



Wijngaard

De Daalgaard is een professionele wijngaard gelegen in Sint-Agatha (gem. Cuijk). De ca. 1 hectare grote wijngaard is in 1991 aangelegd en ligt door beukenhagen beschermd op een mooie plek langs de Maas.

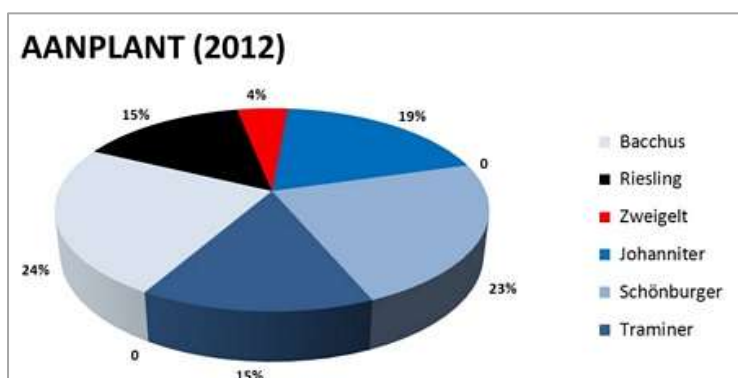
Terroir:

De grondsoort in onze wijngaard is zavel. Deze grond is evenals zand, löss en mergelgrond prima geschikt voor wijnbouw. De rijen zijn zuidoost – noordwest aangeplant, waardoor optimaal gebruik wordt gemaakt van de zon (richting). Door de beukenhaag wordt zoveel mogelijk warmte vastgehouden waardoor een optimaal micro-klimaat ontstaat, zodat een snellere ontwikkeling en rijping wordt bevorderd.

Druivensoorten:

Er worden momenteel 5 witte en 1 rode druivensoorten verbouwd. Het zijn zowel klassieke en nieuwe meer schimmelresistente soorten: Riesling, Gewürztraminer, Bacchus, Schönburger, allen aangeplant in 1991. Daarnaast is de oorspronkelijke aanplant van Reichensteiner en Ortega vervangen door Johanniter (2006 en 2009) en Zweigelt (2011 / rood).

Snoei- en opbindmethode: De vruchtdragende takken worden enkel guyot opgebonden (halve boog en vlak).



Afbeelding: aanplant percentueel, Daalgaard, in 2012.

Teelt en Milieu

Door de keuze voor klassiekere rassen in 1991 is een volledig biologische teelt niet mogelijk. Onze insteek is om desondanks zo milieuvriendelijk als mogelijk te werken.

Zo vindt de bemesting plaats met organische meststoffen van DCM en wordt het snoeihout gehakseld en hergebruikt als meststof in de wijngaard. Ten aanzien van voorkoming van schimmelziekten passen we een zo goed mogelijk loofwandbeheer toe, waarbij we de loofwand dun en luchtig houden, zodat deze na regen eerder opdroogt en schimmels minder kans krijgen.

We passen gewasbescherming uitsluitend toe tegen schimmelziekten (valse meeldauw, gewone meeldauw en botrytis). Deze passen we zoveel mogelijk weerspecifiek toe, waardoor dosis en toepassingsfrequentie zo laag mogelijk gehouden wordt.

We gebruiken geen insecticiden. Daarnaast proberen we de bedrijfsvoering tegen gewasbescherming continu te verbeteren en zijn momenteel bezig met een experiment om de hoeveelheid gebruikte gewasbeschermingsmiddelen terug te dringen.

Vinificatie

De vinificatie van de wijn wordt volledig in eigen beheer op locatie uitgevoerd.

De oogst gebeurt volledig handmatig, waardoor de druiven zo gaaf mogelijk geoogst kunnen worden. Het verwerken van de druiven (kneuzen, persen) vindt direct op locatie plaats.

Het persen van de druiven gebeurt met een moderne pneumatische pers (RVS, 800 liter, type gesloten) van SKLRJ. Met deze apparatuur kunnen we meer gecontroleerd en met veel zachtere druk persen dan voorheen, zodat een hoogwaardiger sap wordt verkregen.

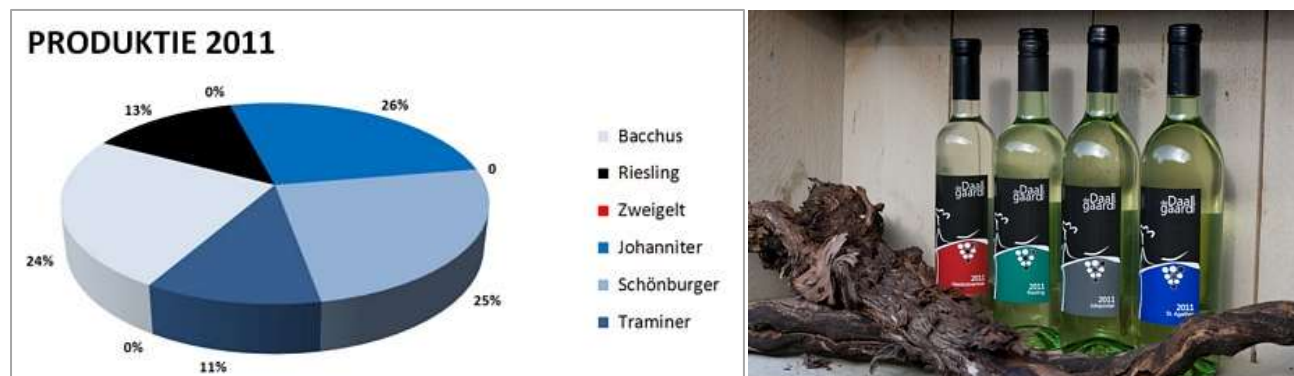
Daarnaast kan desgewenst gebruikt gemaakt worden van pulpweking en mostkoeling.

Vervolgens wordt bij de witte wijnen een scherpe voorklaring toegepast (door bezinking) en vindt daarna de gisting temperatuur gestuurd plaats, gedurende enkele weken (gedetailleerde werkwijze vindt u bij de omschrijving van onze wijnen). Verdere rijping vindt in de wintermaanden plaats in RVS-vaten.

De wijnen worden in het volgende voorjaar steriel gefilterd en gebotteld op het wijngoed. We maken gebruik van schroefdop en kunststof kurk als afsluiting van de flessen.

Wijnen

Ons assortiment bestaat uit een viertal witte wijnen: St-Agathe (cuvée van Bacchus en Schönburger), Riesling, Gewürztraminer en Johanniter, alsmede een "sparkling" (parel)wijn. Vanaf 2014 is er tevens een beperkte oplage van rosé en rood van Zweigelt.



Afbeelding: overzicht van de productie (2011)

Wie zijn wij?

De Daalgaard is opgezet in 1991 door Niek van Daal. Sinds 2001 wordt de wijngaard beheerd door Hilde van Daal, Marcel Pereboom en Koen van Daal.



Afbeelding: Hilde van Daal, Marcel Pereboom, Koen van Daal