

# Weetjes Wagenings Wijngoed en wijnteelt NL

<dit document is voor intern gebruik van teelt-, weekend- en wijnproeverijgeef- ploeg!>

## Geschiedenis van de wijngaard in Wageningen

- In **1998** gestart door **Jan Oude Voshaar** op het perceel van de familie Feith, bijna 1 ha. 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 met weekenddienst staan). Dit perceel wordt gepacht van **Staatsbosbeheer** (SBB). 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 en 2.500 jonge nog niet producerende wijnstokken. In **2024** zijn dit zo'n 6.000 producerende en 1.500 nog niet producerende jonge stokken. Zie later bij de vernieuwing van de wijngaard welke stokken er destijds vervangen zijn, en [bijlage 3](#) voor een overzicht van het aantal wijnstokken op het Wagenings wijngoed. *NB in dit overzicht is het totaal aantal stokken lager dan 7.500, dat komt omdat deze exacte aantallen alleen de levende stokken meegeteld hebben.*
- 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 Wagenings Wijngoed is opgericht voor het beheer van de wijngaard. De eigenaren willen uiteindelijk het eigendom van de wijngaard overdragen aan de stichting wat in **2022** ook is gebeurd.
- Een **grote groep vrijwilligers** zorgt voor het onderhoud, de teelt en oogst, de wijnverkoop en het organiseren van de weekendopenstelling en evenementen. De dagelijkse uitvoering van zaken ligt nu geheel en alleen in handen van **vrijwilligers**.
- De **stichting Wagenings Wijngoed** staat onder leiding van een **bestuur**, ook bestaande uit vrijwilligers.
- We worden nu teeltkundig ondersteund door **Adam Dijkstra** van biologische wijngaard de **Colonjes in Groesbeek**, die ook **onze wijnen** voor ons **maakt**.
- In Groesbeek en verbonden aan Wijngaard De Colonjes ligt 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

**TIP** op de website [www.nederlandsewijninfo.nl](http://www.nederlandsewijninfo.nl) kun je veel nalezen over de wijnbouw 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 gegroeid. Op dit moment (2024) zijn er zo'n 195 commerciële wijngaarden in Nederland die samen een oppervlakte hebben van zo'n 300 hectare. Het gemiddelde van de wijnproductie in de laatste 5 jaar (2019-2023) is ruim 800.000 liter (**ruim 1 miljoen flessen** dus). Met een uitschieter in 2023 met bijna 1,3 miljoen liter Nederlandse wijn!  
Overigens was die positieve in uitschieter er in Wageningen ook, zie [bijlage 2](#) voor de **productiecijfers van het Wagenings wijngoed**.
- De meeste Nederlandse wijngaarden zijn maar klein, **gemiddeld kleiner dan 2 ha**. Een tiental is groter, waarvan de Apostelhoeve en Sint-Martinus 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 **een klein deel is 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  
*NB Sinds 2023, want deze certificering bleek met EUR 1.500,- per jaar gewoonweg te duur. Wel blijven we wel biologische produceren.*
  - o Wijngoed de Reestlandhoeve in Balkbrug
  - o Wijn domein Oude Waalstroom in Hurwenen
- **Wijnbouw kan in Nederland**, omdat er speciale druivenrassen ontwikkeld zijn. Deze zgn hybride rassen<sup>1</sup> hebben een korter groeiseizoen hebben en beter bestand zijn tegen schimmels dan de klassieke 'Franse' rassen, zoals chardonnay, pinot noir, pinot blanc en auxxerois.  
Deze klassieke, niet hybride, rassen kunnen inmiddels t.g.v. de **klimaatverandering** wel steeds beter geteeld worden in Zuid-Nederland.
- **Ten noorden van de grote rivieren** zijn deze klassieke druivenrassen nog minder geschikt. Het is er **te koud**: Temperatuur en lengte van het groeiseizoen: druiven rijpen moeilijk af. En het is er **te nat**: de druiven kwetsbaar voor schimmels zoals meeldauw. Ten noorden van de rivieren zijn **Duitse rassen**<sup>1</sup> wel geschikt. Die hebben een korter groeiseizoen en zijn minder gevoelig voor meeldauw.

---

<sup>1</sup> Hybride rassen zijn een intersoortelijke kruising van de traditionele soort vitis vinifera met een ander vitis-soort dat beter bestemd is tegen schimmels als meeldauw en een korter groeiseizoen kent. Wellicht heb je in dit licht

## Onze druiven(stokken)

- 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 vitis-soort onderstam. Daardoor is de druif resistent tegen druifluis.  
TER INFO Die Amerikaanse druif is zelf niet lekker, maar zijn wortels worden niet door de druifluis aangetast. Door de onderstam ervan te enten met de EurAziatische Vitis (Vinefera) krijg je wel goede wijndruiven.
- In totaal staan er ruim **7.000 stokken**. Tot **2016** was de verdeling 75% blauwe en 25% witte druiven. **Nu, 2024**, hebben we **ongeveer 50% wit, 50% rood**.
- De aangeplante **blauwe rassen** zijn regent, cabernet colonjes, cabernet cortis en pinotin. De **witte druiven** zijn johanniter, souvignier gris, hibernal, merzling, cabernet blanc, muscaris, bianca, solaris.
- Zie ook [bijlage 3](#). Waarin ook de aantallen van onze aangeplante rassen vermeld staan.
- **Vernieuwing van de wijngaard (in 2016, 2018 en 2023)**  
In het voorjaar van **2016** hebben we **400** stokken regent geroid en vervangen door een jonge **aanplant van johanniter**. We hadden te weinig witte druiven om aan de vraag naar witte wijn te kunnen voldoen.  
Voorjaar **2018** zijn **2.500 regent** op het Dorskamp perceel **geroid** en vervangen door **1.250 witte johanniter** en **1.250 souvignier gris**.  
In **2023** hebben we ongeveer **1.200 stokken hibernal** aangeplant als vervanging van dode stokken, met name de muscaris die door reeën vraat niets meer opleverde.
- LET OP: Nieuwe aanplant gaat (pas) na **3 tot 5 jaar** druiven geven die geschikt zijn voor de wijn.
- De teeltploeg beschikt over een **Excel bestand** met daarin alle plantposities die de wijnstokken per ras optelt. Een positie met dode wijnstok wordt dan niet meegeteld.
- Er is een ook "draft" **map viewer** van het Wagenings Wijngoed gemaakt. Hierin staan de rijen en druivenrassen aangegeven. Erg mooi en leuk! Zie:  
<https://www.arcgis.com/home/item.html?id=f92dbd82254e4c758fe5a4285ffab2bf>
- 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, johanniter en souvigniet gris.
- Voor wie meer wil weten van de hybride druiven die wij aangeplant hebben: in [bijlage 3](#) vind je ook meer **informatie over de druivenrassen**.

---

ook wel eens van zgn. "Duitse rassen" gehoord, die term klopt formeel niet, maar gebruiken we wel. Ze worden ook wel eens de "nieuwe rassen" genoemd overigens. De bibryde/nieuwe/Duitse rassen zijn dus intersoortelijke kruisingen, waarin steed doorgekruisd is, en het aandeel vitis vinifera veelal boven de 90% ligt. Deze rassen zijn 'gewoon' toegestaan voor de kwaliteitswijnbouw, en dus ook in vele wijnproductdossiers vermeld.

## Verskil tussen biologische en gangbare druiventeelt

- Onze wijngaard was tot 2023 **SKAL-gecertificeerd** (zie eerder). Maar ook zonder dit certificaat blijven wij **biologisch** telen, dat betekent dat we:
  - o Geen kunstmest gebruiken, maar organische mest (biologische compost 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, dat is het helder maken van de wijn, 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.
  - o 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/jaren erop veel minder druiven.
  - o 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)
  - o 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.
  - o 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.
  - o We irrigeren de volwassen planten **n**ét. Het klopt, dat je sproeiers 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.
  - o 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 Suzuki 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 [suzukivlieg](#) houdt overigens ook van kersen, frambozen en bramen, en vormen daar ook bedreiging voor. Ze leggen eitjes in de vruchten, waardoor deze oneetbaar worden.

De bramen rondom de wijngaard snoeien we in de zomer (nogmaals) weg. Het idee hierachter is dat deze vliegjes zich niet in die vruchten nestelen en voortplanten om vervolgens in begin najaar onze druiven “aan te vallen”.

- **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); de zgn. loofwand. Elke plant heeft zijn eigen groeivak, begrensd door klemmetjes op de draden. Zoveel mogelijk lucht (drogen tegen meeldauw) en licht op de bladeren (t.b.v. fotosynthese, die nodig is de 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!

### April/ 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. Een van de vrijwilligers – meestal Ton - 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 en beschermt zo het knopje en vruchtbeginsel.

### 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 dan nog kleine scheuten in mei weg en wel zo, dat er elke 10 cm een scheut

overblijft, die het liefst omhoog wijst. Dit heet dieven. 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 op de kop 2 à 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.
- Betere rijping van de druiven.

LET WEL: bij hoge temperatuur met fel zonlicht in hartje zomer kunnen de druiven zonnebrandschade oplopen. Om dit te voorkomen worden alleen aan de schaduwzijde van de plant nagenoeg alle bladeren rondom de trossen verwijderd. Aan de zonkant wordt dit beperkt c.q. "met beleid" gedaan.

Indien nodig, worden de trossen ook beter gemaakt 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 zijkanten van de plant bij (verwijderen dieven). Op deze manier voorkom je uitschaduwing 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 zonne-uren, door het kortere groeiseizoen.

#### 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 te veel van de plant te vergen, blijft deze bovendien langer gezond, productief en minder ziektegevoelig. Een lagere opbrengst geeft een geconcentreerde wijn met afdronk 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 de 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. Bij het plukken worden uit de trossen ook de slechte druiven met de hand verwijderd, om alleen goede kwaliteit druiven voor de wijn te hebben. Bij veel gehele trossen van een mindere kwaliteit zijn deze mogelijk nog geschikt voor het maken van druivensap.

Diezelfde middag nog worden de geselecteerde druiven naar de wijnkelder in Groesbeek vervoerd. De druiven worden daar na binnenkomst ontsieeld 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 (boogjes maken)

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. dubbele-Guyot-vorm.

Dit 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. Uit deze ogen groeien dan dit jaar weer de nieuwe scheuten. Alleen nieuwe scheuten zijn vruchtdragend.

Het aanbinden moet klaar zijn voordat de ogen uit beginnen te lopen.

## Wijnen Wagenings Wijngoed

### Vinificatie in Groesbeek, maar onze wijn is Wageningse Wijn

De oogst van het Wagenings 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. Daarbij is het vinificatieproces iets waar je veel verstand van moet hebben en zeer hygiënisch moet kunnen werken.

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 dus - 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.
- Vanaf oogstjaar 2023 zullen we ook een Beschermde Geografische Aanduiding, nl. de **BGA Gelderland**, op het etiket vermelden. Daartoe moet 85% (bij ons dus 100%) van de druiven uit de provincie Gelderland komen en de productie, verwerking of bereiding van de wijn in Gelderland plaats vinden. Groesbeek ligt gelukkigerwijs ook in onze provincie!

Om de druiven zo goed mogelijk af te leveren in de wijnkelder, is er gedurende het hele seizoen nauwe samenwerking tussen ons 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 de druivenras en de eigenschappen van de druif bij de oogst. En ook van de kwantiteit: er moeten wel druiven om een bepaalde soort wijn te kunnen maken.



## Van het Wagenings Wijngoed komen de volgende wijnen

- **Bergparel Rosé**  
Heerlijke lichtrode biologische mousserende wijn gemaakt van nl. regent. Lichte bubbels, heerlijk fris met de smaak van rood fruit. Onze trots!
- **Rosé**  
Biologische rosé gemaakt van regent en cabernet colonjes. Een rosé met een bite.
- **Cuvee wit**  
De Cuvee Wit is een biologische wijn die is gemaakt van de verschillende witte druivenrassen uit onze mooie wijngaard: sauvignier gris, johanitter, merzling, bianca, muscaris en cabernet blanc. Het is een witte wijn met de geur van vlierbloesem en tonen van groene appel.
- **Regent fruitig**  
Deze ronde fruitige wijn wordt van de regent druif gemaakt. Een mooie frisse rode wijn, licht gekoeld te drinken.
- **Regent Barrique**  
Deze biologische volle rode wijn bestaat voor grotendeels uit regent en heeft 12 maanden op eikenhout gelegen. In de Regent Barrique proeft u bramen, kersen en rood fruit, met in de afdronk tonen van hout. Deze Barrique kan nu goed worden gedronken, maar kan zeker ook nog een paar jaar bewaard worden: daar wordt ie zelfs beter van!
- **Regent 2013**  
Biologische rode stevige wijn gemaakt van 100% Regent, nog door Jan Oude Voshaar gemaakt. Deze druif geeft volle rode wijnen met veel fruit. Bovendien is de 2013 een stevige complexe wijn met mooie aanwezige tannines. Voor de liefhebber, en zolang de voorraad nog strekt!

### EN <NIEUW> vanaf eind 2024 verkrijgbaar - BEPERKTE OPLAGE!!!

- **Wageningse "Crémant"**  
Een mousserende wijn volgens de traditionele methode gemaakt. Hoe deze gaat heten, en smaken, weten we nog niet. In ieder geval mag de term Crémant formeel in NL niet gebruikt worden.
- **Souvignier Gris Barrique**  
Met de enorme oogst van 2023 is besloten ook een witte wijn op een hout, een eikenhouten barriquevat van 225l, te laten rijpen.

### Naast wijnen hebben we ook

- **Sap van onze eigen druiven**  
3 liter pak met tappunt en flessen van 1 liter.

### - **Wageningse Vlam (gedistilleerd)**

Gedistilleerd, gemaakt van de pulprestanten van al onze druiven (de schillen en de pitten). Een sterke drank (38%), gelijkend Grappa, die toch heel zacht is. Mooie toevoeging op ons assortiment.

**LET OP** voor al deze producten geldt “afhankelijk van productie en zolang de voorraad strekt” beschikbaar. Zie ook de webshop van Wagenings Wijngoed wat er (nog) te koop is.

-in bijlage 1 staan de **verkooppunten** van onze wijnen vermeld

-in bijlage 2 vind je de **productiecijfers** van de afgelopen jaren

## Productie mousserende wijnen

Er zijn drie manieren om de bubbel in de wijn te krijgen:

- Méthode traditionnelle, (zo wordt o.a. champagne, Crémant en Cava gemaakt). Het koolzuur van de tweede gisting, die op fles plaatsvindt, blijft in de fles behouden. Daarna rijpt deze fles – minimaal 9 maanden - op de dode gistcellen, alvorens de gistresten eruit gehaald worden en de kurk met ijzeren korfje op de fles gaat. Het rijpingproces geeft een gist- of zelfs briochettoon aan de wijn. Dit gaan we dus voor de “**Wageningse Crémant**” toepassen, deze flessen liggen nu (zomer '24) nog te rijpen op de lie.
- Méthode Charmat of méthode cuve close (zo wordt Prosecco gemaakt). Het koolzuur van de tweede gisting vindt in een gesloten druktank plaats. Pas daarna wordt de wijn op fles gebracht. De bubbels zullen minder uitgesproken aanwezig zijn, en de gist/brioche aroma's zijn er niet/nauwelijks.
- Méthode gazéifié. Bij deze methode wordt koolzuur bij afvullen toegevoegd aan een stille wijn. Misschien een beetje te veel Hollandse nuchterheid, maar wel waar. Onze Parelwijn – de **Parel rosé** dus – wordt zo gemaakt door er na vinificatie koolzuur aan toe te voegen.

## 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.*

*NB je hoeft in je weekenddienst geen proefcursus te geven hoor, verwijs de bezoekers gerust naar de (open) proeverijen en rondleidingen mogelijkheden (zie hierna). Hierbij wordt ook altijd ingegaan op hoe wijn geproefd wordt.*

## Activiteiten en evenementen op het Wagenings Wijngoed

Het is mogelijk om op de wijngaard wijn gerelateerde evenementen te houden zoals **rondleidingen en proeverijen**. Met een groep, minimaal 10 personen, kun je via de secretaris van het Wagenings Wijngoed een rondleiding met proeverij regelen.

Daarnaast organiseren we iedere zomer zo'n 6 keer een zgn. **open proeverijen rondleiding**. Maximaal 20 personen kunnen zich dan individueel inschrijven via de website.

Sinds 2020 zijn we een door de gemeente Wageningen een erkende **trouwlocatie**. De buitengewoon ambtenaar van de burgerlijke stand – Sita Hes – is toen zelf hier ook getrouwd en sindsdien voltrekt zij hier huwelijken en organiseert ze de entourage met haar bedrijf 'De Hartzaak'.

Verder is het mogelijk om hier te **picknicken** tijdens de weekend openstelling van half mei tot eind september. Je kunt een mand voor twee of meer personen bestellen via de webshop en krijgt dan een mand met lekkers, een kleedje en een fles van onze wijn naar keuze!

Eind september, meestal midden in de oogstperiode, vindt het **oogstfeest** plaats. Er wordt dan een groot feest met gratis toegang in de wijngaard georganiseerd. Met diverse stands met eten en drinken en live muziek. Ieder jaar weer een geweldig feest!

## Adoptieprogramma

Ook hebben we een **adoptie programma** en kun je (ook via de webshop) een wijnstok adopteren of cadeau doen. Je krijgt dan een certificaat van adoptie, je naamsvermelding bij de wijnstok en één of meer flessen wijn tijdens het oogstfeest, eind september.

Je kunt een wijnstok adopteren voor 50 of 100 euro. Bedrijven en families adopteren soms ook een hele rij en die krijgen dan een groot bord en een speciaal evenement (proeverij en rondleiding).

Voor bovenstaande activiteiten, evenementen en adoptie mogelijkheden zit in de weekend dienst map meer informatie en folder en flyers. Dus deel deze informatie met onze bezoeker!

## BIJLAGE 1 verkooppunten Wagenings Wijngoed wijn

Verkooppunten Wageningse wijn:

### Wageningen

- <https://wageningswijngoed.nl/winkel/> bestellingen via de webshop worden in Wageningen, Bennekom, Renkum gratis bezorgd.
- Wagenings Wijngoed, Scheidingslaan &, Eerste Dorskampweg, Wageningen *half mei t/m september: iedere za en zo middag van 13:30 tot 17:30*
- Wijnhandel Woudenberg, Junusstraat 57-59, Wageningen, [www.woudenbergdranken.nl](http://www.woudenbergdranken.nl)
- Gall&Gall Wageningen, Stadsbrink 441, Wageningen, [www.gall.nl](http://www.gall.nl)
- Columbus, Junusstraat 27-A, Wageningen, [www.columbuskoffie.nl](http://www.columbuskoffie.nl)
- De Gieterij, Junusstraat 16, 6701 AX Wageningen, [www.degieterij.com](http://www.degieterij.com)
- Spar, Brinkmanlaan 9, Wageningen, [www.spar.nl](http://www.spar.nl)
- Molen de Vliet, Harnjesweg 54a, Wageningen, [www.molendevliet.nl](http://www.molendevliet.nl)
- 't Zuivelhoekje, Hoogstraat 92, Wageningen, [www.zuivelhoekje.nl](http://www.zuivelhoekje.nl)
- Hoge Born, Bornsesteeg 87, Wageningen, [www.dehogeborn.nl](http://www.dehogeborn.nl)

### Bennekom – Ede

- De Kardoer Natuurvoeding, Marktplein 9, 6721 JG Bennekom, [www.kardoer.nl](http://www.kardoer.nl)
- Gall&Gall Bennekom, Dorpsstraat 35, Bennekom, [www.gall.nl](http://www.gall.nl)
- Smaak, Dorpsstraat 461, Bennekom, [www.smaakbennekom.nl](http://www.smaakbennekom.nl)
- Boerderij van Steenbergen, Dijkgraaf 1B, Bennekom, [www.boerderijvansteenbergen.nl](http://www.boerderijvansteenbergen.nl)

### Renkum – Oosterbeek

- 't Kaaswinkeltje, Dorpsstraat 41, Renkum, [www.kaaswinkeltjerenkum.nl](http://www.kaaswinkeltjerenkum.nl)
- Wijnhandel en Slijterij Wijdeveld, Utrechtseweg 134, Oosterbeek, [www.mijnslijter.nl](http://www.mijnslijter.nl)

## BIJLAGE 2 Productiecijfers Wagenings Wijngoed

In deze bijlage een overzicht van oogst en productiecijfers sinds 2026:

**<voor zover bekend, en niet altijd accuraat>**

Oogstjaar: 2023

*Kwantitatief goed jaar, natte periode in juli.*

*Rood vroeg geoogst i.v.m. botrytis en vooral suzuki aantasting, maar door uitzoeken bij de oogst toch best goede kwaliteit. Gaat Rosé van gemaakt worden*

**Oogst blauwe druiven:** 3.000 kg

**Oogst witte druiven:** 3.100 kg

**19 september 2023** 1.000kg cab cortis, cab colonjes aangevuld met regent

**26 september 2023** 1.100kg regent

**29 september 2023** 900kg regent

**6 oktober 2023** Start met witte druiven oogst, totaal 1.800kg

1.050kg johannitter. (75 graden Oechsle)

Goede kwaliteit en veel kwantiteit van SB veld (900kg van dat veld, maar 150kg van Feith veld). 2 bakken (600kg) tbv mousserend wit met 2<sup>e</sup> vergisting op fles. Rest in de witte cuvée.

400kg Bianca

Goede kwaliteit. Van Feith veld, 5 rijtjes. Waren met netten beschermd. En dan te bedenken dat we ze eigenlijk wilde rooien. Voor in de cuvée

50kg Varia – vnl muscaris

Redelijk kwaliteit. Zo'n 30kg muscaris en 20kg van demo rij op eind feith veld. In de muscaris zat veel grijze rot, en andere schimmel. Voor erbij in de cuvée.

300kg merzling

Deze alvast geoogst om 6<sup>e</sup> bak te vullen. Niet helemaal vol geladen. Voor in de Cuvée.

Kwaliteit redelijk, veel schimmel/rot eruit moeten halen.

**11 oktober 2023** 1.100kg merzling voor cuvee

**17 oktober 2023** 1.200kg wit

600kg souvignier gris voor barrique rijping, goede kwaliteit. Lichte rot eruit gehaald

500kg souvignier gris voor cuvee

100kg cabernet blanc voor cuvee, matige kwaliteit, erg zuur

Wijn uit 2023 (nog in productie/nog in 't vat...)

Wit Cuvée	.... flessen
Rosé	.... flessen
Parel Rosé	.... flessen
Rood Fruitig	.... flessen
Rood Barrique	.... flessen (..mnd gerijpt)
Wageningse Vlam	.... flessen
Druivensap	.... flessen
--nieuw uit 2023--	
Souv Gris Barrique	.... flessen
Wageningse Crémant	... flessen

## Oogstjaar: 2022

*De oogst was dit jaar kwantitatief niet zo groot, de planten moesten echt nog herstellen van de meeldauwinfecties in 2021. In vroege voorjaar bleken de scheuten van vorig jaar zo goed als allemaal dood door de meeldauw, en konden er maar weinig zgn boogjes gemaakt worden: hetgeen direct tot potentieel 75% minder productie leidde.*

**Oogst blauwe druiven:** 400 kg en 400 kg souvignier gris  
**Oogst witte druiven:** 1.400 kg

**20september 2022** oogst blauwe druiven. Aangevuld met souvignier gris. Geplukt tbv productie rosé wijn. 800kg totaal. Ik schat 100kg regent, 150kg cab colonjes, 150kg cab cortis, 400kg souvignier gris

**30september 2022** oogst witte druiven. Schatting:  
 550kg merzlinger  
 250kg Johannitter en bianca  
 600kg souvignier gris

### Wijn uit 2022

Wit Cuvée 900 liter (1.200 flessen) (johanniter/souv. Gris)  
 Parel Rosé 500l (650 flessen)

## Oogstjaar: 2021

*Een "rampjaar". Koud en nat en veel last van (valse) meeldauw. Druiven van slechte kwaliteit en er geen wijn van kunnen maken 😞*

**Oogst blauwe druiven:** 300 kg  
**Oogst witte druiven:** 900 kg

### Wijn uit 2021

Druivensap rood 275 flessen (ofzo)  
 GEEN wijn gemaakt, wit te slecht van kwaliteit

## Oogstjaar: 2020

**Oogst blauwe druiven:** regent 710 kg + 1.800kg  
**Oogst witte druiven:** johanniter/merzling 1.250 kg

### Wijn uit 2020

Wit Cuvée 900l (1.200 flessen) (johanniter/merzling)  
 Rosé 500l (650 flessen) regent  
 Rood Fruitig 1.200l (1.600 flessen) regent

## Oogstjaar: 2019

**Oogst blauwe druiven:** .... kg ....  
**Oogst witte druiven:** .... kg .....

## Wijn uit 2019

Wit Cuvée .... flessen  
 Rosé .... flessen  
 Parel Rosé .... flessen  
 Rood Fruitig .... flessen  
 Rood Barrique .... flessen (..mnd gerijpt)  
 Wageningse Vlam .... flessen  
 Druivensap .... flessen

## Oogstjaar: 2018

**Oogst blauwe druiven:** 3.940 kg.  
**Oogst witte druiven:** 2.100 kg

Oogstdatum	Bestemming	Ras(sen)	Kg
11-9-2018	Wijn (rose)	cabernet colonjes	400
14-9-2018	Wijn (rood, rose)	regent	1500
15-9-2018	Wijn (rood)	regent	1500
20-9-2018	Wijn (wit)	johanniter, merzling, bianca	2000
27-9-2018	Sap	Blauwe druiven, div. rassen	260
1-10-2018	Sap	Blauwe druiven, div. rassen	280
1-10-2018	Sap	Witte druiven, div. rassen	100

## Wijn uit 2018

Wit Cuvée .... flessen  
 Rosé .... flessen  
 Parel Rosé .... flessen  
 Rood Fruitig .... flessen  
 Rood Barrique .... flessen (..mnd gerijpt)  
 Wageningse Vlam .... flessen  
 Druivensap rood .... flessen  
 Druivensap wit .... flessen

## Oogstjaar: 2017

**Oogst blauwe druiven:** 2.660 kg (regent)  
**Oogst witte druiven:** 1.530kg  
 (johanniter/merzling: 1.200kg, bianca 330kg)

#### Wijn uit 2017

Wit Cuvée 1.150 liter = ong 1.500 flessen  
 Rosé 1.100 liter = ong 1.450 flessen  
 Rood 900 liter = ong 1.200 flessen

#### Oogstjaar: 2016

Ras	Oogstdatum	Aantal kg
cabernet colonjes	17 september	450
bianca/ muscaris	17 september	100
regent	18, 20, 21, 22, 27 september	4.600
div. blauwe druiven	27 september	300
merzling	4 oktober	900
johanniter	5 oktober	600
<b>Totaal</b>		<b>6.950</b>

#### Wijn uit 2016

Niet bekend hoeveel verpareld (rosé) en de hoeveelheid Barrique 2016. Maar deel rood barrique en deel RVS.

Druivenras	Wijnsoort	Aantal liter
Cabernet colonjes / Regent	Rose	400
Regent, incl. partij van div. blauwe druiven	Rood	2.500 liter
Johanniter / Merzling met klein beetje Bianca/muskaat	Wit, droog	Ca. 900 liter, 840 – 860 Joh/merzling; 40-60 liter Bianca/muskaat



## BIJLAGE 3 druivenrassen op het Wagenings wijngoed

Situatie 2023, aantal 'levende' stokken

<@Jeroen zal nog aanpassen als nieuwe xls van Fieke er is>

Druivenras (wit/blauw)	Aant SBB (aanplantjaar)	Aant Dorskamp (aanplant)
bianca (wit)	-	182 (1998?)
cabernet blanc (wit)	66 (2007)	-
cabernet colonjes (blauw)	290 (2004)	-
cabernet cortis (blauw)	151 (?)	-
hibernal (wit)	+ - 500 (2023)	+ - 900 (2023)
johannitter (wit)	225 (?)	1.371 (2016 en 2018)
merzling (wit)	469 (?)	-
muscaris (wit)	23 (?)	-
pinotin (blauw)	10 (?)	-
regent (blauw)	1.818 (2000)	- (deze aanplant is gerooid in 2016 en 2018)
solaris (wit)	4 (?)	-
southern gris (wit)	23 (2018)	1.313 (2018)
...		

### Overzicht wit/blauw per veld en in totaal

	SBB	Dorskamp	TOTAAL
<b>Wit</b>	1.310	3.584	<b>4.894</b>
<b>Blauw</b>	2.269	-	<b>2.269</b>
<b>TOTAAL</b>	<b>3.579</b>	<b>3.584</b>	<b>7.163</b>

## Informatie over deze/onze druivenrassen

<uit diverse bronnen geëxtraheerd. Vooral deze site is mooi om eens te bekijken als je er meer over wilt weten: <https://www.wijnbouwersderlagelanden.nl/cursusse/kenniscentrum-inleiding/> >

### **bianca (wit)**

Bianca is een in Hongarije, op het proefstation van Eger, gekweekt druivenras. Synoniem: Egri Csillagok. De bianca heeft een goede resistentie tegen echte en valse meeldauw. Wijnen van de bianca hebben veel gemeen met die van sauvignon blanc. De bianca kan ook als tafeldruif gebruikt worden, en staat – niet heel verrassend – voornamelijk in Hongarije aangeplant (ruim 1.000ha).

Afstamming: Zalagyöngye x Eger 2 (=kloon SV12375 x Gardonyi)

NB. een alternatieve afstamming die wordt genoemd is: Bouvier x Eger 2 (1963)

### **cabernet blanc (wit)**

Cabernet Sauvignon X Resistenzpartnern. Ontwikkeld in Zwitserland door Valentin Blattner, 1991. Wijnen ervan hebben smaakprofiel tussen Riesling en Sauvignon Blanc in. Onze ervaring bij Wagenings Wijngoed laatste jaren is dat deze druif niet zo goed afrijpte als de andere witte rassen: de druiven bleven zeer zuur.

### **cabernet colonjes (blauw)**

Cabernet sauvignon x resistente partner. Synoniem: VB-91-26-5, in 1991 door de Zwitserse druivenveredelaar Valentin Blattner geteeld. Door Colonjes gebruikt en naam cabernet colonjes aan gegeven. Wijnen ervan hebben wel wat met Merlot gemeen.

### **cabernet cortis (blauw)**

Cabernet cortis is een hybride druivenras in 1982 ontwikkeld in Freiburg, Duitsland.

Afstamming: cabernet sauvignon x solaris (= merzling x (saperavi severnyi x muscat ottonel)). Synoniem: FR 437-82 r.

De wijnen zijn krachtig en gelijken op die van Cabernet Sauvignon: ze zijn rijk aan kleur, hebben sterke tannines, met aroma's van cassis en viooltjes.

### **hibernal (wit)**

Hibernal is een variëteit van witte wijndruif van de hybride met vitis vinifera die in 1944 werd ontwikkeld door Heinrich Birk aan het Geisenheim Grape Breeding Institute. Het ras is een genetische kruising van de seibel 7053 en riesling kloon 239 druivenrassen.

De wijnen ervan kennen tropische aroma's. Het is bij ons trouwens niet bekend of dit ras al elders in Nederland verbouwd wordt en zo ja waar. Verder staan er enkele ha van deze druif in Duitsland (1ha) en in Tsjechië (17ha), en is de druif heel beperkt in Canada aangetroffen.

### **johannitter (wit)**

De witte **johannitter** 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.

De wijn die van de johannitter gemaakt wordt kunnen vol en fruitig zijn zoals riesling- en pinot gris-wijnen.

## merzling (wit)

Merzling is een witte druivenras. Het werd in 1960 ontwikkeld door Johannes Zimmermann aan het wijnbouwinstituut in Freiburg, Duitsland. Dit door de seyve-villard 5276 te kruisen met het de Fr 379 – 52. De Fr 379 – 52 is een kruising van riesling x pinot gris. Wijnen van Merzling kennen fruitige aroma's, is redelijk neutraal en heeft rijpere zuren.

## muscaris (wit)

De witte druif **muscaris**

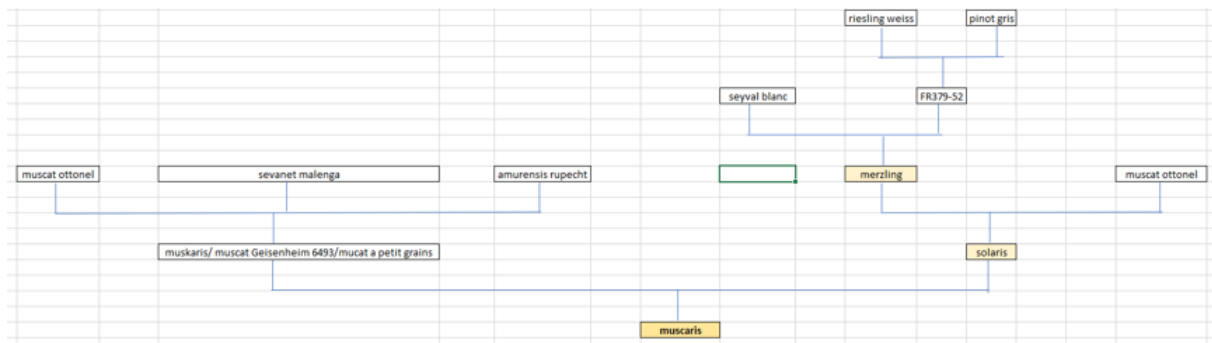
**Ontdekker, door** Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

**Rijping** vrij laat, gelijk weissburgunder.

**Aroma** Sterk aroma. muscaat, gebrande noten.

**Smaak** Stevige zuren.

**Kruising, oorsprong** solaris x muscat Geisenheim 6493 (vele generatie kruising van oa muscat ottonel x seyanets malengra x amurensis rupecht):



## pinotin (blauw)

De Pinotin is een populaire blauwe, schimmeltolerante wijndruif. De naam van de druif suggereert een verwantschap met de Pinot-familie, met name met de Pinot Noir, die er **niet** is. Afstamming in nl.: cabernet sauvignon x [silvaner x (riesling x vinifera) x (JS 12417 x S 7053)].

Ontwikkeld door de Zwitserse kweker Valentin Blattner in 1991.

Wijnen hebben smaakprofiel van een cabernet en geur van de wijn lijkt op zwarte kersen.

*Ook niet echt gelijkend op een Pinot (Noir) dus.*

## regent (blauw)

**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 m.n. de regent, heeft de wijnbouw in Nederland sinds eind jaren 90 een grote opleving gekend.

De bessen rijpen in Nederland vanaf eind september en worden erg zoet met een kruidige smaak.

Regent geeft donkere tanninerijke wijnen met aroma's van bosvruchten (wijntype Bordeaux).

## solaris (wit)

De **solaris** is een wit druivenras met een goede schimmelweerstand, dat heel vroeg afrijpt.

Door het gevaar van wespenvraat (door de vroege rijping), en bijkomende schimmelaantastingen als gevolg van deze vraat. Een hoge resistentie tegen valse

meeldauw. Tegen meeldauw kunnen maatregelen nodig zijn. Afstamming merzling x (Geisenheim GM 6493 = saperavi severny x muscat ottonel). Synoniem: FR 240-75. Ontwikkeld in Duitsland door het onderzoeksinstituut in Freiburg. De wijn heeft een licht fruitig boeket, vaak denkend aan ananas en hazelnoot. Vergeleken met de johanniter zijn de aroma's neutraler.

### **souvignier gris (wit)**

De souvignier gris is eigenlijk een rode druif, die in 1983 ontstond na het kruisen van de blauwe cabernet sauvignon met een witte Duitse druif de Bronner door dr. Norbert Becker. Ook de Bronner is van zijn hand en ontstond door het kruisen van de merzling en de Gm 6494.

Het resultaat van deze kruising is een unieke druif die tijdens de groeifase een prachtige roze kleur aanneemt. Later in het proces verandert de kleur meestal richting paars. Deze kleur krijgt de druif hoogstwaarschijnlijk van zijn 'ouder' cabernet sauvignon. Tenslotte levert deze druif uiteindelijk, dankzij de kortdurende fermentatie van de schillen, een witte wijn op.

Gezien dat deze druif vrij nieuw is, is nog niet veel bekend. Wel zien we in de Wageningse wijngaard, en horen we ook elders, dat deze druif het beter doet en vooral beter bestand is tegen schimmeldruk dan bijv. de eerder ontwikkelde johanniter en regent.