

Weetjes Wageningse Wijngoed en wijnteelt NL

Geschiedenis van de wijngaard in Wageningen

- In **1998** gestart door **Jan Oude Voshaar** op het perceel van de familie Feith. De eigenaresse (**Liesbeth Feith**) woont in het witte huis, dat je aan de andere kant van de wijngaard ziet liggen. Dit is het koetshuis van het **Landgoed de Dorskamp**.
- In 2000 is het grootste deel van de wijngaard aangeplant (terrein waar we staan). Dit perceel wordt gepacht van **Staatsbosbeheer**. In 2004 is hier nog Cabernet Colonjes bijgeplant en in 2007 Cabernet blanc. Deze laatste stokken stonden eerst bij Zorgboerderij de Hoge Born.
- Het totale oppervlak van onze wijngaard is nu **2,3 ha** (sinds 2004). Circa 7.500 stokken. Opbrengst circa 3.000 flessen per ha (1½ plant geeft 1 fles). In 2018 circa 5.000 producerende stokken (zie verderop in tekst); de vernieuwing van de wijngaard.
- In **2011** is de wijngaard gekocht door **Tripel E** en bleef Jan Oude Voshaar bij de wijngaard betrokken. Helaas ging dit bedrijf in **2014 failliet**.
- In **2015** is de wijngaard in eigendom gekomen van twee particulieren uit Wageningen. Stichting Wageningse Wijngoed is opgericht voor het beheer van de wijngaard. De eigenaren willen uiteindelijk het eigendom van de wijngaard overdragen aan de stichting.
- De stichting Wageningse Wijngoed wordt aangestuurd door een bestuur. Dit bestuur bestaat volledig uit vrijwilligers, zoals ook de ploegen voor onderhoud, weekenddienst en teeltploeg uit alleen vrijwilligers bestaan. Deze **grote groep vrijwilligers** helpt met het onderhoud, de teelt en oogst, de wijnverkoop en het organiseren van evenementen.
- De teeltploeg wordt nu teeltkundig ondersteund door **Adam Dijkstra** van biologische wijngaard de **Colonjes in Groesbeek**.
- In Groesbeek en verbonden aan Wijngaard De Colonjes is het **Nederlands Wijnbouwcentrum**. Dit is een expertisecentrum waar o.a. biologische wijnen worden geproduceerd én waar druivenrassen worden onderzocht. Er is een laboratorium waar ze de wijnen analyseren en onderzoeken: hoe werken druivenrassen? Alle wijnen die in Nederland worden gemaakt, kunnen getest worden in drie of vier metingen. De nieuwe druivenrassen worden gekweekt in Zuid Duitsland, bij Rebschule Freytag.

De druiventeelt in Nederland

- In de tijd dat Jan Oude Voshaar de wijngaard hier begon, waren er in Nederland nog maar enkele wijngaarden. Wijngaard De Wageningse Berg was de **eerste biologische wijngaard** boven de grote rivieren met rassen uit Zuid Duitsland.
- De afgelopen jaren is het aantal uitgegroeid tot meer dan. Er waren in **2019** ruim **170** commerciële wijngaarden in Nederland die samen een oppervlakte hadden van zo'n 320 hectare, 1.045.000 flessen.

- De meeste Nederlandse wijngaarden zijn maar klein, **tot ca. 5 ha**. Een tiental is groter, waarvan de Apostelhoeve in Zuid-Limburg, de Kleine Schorre op Schouwen-Duiveland, Wijngaard Hof van Twente in Bentelo en Biologische Wijnhoeve de Colonjes (13 ha) in Groesbeek de bekendste zijn.
- Slechts **7 zijn biologisch gecertificeerd**:
 - o Wijnhoeve de Colonjes in Groesbeek
 - o Wijngaard van Ditshuizen in Groesbeek
 - o Wijngaard El Placer in Lelystad
 - o Domein Hof in Dieren
 - o Wagenings Wijngoed in Wageningen.
 - o Wijngoed de Reestlandhoeve in Balkbrug
 - o Wijdomein Oude Waalstroom in Hurwenen
- Wijnbouw kan in Nederland, omdat er druivenrassen ontwikkeld zijn, die een korter groeiseizoen hebben en beter bestand zijn tegen schimmels dan de klassieke 'Franse' rassen, die we allemaal wel kennen. Deze klassieke rassen, zoals chardonnay, pinot noir, pinot blanc en auxerrois, kunnen en worden nog wel geteeld in Zuid-Nederland.
- Ten noorden van de grote rivieren zijn deze druivenrassen niet geschikt. Probleem:
 - o Te koud: Temperatuur en lengte van het groeiseizoen: druiven rijpen moeilijk af.
 - o Te nat: Druiven kwetsbaar voor schimmels zoals meeldauw.
- Ten noorden van de rivieren zijn **hybride rassen**¹ heel geschikt. Die hebben een korter groeiseizoen en zijn minder gevoelig voor meeldauw.

Onze druiven

- Bij de oprichting van de wijngaard is de rode regent druif geplant. Net zoals alle andere rassen in onze wijngaard is de regent geënt op een Amerikaanse onderstam. Daardoor is de druif resistent tegen druifluis. (Die Amerikaanse druif is zelf niet lekker, met het enten krijg je nu goede druiven)
- **Tot voor kort** stonden er in totaal staan er ruim **7.000 stikken**
 - o **75% rode** druiven (belangrijkste rassen zijn Regent, Cabernet Colonjes en Cabernet Cortis)
 - o **25% witte** druiven (johanniter, merzling, muscaris, bianca, souvignier gris).
- **Vernieuwing van de wijngaard.**
In het voorjaar van **2016** hebben we **400** stikken regent gerooid en vervangen door een jonge aanplant van johanniter. We hadden te weinig druiven om aan de vraag te kunnen voldoen. Voorjaar **2018 zijn 2.500 regent** op het oude perceel (aan de overkant) gerooid en **vervangen door 1.250 witte johanniter** en **1250 souvignier gris**. De nieuwe witte

¹ Hybride rassen zijn een kruising van de traditionele soort vitis vinifera met een ander vitis-soort dat beter bestand is tegen schimmels als meeldauw en een korter groeiseizoen kent. Wellicht heb je in dit licht ook wel eens van zgn. "Duitse rassen" gehoord, maar die term klopt formeel niet.

druivenstokken gaan over **3-5 jaar** druiven geven die geschikt zijn voor de wijn.

Nu hebben we dus ongeveer 50% wit, 50% rood.

- Er is overigens een Excel-plattegrond van alle druivenstokken in de wijngaard gemaakt, een uitdraai hiervan zit in de informatiemap.
- In Nederland komen steeds **nieuwe rassen** beschikbaar, zoals **solaris, riesel en souvignier gris**. Voor een wijngaard is het belangrijk om die ontwikkelingen te volgen en te blijven werken aan een optimale samenstelling van de druivenrassen.
- In onze wijngaard staat (aan de kant van het bos van Staatsbosbeheer) een rij **demonstratierassen**. (Verschillende rassen, bordjes hangen erbij; aangeplant om uit te proberen). Meest gebruikte rassen bij ons: regent en johanniter.
- **Regent** is een nieuw Duits druivenras, dat is ontstaan uit een kruising van diana (silvaner x müller-thurgau) x chambourcin. De kruising werd in 1967 uitgevoerd door prof. dr. Gerhardt Alleweldt (1927-2005) aan het Instituut Geilweilerhof in Siebeldingen in Rijnland-Palts. Op 4 maart 1994 werd in Duitsland kwekersrecht verleend. Communautair kwekersrecht werd op 15 oktober 1996 verleend. Door het beschikbaar komen van nieuwe resistente en vroeg rijpende rassen, zoals regent, heeft de wijnbouw in Nederland sinds eind jaren 90 een grote opleving gekend.
 - o De bessen rijpen in Nederland vanaf eind september en worden erg zoet met een kruidige smaak.
 - o Regent geeft donkere tanninerijke wijnen met aroma's van bosvruchten (wijntype Bordeaux).
- De witte **johanniter** is in 1968 door Johannes Zimmermann van het wijnbouwinstituut in Freiburg gekweekt als schimmel-resistent. Het is het resultaat van kruisingen tussen Riesling, Seyve-villard, Ruländer, en Gutedel.
 - o De wijn die van de johanniter gemaakt wordt kunnen vol en fruitig zijn zoals riesling- en pinot gris-wijnen.

Verschil tussen biologische en gangbare druiventeelt

- Onze wijngaard is **SKAL-gecertificeerd**. Wij telen **biologisch**, dat betekent dat we:
 - o Geen kunstmest gebruiken, maar organische mest (kippenmest of Luzerne korrel).
 - o Geïntegreerd Pest Management hanteren; daarom is het handwerk in onze wijngaard zo belangrijk.
 - o De planten niet overvragen, zodat ze vitaal blijven.
 - o Als we spuiten, geen chemische insecticiden en herbiciden gebruiken.
 - o Wel streven naar gesloten kringlopen en een optimale bodemgesteldheid.
 - o Onze wijn is zelfs vegan! Er wordt geen dierlijke mest meer gebruikt, maar mest van lupine. Het klaren gebeurt nu met een plantaardig middel i.p.v. dierlijke eiwitten.
- Onze visie: **preventief in plaats van curatief beheer**.
 - o We nemen vooral maatregelen om de planten in een zo goed mogelijke conditie te houden. Een gezonde plant kan ziektedruk en plagen beter aan dan een plant, die niet goed gedijt.

- We overvragen de planten niet en schatten de belastbaarheid per plant in. De planten moeten jarenlang mee, dus uitputten is niet slim. Dan heb je in het jaar erop veel minder druiven.
- De planten krijgen organische mest in het voorjaar en tijdens het groeiseizoen 'bijvoeding' in de vorm van bladbemesting (met essentiële mineralen als mangaan, magnesium, kalium)
- Moeten we een ziekte behandelen, dan doen we dat met natuurlijke middelen, in een zo **laag mogelijke dosis** en met een zo **laag mogelijke frequentie**. We kunnen het aantal bespuitingen laag houden, omdat onze rassen meeldauwtolerant zijn.
- We gebruiken alleen natuurlijke middelen, die zijn toegestaan door SKAL. Deze instantie heeft op de website de zogenaamde inputlijst staan. Hierop staan toegestane middelen. Welke middelen toegestaan zijn, is sterk onderhevig aan veranderingen.
- We irrigeren de volwassen planten níét. Het klopt, dat je sproeiërs ziet staan, maar die zijn voor de bescherming tegen nachtvorst. Ons doel is een zo sterk mogelijke plant, die zichzelf zo goed mogelijk kan redden. Geen irrigatie maakt, dan de plant dieper gaat wortelen. De jonge planten krijgen de eerste jaren wel water in zeer droge periodes, totdat ook zij een goed wortelstelsel ontwikkeld hebben.
- Daarnaast kun je de omstandigheden in de wijngaard zo optimaal mogelijk maken voor de druiven, en zo onaantrekkelijk mogelijk voor plagen en ziekten.

Voorbeelden:

- **Loofwandbeheer:** we bouwen de druivenplanten luchtig op, zodat de zon en de wind goed door de plant heen kunnen. Hiermee verlaag je de kans op schimmelziekten, zoals meeldauw. Bovendien vangt de plant op die manier veel zonlicht.
- **Maatregelen tegen Suzukii vlieg** (Aziatische exoot, sinds 2013 in NL)
We zijn door het gehele jaar heen bezig, om de wijngaard zo onaantrekkelijk voor deze vlieg te maken. Dit doen we o.a. door overwinteringsplekken van de vlieg weg te halen (braamstruiken, oogstafval etc.)
- **De bodem.** Deze verstoren we zo min mogelijk. De gangen zijn ingezaaid met groenbemesters, die het organisch stofgehalte verhogen en het bodemleven bevorderen. Het bloemenmengsel trekt natuurlijke vijanden aan van schadelijke insecten en is ook aantrekkelijk voor bijen. Hiermee versterken we tevens de biodiversiteit en zorgen we voor een natuurlijk evenwicht.
Als er gezaaid is, schermen we de rij af met een lint, dan mag er niet gelopen worden. Deze rijen worden alleen in het najaar gemaaid.

Onze bodem is een zandbodem, van nature vrij arm. Door 20 jaar groenbemesting is er inmiddels een laagje met meer organische stof opgebouwd.

Werkzaamheden in de wijngaard gedurende het jaar

Kern van de verzorgen van onze druiven: **3xL: Lucht, Licht en Liefde**

- Planten worden opgebonden en gesnoeid in een plat vlak (hoog en breed). Elke plant heeft zijn eigen groeivak, begrensd door klemmetjes op de draden. Zoveel mogelijk lucht (drogen tegen schimmel/meeldauw) en licht (voor groei en rijping druiven)
- Goede balans tussen hoeveelheid blad en druiventrossen.
- Planten worden met veel liefde verzorgd. Elke 2-3 weken aandacht van een vrijwilliger: wat heeft de plant nodig? Zo houden we de plant zo vitaal mogelijk en kan hij jaren mee!

Mei: maatregelen bij nachtvorst

De ogen lopen uit tot kleine scheuten met trosjes in de aanleg al aanwezig.

We hebben een **sproei-installatie** (oranje buisjes). Heel belangrijk, nachtvorst in het voorjaar kan grote schade aanrichten. Ton (iemand van de teeltploeg) monitort de ontwikkeling van temperaturen in de nacht. Bij nachtvorst gaat hij zijn bed uit om de sproei-installatie aan te zetten. Het sproeiwater vormt een isolerend ijslaagje om de knoppen heen.

Mei / juni: scheutdunnen en stampoetsen

- In mei lopen alle ogen op de stam en op de aangebonden takken uit. Dit leidt meestal tot een teveel aan scheuten. Ideaal is, dat er in de zomer op de aangebonden takken om de 10 cm 1 scheut omhoog groeit en dat deze scheuten parallel geordend zijn. Daarom breken we het teveel aan scheuten in mei weg en wel zo, dat er elke 10 cm een scheut overblijft, die het liefst omhoog wijst. Deze scheuten moeten ook gezond zijn (zonder ziekten en met min. 2 trossen).
- Ook breken we de reservescheuten weg: dit zijn scheuten die uit hetzelfde oog komen, maar kleiner zijn en minder trossen hebben. Op de stam breken we eveneens scheuten weg, maar laten we er kop 2 a 3 zitten. Dit worden de aan te binden takken voor het volgende jaar (met 1 reservetak).

Juni / juli / augustus: scheuten tussen de draden leiden en vastzetten

- Hiervoor gebruiken we naast de draden ook draadspreiders en rode klemmetjes. Zodat de scheuten allemaal rechtop en parallel geordend staan. We hebben draden op 3 niveaus, dus je doet dit werk 3 maal.
- We willen hiermee horizontaal lopende scheuten voorkomen. Die groeien namelijk door de troszone. Hier ondervindt de ontwikkeling van de druiventros hinder van. Bovendien kan hij minder goed opdrogen na regen, waardoor de ziektedruk weer toeneemt.

Juli: bladdunnen in de troszone

We plukken handmatig bladeren in de troszone weg. Dit doen om de volgende redenen:

- Snellere trosdroging na regen of dauw, waardoor minder schimmel (meeldauw) en minder rot (botrytis).
- Meer zonlicht op de tros, waardoor de druivenschil afhardt: minder schimmelgevoelig.
- Beter rijping van de druiven.
- Indien nodig, worden de trossen ook beter geraakt door gewasbeschermingsmiddelen en bladbemesting.

Juli / augustus: scheuten toppen

- Met de loofsnijder houden we de scheuten op een lengte, max. tot 30 cm boven de bovenste draad.
- De loofsnijder snijdt ook de zijanten van de plant bij (verwijderen dieven). Op deze manier voorkom je uitschaduwning door de planten voor de naastliggende rijen.
- In Nederland hebben de druiven veel meer blad dan de druivenstokken, die je in de traditionele wijnlanden ziet staan. Dit komt omdat we meer bladoppervlak nodig hebben om de trossen te laten rijpen, dan in de traditionele wijnlanden. We hebben immers minder zonuren.

Augustus / september: trosdunnen

- Om mooie wijnen te maken, heb je aroma en rijping (hoog suikergehalte) nodig. De aromatische stoffen ontstaan in de laatste fase van de rijping (september).
- Het gaat ons dus niet om de kwantiteit maar kwaliteit van de druiven. Door niet teveel van de plant te vergen, blijft deze bovendien langer gezond, productief en minder ziektegevoelig. Lagere opbrengst geeft geconcentreerde wijn met afdrank en aroma.
- Afhankelijk van de weersverwachting halen we in augustus trossen weg. We laten afhankelijk van de vitaliteit van de plant 12 tot 15 trossen hangen.

Augustus / september: lossere trossen

Onze witte druivenrassen johanniter en merzling hebben dichte, compacte trossen. Tijdens het rijpen drukken de bessen midden in de trossen elkaar kapot, zodat het sap vrijkomt en der tros gaat rotten. We halveren deze compacte trossen, zodat de groeiende bessen weer de ruimte krijgen.

September / oktober: oogst

In oktober zijn de druiven rijp. De druivenplant reikt tot ca. 30 cm boven de bovenste draad. Een gezonde plant heeft afhankelijk van de omstandigheden tijdens de groei 12 tot 15 trossen: aan elke scheut 2. De trossen worden met de hand geoogst, waarbij we alleen de mooiste trossen plukken voor de wijn. Trossen van een mindere kwaliteit zijn gelukkig nog geschikt voor het maken van druivensap. Diezelfde avond nog worden de geselecteerde druiven naar de wijnkelder in Groesbeek vervoerd. De druiven worden daar na binnenkomst ontleed en geperst. Een intensieve, maar leuke periode in de wijngaard!

December / januari: wintersnoei

Als we weer bijgekomen zijn van de oogsttijd en de bladeren gevallen zijn, kunnen de druivenstokken worden voorbereid op het volgende groeiseizoen. We snoeien de oude bogen weg en houden 2 tot 3 scheuten uit de stam over voor het volgende jaar.

Maart / april: takken aanbinden

De van de snoei overgebleven takken buigen we in 2 flauwe bogen en zetten we vast met een klemmetje aan de onderste draad. Dit is de zgn. Guyot-Double-vorm. Het aanbuigen kan pas, als de sapstroom in de plant weer op gang gekomen is. Door de takken zachtjes te

kraken, stuur je de sapstroom naar de ogen. Het aanbinden moet klaar zijn voordat de ogen uit beginnen te lopen.

Wijnen Wageningen Wijngoed

Vinificatie in Groesbeek, maar onze wijn is Wageningse Wijn

De oogst van het Wageningse Wijngoed wordt op elke oogstdag in de avond naar Biologische Wijnhoeve de Colonjes gebracht. Hier vindt de vinificatie, het wijn maken, plaats. Vanwege onze kleine schaal is het nl. niet rendabel, om een eigen wijnkelder in Wageningen te hebben.

Toch staat er op ons etiket Wageningse Bergwijn. Is dat dan wel correct? Jazeker!

- Een wijngaardenierswijsheid zegt, dat 80% van het karakter van de wijn wordt bepaald in de wijngaard.
- In de wijnkelder kan er maar maximaal 20% worden bijgestuurd. Als de grondstof (de druif) niet goed van kwaliteit is, dan kan er nooit een goede wijn van worden gemaakt. Daarom kunnen we toch spreken van een echte Wageningse wijn.

Om die grondstof zo goed mogelijk af te leveren in de wijnkelder, is er gedurende het hele seizoen nauwe samenwerking tussen de teeltploeg, verantwoordelijk voor de teelt, en Adam Dijkstra, wijnmaker van Wijnhoeve de Colonjes.

De druiven moeten bijvoorbeeld gaaf zijn, geen schimmels bevatten en een goede verhouding in suiker en zuur hebben. Deze eigenschappen kunnen het gehele seizoen door de verschillende eerder beschreven werkzaamheden beïnvloed worden. Welke wijn kan worden gemaakt is afhankelijk van het karakter van het druivenras en de eigenschappen van de druif bij de oogst.

Hoe proef je wijn?

- *Schenk de wijn in.*
- *Hef het glas en toast op de gezondheid.*
- *Vraag wat men heeft geproefd.*
- *Leg uit, dat voor een optimale smaakervaring de wijn 6 seconden in de mond gehouden moet worden. Door deze verblijftijd krijgen de aroma's van de wijn de kans om 'op te stijgen' in de neus. Smaak is nl. niet alleen papillen, maar wordt aangevuld door de ervaring van de reukreceptoren.*
- *Vraag of men verschil heeft ervaren met direct doorslikken.*

Over de Bergparel Rosé: drie manieren om de bubbel in de wijn te krijgen:

- [Méthode traditionnelle](#), ofwel méthode champenoise. Het koolzuur van de tweede [gisting](#), die op fles plaatsvindt, blijft in de fles behouden.
- [Méthode Charmat](#) Of méthode cuve close. Het koolzuur van de tweede gisting vindt in een gesloten tank plaats. Pas daarna wordt de wijn [op fles gebracht](#). De bubbels zullen minder uitgesproken aanwezig zijn.
- [Méthode gazéifié](#), voor geheel of bijna geheel uitgegiste wijn. Bij deze methode wordt koolzuur toegevoegd aan een stille wijn. Misschien een beetje te veel Hollandse nuchterheid, maar wel waar: onze mousserende wijnen worden gemaakt door er na vinificatie koolzuur aan toe te voegen. De productie van een Crémant (dat is een mousserende wijn volgens de method champenoise, geproduceerd buiten de traditionele champagnestreek) is in ontwikkeling.

Het Wageningse Wijngoed heeft momenteel de volgende wijnen

- **Bergparel Rosé 2020** (nog beperkt beschikbaar)
Heerlijke lichtrode biologische mousserende wijn gemaakt van regent. Lichte bubbels, heerlijk fris met de smaak van rood fruit. Onze trots!
- **Rosé 2020 (uitverkocht)**
Biologische rosé gemaakt van regent en cabernet colonjes. Een rosé met een bite.
- **Cuvee Wit 2020**
De Cuvee Wit is een biologische wijn die is gemaakt van de verschillende witte druivenrassen uit onze mooie wijngaard: johanitter, merzling, bianca, sauvignier gris en cabernet blanc. Het is een witte wijn met de geur van vlierbloesem. In het najaar gaat de opvolger van deze wijn in de verkoop, de Cuvee wit 2021.
- **Sap van onze eigen blauwe druiven uit oogstjaar 2021** (beperkt beschikbaar)
flessen van 1 liter. Door het slechte weer in 2021 ondervonden we veel hinder van meeldauw en overige schimmel. Hierdoor was de oogst van blauwe druiven dusdanig beperkt dat er geen rode (en dus ook geen rosé) wijn gemaakt is. Van de beperkte blauwe druivenoogst is druivensap gemaakt. Een verfrissend druivensap met minder suiker, maar wel een goede, biologische en gezonder dorstlesser!
- **Regent 2019**
Fruitage rode wijn van regent druiven. Deze wijn heeft geen houtrijping gehad.
- **Regent Barrique 2018**
Een 24 maanden op hout gerijpte stevige rode wijn, gemaakt van de druivenrassen regent en cabernet colonjes. Aroma's van zwarte kers, zwarte bes, braam, laurier en zwarte peper zijn erin te herkennen.
- **Regent 2013**
Biologische rode stevige wijn gemaakt van 100% regent. Deze druif geeft volle rode wijnen met veel fruit. Bovendien is de 2013 een stevige complexe wijn met mooie aanwezige tannines. Voor de liefhebber!
- **Wageningse Vlam 2021 (gedistilleerd)**
Gedistilleerd, gemaakt van de restanten van al onze druiven (de schillen en de pitten). Een sterke drank (38%) die toch heel zacht is. Mooie toevoeging op ons assortiment.