



Op jacht naar een trekker

De kelder

Middenin de rijpingsperiode van de wijnen worden de nog jonge wijnen wekelijks geproefd om hun ontwikkeling te volgen.

In Hongarije is het nu, de derde week van januari, eindelijk koud. De kelderdeuren staan overdag open. De wijnen koelen daardoor sterk af en krijgen op natuurlijke wijze hun zogeheten "koude stabilisatie". Hierdoor slaat er wijnsteenzuur neer, dat dan later niet op de bodem van de fles terecht zal komen. In het voorjaar weten we dan hoe de zoet en zuur balans in de wijnen zal zijn.

Dat wijnsteenzuur vinden we terug in de vorm van kleine kristalletjes op de bodem van de vaten.

De wijngaard

Tot nu toe is het een milde en behoorlijk droge winter geweest. Er is veel gewerkt in de wijngaarden. In alle gaarden is de grond geploegd. De grond is mooi open en er is daardoor allerlei organisch materiaal in de bodem gebracht. De sneeuw die nu in flinke hoeveelheden gevallen is kan straks goed de in bodem zakken en een mooie vochtvoorraad geven om het nieuwe seizoen goed te starten.

In het voorjaar gaan we weer nieuwe plantenmengels inzaaien. Dit is voor de natuurlijke bemesting van de wijngaarden en voor een rijk bodemleven. Later ploegen we de planten weer onder, waarmee er nieuw organisch materiaal in de grond komt die daardoor verbetert.

Obligaties

In 2013 hebben we verschillende machines kunnen aanschaffen. Een kurkmachine, een koelsysteem voor de vergisting van de witte wijnen en een sterilisatieapparaat om nog schoner te kunnen werken. Dit betekende wel dat de elektrische installatie zwaarder uitgevoerd moest gaan worden. Zo komt van het een het ander.

Nu zijn we aan het sparen voor een andere 'smal-spoor' trekker om het wijngaardwerk te verlichten. We hopen volgende maand een nieuwe 2e hands trekker te kunnen kopen. De in de afgelopen periode betaalde obligaties zijn hiervoor onmisbaar. Vrienden investeerders, heel hartelijk dank hiervoor!

Wijn jaargang 2013 en 2014

De verkoop van de wijnen van 2013 gaat heel goed. Naast het feit dat heel veel vrienden de wijnen hebben besteld, gekocht en met smaak hebben gedronken, wordt de wijn nu op meerdere plekken verkocht. De wijn wordt ondermeer in Restaurant Luden in Utrecht. Ik hoop dat de vrienden ook dit jaar weer wijn af gaan nemen en zo hun binding met Hegyem continueren.

Van jaargang 2013 zijn nog 2 soorten direct leverbaar, dus bestel ze gerust!

JAARGANG 2014 IS TE BESTELLEN EN KOMT EIND JUNI IN NEDERLAND. ZE WORDEN DAN UITGELEVERD OP DE JAARLIJKSE PROEVERIJ IN JUNI.