkelen van voorzieningen voor het ontvangen en ontmoeten van bezoekers – de burens en (3) het vergroten van onze rol in de omgeving als Boer en als Buur.

De komende maanden willen wij deze visie verder uitwerken naar een compleet projectplan dat kan worden gebruikt om de verschillende deelontwikkelingen op te pakken en in samenhang het project tot een goed resultaat te brengen.



Daar kunnen wij veel hulp bij gebruiken. Graag willen wij jullie uitnodigen om mee te doen en waar je kunt ook bij te dragen aan één van de deelontwikkelingen of misschien aan het geheel. Je kunt daarvoor contact met ons opnemen – bellen, mailen of even een gesprekje aangaan – en aangeven op welk onderdeel je van toegevoegde waarde kunt zijn of waar je belangstelling voor hebt. Fijn als je dat wil doen.

Vrienden van de Wilde Wijngaard

Voor 2024 zijn (nieuwe) Vrienden van de Wilde Wijngaard welkom die de wijngaard financieel willen helpen 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.

Werken voor de Wilde Wijngaard

We zijn trots op wat wij met elkaar op de Wilde Wijngaard weten te presteren: met elkaar op biologische wijze druiven telen en mooie wijnen maken. En dat delen wij graag. Niet alleen door de wijnen te verkopen, maar ook door mensen te ontvangen voor een proeverij, een workshop of alleen een wandeling in de wijngaard. Ook daar kan jij een bijdrage aan leveren. Wij zoeken nog vrijwilligers die:



- mee willen helpen bij de verkoop in de winkel;
 - bij proeverijen en workshops mensen ontvangen en vertellen over de wijngaard en de wijnen;
 - met communicatie en marketing ons verhaal helpen te vertellen.
- Maar natuurlijk ook vrijwilligers voor onze primaire activiteiten:
- het werken in de wijngaarden.

In de wijngaarden hebben we een groep mensen die bijna wekelijks aan het werk is. Dat is niet voor iedereen een optie. Daarom hebben we ook dit jaar maandelijks een zaterdag waarop ook gewerkt kan worden in het veld onder begeleiding van een ervaren vrijwilliger van 9.00 uur tot 12.30 uur, onderbroken door koffie/thee met koek.

Voor 2024 hebben wij de volgende zaterdagen gepland om te gaan werken:

- 23 maart
- 20 april
- 25 mei
- 22 juni
- 27 juli
- 31 augustus
- 28 september

Aanmelden is mogelijk door te mailen met info@dewildewijngaard.nl of door te bellen met Keimpe (06 22072174) of Peter (06 45334968).

Graag tot ziens,

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.