

Uitnodiging voor de wijnoogst 2016 van Wijngaard Wagenings Wijngoed



De druivenoogst van 2016 van Wijngaard Wagenings Wijngoed staat voor de deur. In deze bijlage leest u hoe de oogst in grote lijnen verloopt. Welke dagen we gaan oogsten is pas een paar dagen van tevoren bekend, soms zelfs pas 1 dag van te voren. Tijdens de oogst probeer ik u voor 20 uur via email de data van de volgende oogstdag(en) te melden.

We hebben meer dan 200 email-adressen en we hopen dat er per dag zo'n 20 à 30 personen komen helpen. Als u iemand spreekt die graag wil meehelpen, maar deze email niet heeft ontvangen, vraagt u dan of hij/zij alsnog contact met ons opneemt via email?

Wanneer?

Hoe rijper de druiven, hoe lekkerder de wijn wordt. Dus willen we zo laat mogelijk oogsten. Maar met het rijpen van de druiven worden ze gevoeliger voor regen, vraat door wespen en vogels en de Suzukii fruitvlieg. Dus als het de komende tijd droog blijft en we vraat en we de Suzukii fruitvlieg onder controle kunnen houden, laten we de druiven nog een tijd hangen. Wordt er veel regen verwacht, neemt vraat teveel toe of is er teveel schade door de Suzukii vliegen, dan zullen we sneller over moeten gaan tot de oogst.

De druiven zijn rijp als het suikergehalte voldoende hoog is, de smaak van de schilletjes niet te bitter is en de pitjes bruin zijn.

Wat doen we op een oogstdag?

De oogst begint met het plukken van de kwetsbaarste rassen (Cabernet Colonjes), gevolgd door Regent en weer later de witte rassen (Bianca, Merzling, Johanitter). Sommige rassen oogsten we in 1 dag, voor andere rassen, zoals Regent, plukken we meerdere dagen.

We beginnen 's ochtends om 9.00 uur in de wijngaard met koffie of thee. We knippen de grotendeels gave trossen van de struiken en leggen ze in een veilingkistje. Komen we trossen tegen, die grotendeels rot zijn, dan gooien we die in een afvalbak. Rond 12.30 is er een lunch. Je hoeft hiervoor geen eigen boterhamtrommel mee te nemen, er wordt voor gezorgd.

's Middags gaan we aan sorteertafels elke tros nakijken en de evt. rotte bessen uitsorteren. Rond 17 uur zijn we klaar en drinken we gezamenlijk een wijn uit de wijnen van het vorig jaar. De druiven worden vervolgens naar de wijnkelder van Wijnhoeve de Colonjes in Groesbeek gebracht. Zij maken uit onze eigen druiven voor ons de wijn.

Wat kunt u meebrengen?

- een eigen snoeischaar als u die heeft (gemarkeerd met uw naam)
- Watervaste schoenen, zoals bergschoenen of laarzen.
- Geschikte kleding om de hele dag buiten aan het werk te zijn, aangepast aan de heersende weersomstandigheden