

# Nieuwsbrief Steenvoorde



Nummer 8, Juni 2008

## Binnenkort: wijnpresentatie

Het is weer tijd voor de Goirlese nieuwe. Wijn wel te verstaan, die na een verblijf van acht maanden in Wijchen weer terug is op zijn geboortegrond. In de afgelopen maanden heeft de wijn zijn gisting en rijping ondergaan. Nu zijn onze rosé en witte wijn klaar, en kunnen wij ze presenteren op dinsdag 1 juli om 19.30 uur in het Cultureel Centrum Jan van Besouw te Goirle. U bent hierbij natuurlijk van harte uitgenodigd.

Afgelopen jaar hebben we ervoor gekozen om onze blauwe druiven te verwerken een rosé wijn. De belangrijkste reden hiervoor is dat tijdens het wisselvallige najaar van 2007 de druiven net niet genoeg suikers en smaakstoffen hebben ontwikkeld om een rode wijn te maken. Voor een rosé waren ze echter prima geschikt, zo is gebleken.

De wijn heeft een aroma met veel rood fruit, waarin met name kersen mooi uitkomen. In de smaak zijn zoet, zuur en bitter goed met elkaar in evenwicht. Opvallend is de intense, kersrode kleur die veroorzaakt is door de Rondo-druif. De schillen van dit ras geven vrij snel hun kleur- en smaakstoffen af aan de wijn. De wijn is goed te drinken als begeleiding van diverse gerechten. De witte wijn is van het Riesling-type en heeft vooral frisse aroma's zoals appel, perzik en vlierbloem.



Zonnige omstandigheden tijdens de wintersnoei



Zonnige omstandigheden tijdens de nieuwe aanplant

Terwijl de wijn nog rustig lag te rijpen, hebben wij het afgelopen voorjaar arbeidzaam doorgebracht. Gelukkig met diverse helpende handen; zo heeft Wijnmaakgilde het Waterslot 's winters mee gesnoeid. Daarnaast hebben we in mei op ons 'evenemententerrein' (waar vorig jaar onze open dag was) met diverse hulpkrachten 300 nieuwe druivenstokken aangeplant. Het wijndomein Steenvoorde is nu compleet.

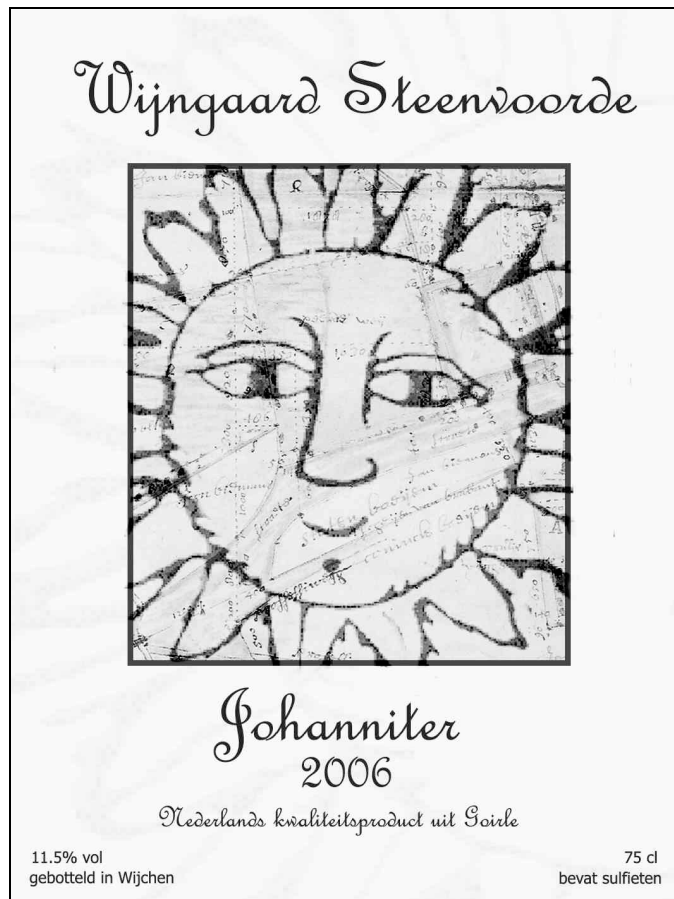
Tijdens onze wijnpresentatie bent u in de gelegenheid om uw bestelde wijn mee naar huis te nemen. Mocht u verhinderd zijn, of niet in de buurt wonen, is dat geen probleem. U kunt de wijn vanaf 1 juli ophalen op onze thuisadressen in Goirle of Utrecht. Wel is het verstandig om even van tevoren te bellen. (Rob: 06-54702055; Joost: 06-12186444). Een mailtje sturen kan natuurlijk ook! [wijngaardsteenvoorde@home.nl](mailto:wijngaardsteenvoorde@home.nl)

## Etiketten-etiquette

Tegenwoordig kom je steeds meer wijnen tegen waaraan sulfieten zijn toegevoegd. Zo lijkt het als je de kleine lettertjes op wijnetiketten goed bestudeert. In werkelijkheid wordt sulfiet als noodzakelijke hulpstof al sinds de Romeinse tijd gebruikt bij het wijn maken. Alleen is het sinds 2005 binnen de EU wettelijk verplicht om dit te vermelden op het etiket.

Zo heeft een wijnmaker zich aan meer regels te houden bij het maken van een etiket. Logischerwijze is het volume van de fles en het volumepercentage alcohol verplicht. Daarnaast is het nodig om de naam van de bottelaar en een nummer van de wijnpartij te vermelden. Reden hiervoor is dat bij fouten in de wijn achterhaald kan worden welke flessen dezelfde fout kunnen hebben. Aanduidingen zoals kleur, druivenras, merknaam, oogstjaar etc. zijn facultatief. Andere aanduidingen zoals vastgelegde kwaliteitsaanduidingen mogen pas als de wijn aan bepaalde voorwaarden voldoet.

De afbeelding op ons eigen etiket is ontworpen door Marlou Vrijzen. De zon, die tevens de basis vormt voor onze wijn, is afkomstig uit een Middeleeuwse houtgravure. De historische band met het landgoed Nieuwkerk komt terug in de ondergrond. Hierin is een landkaart van het gebied, afkomstig uit de abdij van Tongerlo, verwerkt.



Wijnetiketten moeten aan allerlei voorwaarden voldoen

## Hoe wordt mijn abonnement verlengd?

Regelmatig krijgen wij deze vraag te horen, en daarom willen wij hier nog wat toelichting op geven. Uw abonnement loopt gelijk met het wijnseizoen. Dat betekent dat u nu ingeschreven staat voor het wijnseizoen 2007-2008. Dat wil zeggen: u krijgt in 2008 de flessen wijn, die gemaakt zijn van de druivenoogst van 2007. Op de fles wijn staat altijd het oogstjaar.

De betaling van de abonnementen loopt niet automatisch door. Nadat u deze zomer de flessen wijn van 2007 hebt ontvangen, kunt u uw abonnement verlengen door 27 euro over te maken op ons rekeningnummer 162487452 (zie ook achterzijde nieuwsbrief) onder vermelding van 'wijnabonnement 2008-2009'.

U kunt uw abonnement gegarandeerd verlengen tot en met december van 2008. Als abonnee hebt u daarmee het eerste recht op de nieuwe wijn van het oogstjaar 2008. Als u uw abonnement pas later verlengt, kan het zijn dat onze wijn uitverkocht is. Als u uw abonnement niet wil verlengen, hoeft u helemaal niets te doen. Wij zullen u dan uitschrijven uit ons ledenbestand.





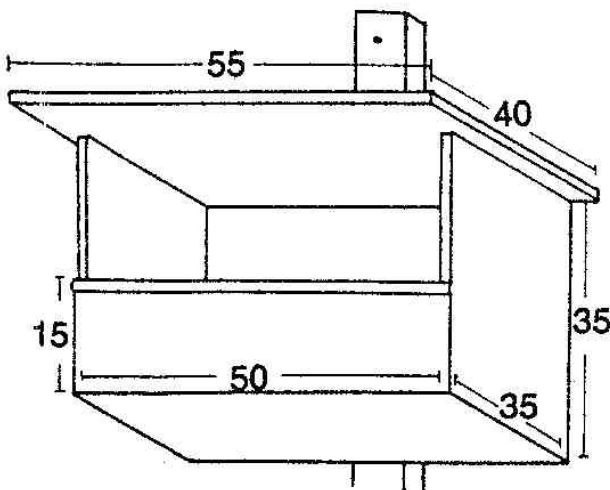
Het was maar van korte duur, de openstelling van de woonruimte op de Aalsedijk (afmetingen 40 x 40 x 30 cm). Eerst was het nog afwachten of ganzen misschien van de mogelijkheid gebruik zouden gaan maken er een love nest te bouwen, maar nee: een torenvalkpaartje heeft zich met succes gevestigd!

Vroeg in het voorjaar zijn de vogels begonnen om elkaar het hof te maken boven de wijngaard. Hierbij vliegen ze piepend en krijsend om elkaar heen. Op het moment van schrijven horen we de eerste piepende geluiden vanuit de kast komen, zodat we tot nu toe kunnen spreken van een geslaagd broedgeval. Gelukkig hebben ze zich niet laten storen door onze aanplant-activiteiten, recht onder hun nestboom.

Een nestkast kan bij een gebrek aan natuurlijke nestplaatsen een goede alternatieve broedplaats zijn. Een torenvalkenkast is halfopen en hangt bij voorkeur op minimaal 3 à 4 meter hoogte. Omdat eieren op een houten plaat nogal snel weggrollen, kan de bodem het beste bedekt worden met houtsnippers of fijn grind.

### Eksternesten

Van nature komen torenvalken voor in halfopen landschappen. Ze nestelen oorspronkelijk op rotsen en in gebouwen, en ook in hoge bomen in oude kraaie- en eksternesten. De broedtijd kan van begin april tot eind augustus vallen en de duur is meestal iets minder dan een maand.



De nestboom op de hoek van de wijngaard; in dezelfde boom broeden ook een aantal zangvogeltjes.

In tegenstelling tot buizerden laat de torenvalk zich niet wegjagen door eksters en kraaien...maar omdat er bij ons in de buurt geen eksters en kraaien zitten 'moet de berg maar naar Mozes komen', dus hebben we zelf maar een exemplaar opgehangen (zie Nieuwsbrief 6). Voor de duidelijkheid: dit hebben we niet alleen maar gedaan omdat we zo van torenvalken houden, maar ook omdat we stiekem hopen dat ze ons kunnen vrijwaren van al teveel lijsters en spreeuwen. Als die eenmaal een wijngaard ontdekken kunnen ze zo de meest zichtbare druiven van een gaard wegeten.

### In de wind

Overigens vangt de torenvalk voornamelijk veldmuizen, die hij zoekt door stil hangend 'biddend' boven het veld te vliegen. Bij het bidden vliegt de torenvalk tegen de wind in met dezelfde snelheid als de wind. je kunt dus aan een biddend torenvalk zien waar de wind vandaan komt: hij staat altijd met de kop in de wind.



Een torenvalk kan vanaf een hoogte van 30 meter zijn prooi op de grond lokaliseren.

## Druivenrassen doorgelicht: Sauvignon Blanc

Wie een beschrijving van een Sauvignon blanc-wijn leest, kan de gekste geuren en smaakimpressies tegenkomen. Aroma's van vers gemaaid gras, buxushaag, en als je pech hebt zelfs een impressie van 'pipi de chat'. Zitten zulke aroma's nou echt in de wijn, of is het meer een kwestie van wollig taalgebruik, om het wijnproeven exclusief en ingewikkeld te houden?

Voorop staat dat de menselijke woordenschat erg beperkt is als het gaat om beschrijvingen van geuren. 'Muf' is het enige woord dat op zichzelf een geur omschrijft, maar die geur vinden we als het goed is juist niet in wijn. Daarom nemen we onze toevlucht tot associaties met bekende geurende zaken: iets ruikt náár appel, lychee, nat hondenhaar, etc. Ieder persoon kan zo zijn eigen geurenvocabulaire hebben. Een wijnproever die thuis katten heeft, kan een geur in een wijn omschrijven als kattenpis, terwijl een wijnproever die van asperges houdt, dezelfde geur omschrijft als aspergelucht.

Behalve wijnliefhebbers zijn op een gegeven moment biochemici zich gaan afvragen waar die aroma's dan aan te danken waren. Zo zijn diverse onderzoekers erin geslaagd om moleculen uit wijn te isoleren die verantwoordelijk zijn voor karakteristieke aroma's. Wat bleek: deze groepen moleculen (thiolen en pyrazines) komen inderdaad voor in gras, buxus, asperges en kattenpis. Het totale palet aan afzonderlijke aroma-moleculen bepaalt in een wijn dan uiteindelijk of we de geur wel of niet aangenaam vinden.

Terug naar de Sauvignon Blanc. Gelukkig zijn vanuit dit ene ras de meest uiteenlopende wijntypes te maken. Wie inderdaad houdt van de groene plantenaaroma's kan het beste op zoek gaan naar een Sauvignon uit de Loire-streek. Wie meer geeft om rijpe fruitige aroma's zoals meloen, passievrucht en grapefruit zal eerder tevreden zijn met een Australische Sauvignon. Wijzelf hebben dit ras niet op de wijngaard; wel hebben we de Bianca, een druif van Hongaarse oorsprong die qua karakter veel overeenkomt met de Sauvignon Blanc.



### Uit de oude kronieken

'Dit jaar is Steenvoort een vlek geworden. Hoezeer is deze plaats veranderd waar eertijds wolven en serpentes woonden...'

*Pastoor van Dijk (1663), stichter van de grenskerk op Nieuwkerk in zijn Manuale Pastorum (vertaald uit het Latijn)*

## Colofon

### Nieuwsbrief Steenvoorde

Nieuwsbrief Steenvoorde is een uitgave van Wijngaard Steenvoorde te Goirle en verschijnt twee maal per jaar.

De nieuwsbrief is een onderdeel van het wijngaardabonnement en wordt derhalve toegezonden aan alle abonnees.

Meer informatie over het wijngaardabonnement is te verkrijgen via onderstaande telefoonnummers of e-mail-adres.

#### Redactie

Joost Buiks  
Rob van Dijk

#### Fotografie

Alle foto's zijn gemaakt door Wijngaard Steenvoorde, tenzij anders vermeld.

#### Druk

Grafisch Buro Goirle

#### Oplage

150 exemplaren

### Wijngaard Steenvoorde

#### Postadres

Molenstraat 68  
5051 LH Goirle

#### Website / e-mail

[www.wijngaardsteenvoorde.nl](http://www.wijngaardsteenvoorde.nl)

[wijngaardsteenvoorde@home.nl](mailto:wijngaardsteenvoorde@home.nl)

#### KvK Tilburg

18073052

#### Rekeningnummer Rabobank

162487452

#### Telefoon

06 5470 2055  
(Rob van Dijk)

06 1218 6444  
(Joost Buiks)

