

Impressie van een van de twee excursies naar de Haagse Stadswijngaard op 23 en 27 juli 2019

In zonnig en warm weer kregen wij een interessante inleiding en rondleiding van Albert-Jan Sleijster door de Stadswijngaard. Op een klein stukje grond tussen drukke wegen en spoorlijn worden verschillende soorten druiven gekweekt, wat resulteert in zeer drinkbare wijnen. Vorige jaar is de Gris zelfs uitgeroepen tot de beste wijn van Zuid Holland!



Albert-Jan gaf ons eerst een uitgebreide toelichting op de totstandkoming van de verschillende soorten (wel zeven), geïllustreerd met allerlei materiaal van de wijnranken. Ook ging hij uitgebreid in op het productieproces en met alles waarmee je rekening moet houden om een zo goed mogelijke kwaliteit te krijgen. En het is niet niks waarmee je te maken krijgt. Een voorbeeld is het tijdstip van oogsten: anders dan in een productieproces, waar je afhankelijk van het weer je oogstmoment kiest, heb je nu te maken met vrijwilligers met hun eigen agenda en moet je gewoon vooruit een datum zetten. En stel dat juist de laatste weken van september/begin oktober het prachtig zonnig weer is waardoor de zuurgraad verder kan dalen, dan moet er toch geoogst worden en op een andere manier de zuurgraad naar beneden worden gebracht. Natuurlijk kampen ze met ongedierte en lopen ze nog andere risico's, bijvoorbeeld door het weer en we hoorden we hoe ze dat oplosten. Het is echter te technisch hier verder op in te gaan. Een anekdote: Op een (ongeschikt) moment waren de grote wijnbladeren in een nacht allemaal afgeknipt omdat vrouwen uit de buurt daar de gevulde bladrolletjes van maken. Een poging hen uit te nodigen op het moment dat afknippen wel een optie was, liep op niets uit. De Stadswijngaard is nu een coöperatie die werkt met heel veel vrijwilligers. De meesten lopen de zgn. wijngaardcursus (waar ze voor betalen), d.w.z. ze krijgen een aantal planten, die ze onder adviserende begeleiding moeten grootbrengen, correct snoeien en de ranken begeleiden zodat de druiven goed komen te hangen. Gaat dus ook niet altijd goed, maar daar leer je van. Er is ook een cursus over hoe de wijn wordt gemaakt. Ons is het proces verteld en ook dat van de laatste geperste overblijfselen grappa wordt gemaakt.

Tegenwoordig moet er voor de grond aan de gemeente betaald worden, hetgeen de kosten omhoog drijft. De Stadswijngaard moet het hebben van de cursussen, rondleidingen, proeverijen, verkoop e.d. Op 15 september is er open dag.

Aan het eind heb ik onze gids zeer bedankt en diegenen die nog in een fles geïnteresseerd waren (zoals wij) hebben die ter plekke afgenomen (€15 per fles).

Wergroep Activiteiten & Excursies