



Langste oogstperiode tot nu toe

De oogst is achter de rug. Dit jaar zijn we bijna 1,5 maand met de pluk, de verwerking en de vergisting bezig geweest. Zolang was de oogstperiode nog nooit, we hebben veel deelloogsten gedaan met gezonde druiven en een mooie concentratie. In oktober hebben we de witte druiven van het grove gist afgehaald. De jonge wijn is overgezet op schone vaten. De rode wijnen krijgen nu hun 2e gisting.

Na de alcoholische gisting waarin de suikers in alcohol worden omgezet volgt de malolactische gisting waarin het appelzuur in het zachtere en rondere melkzuur worden omgezet. Dat zal nog een paar weken duren, daarna gaan de wijnen hun eerste rijpingsperiode in. De kelder heeft nog nooit zo vol gestaan, de houten vaten worden nu gestapeld. We maken dit jaar rond de 3.000 liter wijn.

En.... De rode wijn zal dit jaar volledig biologisch zijn.

De wijngaard kleurt nu geel, bruin en rood. De bossen op de andere helling doen denken aan een warm herfstig tapijt. De begroeiing in de wijngaard wordt nog een laatste keer gemaaid en de wijnstokken nog een keer besproeid om de schimmelsporen te doden. Éva en ik hebben we de laatste rijen in de wijngaarden met jonge aanplant voorzien van groeidraden.

We bereiden ons voor op de komende winter. Een periode van relatieve rust, relatief want er moet veel gebeuren. Zolang het weer helder en droog is wordt er gewerkt in de wijngaard. Deze winter worden de terrassen veranderd in de eerste Zöld Veltelini gaard, zodanig dat ze met de trekker bewerkt kunnen worden. Dat scheelt veel handwerk en tijd. Een stuk van ongeveer 2000 m2 wordt voorbereid voor nieuwe aanplant volgend jaar. Vanaf januari, als het niet

vriest, wordt de voorsnoei gedaan, zodat we in maart een overzichtelijk hoeveelheid snoei- en aanbindwerk zullen hebben. Seizoen 2015 is klaar en de voorbereidingen voor de nieuwe cyclus begint alweer.



Uiteraard kunnen Vrienden van Hegyem nog steeds wijnen bij Hegyem bestellen, ga hiervoor naar de website en klik op de link rechtsboven. Of stuur me een mail info@hegyem.nl

Laatste nieuwsbrief in deze vorm.

De website is toe aan een vernieuwing. Momenteel werken we aan een nieuwe site die meer van deze tijd is. Ook de nieuwsbrieven worden in een ander jasje gegeoten en ik zal jullie anders en frequenter op de hoogte gaan houden van de gebeurtenissen in en ontwikkelingen van de wijngaard.