



De Wilde Wijngaard

Nieuwsbrief van de Wilde Wijngaard - mei 2024

Lekker praten over het weer

Vaak kijken we naar de weersverwachting om te zien of we goed in de wijngaard aan het werk kunnen. Voor ons als vrijwilligers is dat wel zo fijn om buiten aan het werk te zijn zonder regen en liefs met een klein zonnetje.



Voor de planten is het weer nog veel belangrijker. Ze komen weer tot leven en gaan pas uitlopen als de temperatuur richting 10 graden overdag gaat. Maar ook dan kunnen koude nachten de ontluikende knoppen doen bevriezen met veel schade voor de wijngaard tot gevolg.

De planten groeien door het proces van fotosynthese: de energie van zonlicht zorgt ervoor dat in het blad koolzuurgas uit de lucht en

water via de wortels uit de grond worden omgezet in zuurstof en suikers. En deze suikers zijn de basis voor alles wat de plant nodig heeft voor zichzelf en de groei van de druiven. Te weinig zon of te weinig water remt de groei en beperkt de oogst.

Druiven zijn gevoelig voor schimmels en de beste weersomstandigheden zijn dan: zonnig en droog, met een lichte wind door de wijngaard. Maar ja, wie wil dat niet.

Onder elkaar praten we ook regelmatig over het weer. Natuurlijk als wijnboeren, maar ook omdat het een heerlijk onderwerp is om het gesprek te openen. In een gezelschap met onbekenden werkt het uitstekend om even het gesprek te hebben over het weer. Bij alle polarisatie die we nu vaker in de samenleving ervaren, is het goed om ook de vaardigheid te hebben om met elkaar in gesprek te blijven. Zelfs als dat over iets simpels als het weer gaat. Zo kun je de ander blijven ontmoeten en

waarderen, ook al heb je op een paar punten tegengestelde opvattingen. We moeten met elkaar in gesprek blijven. Al gaat het over de normale zaken van het leven: de kinderen, de vakantie of het voetbal. Zo blijven we bij elkaar: lekker pratend over het weer.



De nieuwe wijnen

Wilde Witte

In de Nieuwsbrief van februari is hij al aangekondigd: de nieuwe Wilde Witte is klaar en zal binnenkort worden geïntroduceerd. Het harde werken in de wijngaard en vooral de extra zorg voor de Johanniter na de zware besmetting met valse meeldauw zijn beloond: het is een heel plezierige, frisse en fruitige witte wijn. Met zoals het hoort bij onze Wilde Witte een heel klein zoetje in de afdronk, dankzij onze Solaris.

Deze wijn is de eerste wijn van ons die is gebotteld door Neerlands Wijnmakerij in Bentelo. En omdat deze wijnmaker ook SKAL-gecertificeerd is, is het bekende bioloog van de EU nu ook op deze fles aangebracht. Om het biologische karakter van deze wijn te benadrukken heeft de wijnmaker aan het eind van het proces de wijn niet geklaard met eiwitten, maar bewust puur en vegan gelaten. De wijn is daarom iets troebel en moet koel bewaard worden.



NL-BIO-01
Nederlandse Landbouw

Wilde Grieze

De Wilde Grieze is een natuurzuivere, kruidige en droge wijn, gemaakt van Sauvignier Gris. Deze krachtige witte wijn is dit jaar gelukkig weer probleemloos tot stand gekomen, nadat wij de druiven eind oktober in Vijlen hebben afgeleverd.

Een deel van de oogst van 2022 is geblend met de ruime en mooie oogst van 2023 en dat heeft geleid tot droge wijn, met een aantrekkelijke complexiteit en zonder restsuikers.

De Wilde Grieze zal naar verwachting eind mei worden gebotteld door Wijdomein St. Martinus in Vijlen. De afgelopen jaren zijn onze wijnen steeds bij hen tot volle tevredenheid gevinificeerd. Maar omdat de bedrijfskundige voorwaarden voor SKAL-certificatie door hen niet kunnen worden ingevuld, hebben wij nu de keuze gemaakt na deze Wilde Grieze niet met hen verder te gaan. Een volgende Wilde Grieze zal vermoedelijk in Bentelo worden geproduceerd.

Etiketten vanaf 2024

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. De EU heeft heel lang wijn uitgezonderd van de verplichting om voedingswaarden en ingrediënten te vermelden op de flessen wijn. Maar na 8 december 2023 is die uitzonderingspositie beëindigd en zullen de komende tijd steeds meer flessen worden voorzien van die extra informatie. Om het proces te testen, hebben wij de beide nieuwe wijnen ook voorzien van nieuwe etiketten met de meer uitgebreide informatie. De komende jaren



zullen uiteindelijk alle flessen op die manier de consument goed en eenduidig informeren over de wijn die in de fles is verpakt.



Beschermde Geografische Aanduiding
Flevoland



12,5% vol

75 cl

Wilde Witte 2023

De Wilde Witte, een natuurzuivere, fris-fruitige en droge cuvee wijn, gemaakt van Johanniter, Solaris en enkele druiven Sauvignier Gris. Heerlijk op het terras en ook lekker bij visshotels en (kip)salades.

In opdracht van Stichting Wijnbouw Lelystad gebotteld door Neerlands Wijnmakerij, Bentelo NL L.902.0948

Ongefilterd, koel bewaren

Voedingswaarde voor 100 ml	
Energie	310 KJ/74 Kcal
Koolhydraten	1,13 gram
- waarvan suiker	0,33 gram

Bevat te verwaarlozen hoeveelheden vet, verzadigd vet, eiwit en zout.

Ingrediënten: druiven*, suiker*, antioxidanten: Sulfit
* van biologische oorsprong

Wijn van Nederland



NL-BIO-01
Nederlandse landbouw



Groene Velden Dagen – 25 en 26 mei – Groene Velden 140 in Lelystad

Eind mei zijn er weer de bekende Groene Velden Dagen. Samen met wijngaard El Placer staat ook dit jaar de Wilde Wijngaard op het evenement. Belangstellenden kunnen dat laatste weekend in mei tussen 10.00 uur en 17.00 uur terecht bij meerdere bedrijven op de Groene Velden en kennismaken met hun ambachten of vakgebieden. De beide wijngaarden staan op het erf van wijngaard El Placer, Groene Velden 140. En ... misschien nog wel het belangrijkste: er zullen weer veel nieuwe wijnen kunnen worden geproefd.

Bezoekers kunnen een rondleiding krijgen op de wijngaard en proeven van de wijnen die beide wijngaarden produceren. Een prachtige kans om met elkaar in gesprek te gaan en tegelijk te genieten van de mooie biologische wijnen.

We hebben ook gasten op de wijngaard: Erica met haar heerlijke ambachtelijke olijfolie (wees er op tijd bij!). Velt met boeken over moestuinieren en lekker koken en Maaïke (CrEavolutie) met mooie duurzame sieraden.



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 zo mensen ontvangen en vertellen over de wijngaard en de wijnen
 - 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. Een paar van hen - Hans Postema en Anna Nijsters - hebben recent de Wilde Wijngaard verrijkt met de aanplant van heel bijzondere rozen op de kop van een aantal rijen: Rose de Rescht. Sinds 1900 bekend, maar vermoedelijk al veel ouder, genoemd naar een stad in Iran. Paarsrode, sterk geurende, aromatische bloemen.

In oudere wijngaarden is het ook gebruikelijk om er rozen te planten. Het verhaal gaat dat deze rozen een signaalfunctie hebben voor de wijnboer, die dan weet dat er een schimmelziekte dreigt en eventueel nog maatregelen kan nemen. En nu ook in de Wilde Wijngaard.



Vind je het ook leuk om in de wijngaard te werken, meld je dan aan. En omdat niet iedereen tijd heeft om regelmatig te komen, 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, wel onderbroken door koffie/thee met koek.

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

- 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.