

Recepten

Zelf wijn maken
van fruit en vruchten

Recepten

Zelf wijn maken van fruit en vruchten



Jan Veenstra

Schrijver: Jan Veenstra
Coverontwerp: Jan Veenstra
ISBN: 9789403635651
© Jan Veenstra.

Zonder schriftelijke toestemming van de auteur mag dit boek of een deel van dit boek niet worden gekopieerd of verspreid.

Voorwoord

Waarom een receptenboek over zelf wijn maken?

In het begin wil je resultaat zien zonder allerlei moeilijke berekeningen. In dit receptenboek ga ik dan ook niet in op de technische werkwijze van wijn maken, die kunt u lezen in mijn boek 'Zelf wijn maken van fruit en vruchten'. Ik beperk mij tot het schrijven van eenvoudige recepten en een werkwijze die door iedereen te volgen is. De diverse tips die ik geef aan het eind van een recept, zijn ook van toepassing op de meeste andere recepten. Juist door te experimenteren met diverse ingrediënten, creëer je verrassende wijnen.

Veel plezier in het maken van een geweldige wijn.

Jan Veenstra

Inhoudsopgave

<i>Nr.</i>	<i>Recept</i>	<i>Bladzijde</i>
1	Aalbessenwijn	12
2	Aardbeienwijn	15
3	Abrikozenwijn	18
4	Ananaswijn	21
5	Appelwijn	24
6	Bananenwijn	27
7	Blauwe bessenwijn	30
8	Bramenwijn	33
9	Cactusvijgwijn	36
10	Druivenwijn	39
11	Frambozenwijn	42
12	Granaatappelwijn	45
13	Kakiwijn	48
14	Kersenwijn	51
15	Kiwiwijn	54
16	Kornoeljewijn	57
17	Kruisbessenwijn	60
18	Kweepeerwijn	63
19	Lycheewijn	66
20	Mangowijn	69
21	Meloenenwijn	72
22	Mirabellenwijn	75
23	Mispelwijn	78
24	Moerbeienwijn	81
25	Oranjewijn	84
26	Passievrucht wijn	87
27	Perenwijn	90
28	Perzikenwijn	93
29	Pompoenenwijn	96
30	Rozenbottelwijn	99

31	Sinaasappelwijn	102
32	Sleedoornwijn	105
33	Tomatenwijn	108
34	Veenbessenwijn	111
35	Vlierbessenwijn	114
36	Vijgenwijn	117
37	Watermeloenwijn	120



Inleiding

Goede wijn begint met goede basisingrediënten.

Als er in een recept suiker staat dan hebben we het over kristalsuiker.

Water is gekookt kraanwater en daarna afgekoeld tot +/- 20°.

Maak een suikerwateroplossing door een deel van het water te koken, als we de hittebron hebben afgezet, roeren we de suiker er door. Daarna laten afkoelen tot ongeveer 20°C.

Bevriezen van vruchten, op normale stand invriezen, minimaal 48 uur.

Gebruik altijd emmers, zeven, lepels enz. gemaakt van kunststof voor voedingsmiddelen (zonder kleurstoffen).

Als we de gistingsemmer afdekken met een doek, is dat een schone dicht geweven doek, (b.v. een theedoek) die we vastzetten met een elastiek.

Nooit sterk geurende huishoudmiddelen in de buurt van het wijn maken bewaren.

Het gistproces werkt het beste bij een constante temperatuur van 23°. De meeste gisten werken tussen 18° en 30°.

Het beste meetinstrument is de mond, hiermee kun je zoet, zuur en bitter waarnemen. Het vergt enige ervaring om goed te kunnen waarnemen, maar door het vaak te doen, leert men hoe het moet.

Tannine; wit of rood is antioxiderend en conserverend.

Pulp is niet gezeefd vruchtensap, most is gezeefd vruchtensap.

Zorg dat alle toevoegingen als gistvoeding, zuur, enz. van recente datum zijn.

Pecto-enzymen breken de van nature in de vrucht zittende pectine af en voorkomt daardoor pectinewaas. Ook de structuur van de vrucht wordt door de enzymen afgebroken, dit voor hogere en betere sapopbrengst. Er zijn pectolytische enzympreparaten voor kleurextractie en een speciaal enzym waardoor er meer aroma vrijkomt. Vraag hierom bij de vakhandel.

Alle recepten zijn zonder toevoeging van sulfiet, het gebruik van sulfiet is een afweging die u zelf moet maken.

Tips vind je in alle recepten en zijn ook vaak te gebruiken in andere recepten.

Maak een logboek waarin je alle handelingen vastlegt.

Onbekend maakt onbemind. Naast bekend fruit en vruchten heb ik een aantal recepten toegevoegd van minder bekend fruit. Het is misschien even zoeken, maar zeer zeker is het resultaat het zoeken waard.

Goede hygiëne staat voorop;

Ontsmet alles wat je gebruikt. Sulfiet met een mespuntje citroenzuur is goed. Beter is een kant en klaar milieuvriendelijk reinigingsmiddel.

Denk ook om je eigen hygiëne (handen wassen) en de hygiëne van de omgeving (werkplek).

Gist toevoegen

We gebruiken altijd gistculturen, dus geen wilde gist of bakkersgist.

Als je een zoete wijn wilt met een laag alcoholgehalte kies dan voor een gist met een laag alcoholtolerantie. Uiteraard voor een zoete wijn met een hoog alcoholgehalte kies je voor gist met een hoge tolerantie. Ook bij een droge wijn kun je kiezen voor een lage als voor een hoge tolerantie.

In principe kunnen we volstaan met het zakje open scheuren en de inhoud over de most te strooien. Beter is de gist op te lossen in 50 ml lauw water met 3 theelepels suiker. De hoeveelheid gistcultuur ineens gebruiken en niet een deel.

Giststarter

Waarom kiezen voor een giststarter? De gist wordt eerder actief en zal zich sneller en betrouwbaarder vermeerderen. Hiermee voorkom je bederf van de most. Ook bij een vroegtijdig gestopte gisting of bij twijfel over de levensvatbaarheid van de gist (omdat deze te oud is) of je hebt de gist bewaard op een te warme plaats, is het beter om dit vroegtijdig te ontdekken.

Een giststarter maken we 24 uur van te voren. In een schone fles gieten we 4 dl gekookt en afgekoeld (ongeveer 23°C) appelsap (druivensap kan ook), daarin lossen we 130 gram suiker, 2 gram citroenzuur en 2 gram gistvoeding op. De suiker voegen we toe na het koken, de andere ingrediënten voegen we toe na afkoeling. Als laatste doen we de gist erbij, even schudden zodat het goed mengt. Afsluiten met een stukje spons zodat er geen fruitvliegjes bij kunnen komen. Zodra de giststarter krachtig werkt kun je hem aan de most toevoegen.

Steenvruchten

Steenvruchten zijn vlezige vruchten waarvan het binnenste deel steenhard is (een harde kern of pit heeft), b.v. kers, perzik, nectarine, abrikoos en pruim. In deze pitten zitten plantengiften die in je lichaam kunnen worden omgezet in cyanide, ook wel blauwzuur genoemd. Dit dodelijke gif ontstaat pas als de pitten geplet of gemalen worden en daarna met water in contact komt. Als er een enkele pit in de pulp komt en bij het zeven er weer uitgehaald wordt, levert dit geen gevaar op.

Weggoeien is zonde

We kunnen van de pulp een tweede wijn maken, gooi het niet weg! De gemakkelijkste manier om een tweede wijn te maken van dezelfde vruchten, is door een nieuw suikerwatermengsel te maken (de hoeveelheden halveren). De pulp gebruiken we in plaats van het vers fruit. Omdat deze pulp al wat gist en zuur heeft opgenomen, hoef je deze niet nog een keer toe te voegen.

Laat de vruchtenpulp en een suikerwateroplossing vijf dagen gisten in de gistingsemmer, afgedekt met deksel en waterslot. Zeef het pulp eruit en verwerk als voorheen. Je merkt dat de tweede wijn veel lichter van kleur is dan de eerste maar geeft zeker nog een goed resultaat. Je kunt dit toepassen bij alle krachtige vruchten.

Ontwikkeling

Er is de laatste jaren heel veel aan nieuwe inzichten ontstaan, over b.v. gisten, enzympreparaten en apparatuur die wordt gebruikt om wijn te maken. In mijn boeken probeer ik hier inzicht in te geven.

Aalbessenwijn

Recept voor 5 liter

Sinds de 15e eeuw komen aalbessen al voor in kloostertuinen. Aalbessen zijn min of meer in de vergetelheid geraakt, maar de laatste jaren zijn ze weer volop terug. De rode en witte bes is van het geslacht *Ribes rubrum* en de zwarte bes van het geslacht *Ribes nigrum*.



Gezond en heilzaam

Omdat aalbessen veel gezondheidsvoordelen hebben, worden ze in Hongarije 'gezondheidsvruchten' genoemd. Rode en witte aalbessen bevatten, net als de zwarte bessen, heel veel antioxidanten, vitaminen en mineralen. Aalbessen helpen bij diabetes, hartziekten en reuma.



Ingrediënten

Witte aalbessen 2 kg, rode aalbessen, 500 gram, zwarte aalbessen 800 gram, water aanvullen tot 5 liter, suiker 1300 gram, pectoenzymen 5 gram, tannine 2.5 gram, gistvoeding 10 gram, gist 7 gram. (Madeira gist past uitstekend bij aalbessen).



Belangrijk om te weten

Aalbessen hebben een gemiddeld tanninegehalte en een hoog pectinegehalte. Van nature bevatten rode en zwarte aalbessen weinig appelzuur en veel citroenzuur. De zwarte aalbes heeft een kruidachtig aromatische smaak. Witte aalbessen zijn minder zuur, milder van smaak. De rode aalbes is verreweg de meest zure bes.

Werkwijze

Strip en spoel de bessen in een vergiet onder stromend water en verwijder bedorven en onrijpe bessen.

Maak een suikerwateroplossing door een deel van het water te koken. Als we de hittebron hebben uitgezet, roeren we de suiker er door. Daarna laten afkoelen tot ongeveer 20°C.

Doe de bessen in de gistingsemmer en pureer deze met een keukenstamper tot pulp. Als de bessen gepureerd zijn, giet je de suikerwateroplossing over de pulp in de emmer.

Voeg pecto-enzymen toe, laat de vloeistof 12 uur rusten en de enzymen hun werk doen. Nadat het mengsel een dag heeft gestaan, voegen we de gistvoeding. en gist toe.

Dek de gistingsemmer goed af met een schone doek en zet deze weg op een warme plaats totdat de gisting goed gestart is. Vervolgens vervang je de schone doek voor een deksel met waterslot. We beluchten door eenmaal per dag te roeren.

Na een dag of drie, zeven we de vaste stoffen er voorzichtig uit en laten het sediment op de bodem van de gistingsemmer achter. Zorg ervoor dat je al het vocht uit de bessen knijpt. Giet de most