

Zelf wijn maken van  
fruit en vruchten



# Zelf wijn maken van fruit en vruchten



Jan Veenstra

Schrijver: Jan Veenstra  
Coverontwerp: Jan Veenstra  
ISBN: 9789403622583  
© <Jan Veenstra>

## **Voorwoord**

Ik ben in 1979 begonnen met het zelf wijn maken van fruit en vruchten.

Al snel ben ik lid geworden van het Drentse Wijnmakersgilde “De Hondsrug” en kwam ik in contact met Ben Lohues toen eigenaar van het wijnmakershuis van het noorden. Samen met Ben heb ik op beurzen en markten gestaan. Vanaf 1985 heb ik diverse cursussen gegeven aan groepen aspirant wijnmakers. Ook in die jaren heb ik mijn eerste boekje geschreven: “Wijn maken doe het zelf”.

Leuke anekdote; terwijl ik in het vroege voorjaar in de berkenboom voor ons huis flessen had gehangen om berkensap af te tappen, kwamen mensen langs en mij vertelden dat zij in de oorlog berkensap gebruikten om shampoo van te maken. Als ik dan vertelde dat ik dit deed om wijn van te maken, was men in het begin heel sceptisch en had wat uitleg nodig om dit te begrijpen.

Nu in 2021 het nieuwe boek. “Zelf wijn maken van fruit en vruchten”. Een boek voor de beginnende en gevorderde wijnmaker, met duidelijke uitleg, mooie illustraties en vele wijn maak recepten.

Veel plezier met het boek en onze hobby.

Jan Veenstra

## **Inhoudsopgave**

<b>Hoofdstuk</b>	<b>Bladzijde</b>	<b>Onderwerp</b>
1	5	Wijn, de geschiedenis
2	7	Wijn van vruchten en fruit
3	9	Het proces van vinificatie in het kort
4	12	Hygiëne
5	14	Het gebruik van sulfiet
6	17	Sapwinning
7	24	Zeven
8	26	Soortelijk gewicht
9	32	Zuurgehalte en pH waarde
10	39	Gist
11	44	Mostgisting
12	48	Hevelen
13	51	Meten is weten
14	60	Klaren
15	63	Filteren
16	64	Bottelen
17	66	Opslaan
18	67	Aankleden
19	69	Wat kan er mis gaan
20	75	Amateur Wijnmakersgilde
21	77	Wijntaal
22	82	Recepten

# 1 Wijn, de geschiedenis

Als we het over wijn hebben denken we meteen aan druiven en aan Frankrijk. Het geeft ons een Bourgondisch gevoel, genieten van het leven met alles wat daar bij hoort.

We denken niet direct aan Nederland als we het over wijn hebben, het Nederlandse klimaat was minder geschikt voor professionele druiventeelt.

Wijnbereiding kwam vooral voor in huiselijke sfeer, in de plaats van druiven werden andere vruchten gebruikt. Vooral vlierbes of braam, maar ook de vruchten van de sleedoorn. Eeuwenlang is op deze wijze in Nederland wijn gemaakt. Gelukkig is er veel van dit oude ambacht bewaard gebleven zodat we hiervan nog steeds kunnen profiteren.

## **In Vino Veritas**

Een oude Latijnse spreuk “In Vino Veritas” (in de wijn zit waarheid) geeft aan dat wijn en haar bereiding al ver voor onze jaartelling bekend was.



Tijdens de Griekse en Romeinse beschaving kende men rond de middellandse zee al wijnbereiding. Het waren echter de Romeinen, die de wijncultuur naar noord en west Europa brachten. Tijdens de middeleeuwen waren het de kloosterlingen die zich met wijnbereiding bezig hielden.

De wijndruif 'Vitis Vinifera' groeit op het noordelijk halfrond, tussen de 30e en 50e breedtegraad en op het zuidelijke halfrond tussen de 30e en 40e breedtegraad.

Het klimaat in deze zone is gematigd tot subtropisch. Kenmerken van dit klimaat: geen strenge winters, geen hete zomers, gematigde regenval en een droge herfst. Dit in combinatie met een goede bodemgesteldheid (kalk, graniet, leisteen) zorgt er voor dat de druif een optimale verhouding aan zuur, suiker en vocht bezit.

Ook in Nederland heeft men geprobeerd wijngaarden aan te leggen. Vooral in Limburg werd rond 1300 op de zuidelijke helling van de Sint-Pietersberg aan wijnbouw gedaan. Lang heeft dat toen niet geduurd, het klimaat toen was te koud voor druiventeelt.

Sinds de jaren 70 van de vorige eeuw wordt er in Nederland weer wijn geproduceerd.

Traditionele druivenrassen zijn vervangen door schimmelbestendige druivenrassen en ook het steeds warmer wordende klimaat heeft er voor gezorgd dat in heel Nederland wijngaarden zijn aangelegd.

Nu wordt er van Limburg tot Groningen weer wijn geproduceerd.

De verandering in het klimaat is niet alleen verantwoordelijk voor wijnteelt in Nederland, ook nieuwe druivenrassen werken hier aan mee. Zo kenden we rassen zoals Boskoop glorie en Witte van der Laan.

Tegenwoordig zien we steeds meer druivenrassen als: Johanniter, Muscat Blue, Regent en Cabernet Blanc. Voordeel van deze druivenrassen zijn een milieuvriendelijkere productie omdat de plant meeldauwtolerant is en de druiven vroeger rijp worden.



## **2 Wijn van vruchten en fruit**

In principe kunnen we water en suiker met een speciaal mengsel van gist en voedingszouten vergisten, maar daarmee hebben we geen wijn of vruchtenwijn.

Wijn van druiven noemen we wijn en van ander fruit of vruchten noemen we vruchtenwijn.

Het fruit of de vruchten zijn dus onze belangrijkste ingrediënten, zij leveren ons de smaak en geur alsook body. Daarom moeten we uiterst zorgvuldig te werk gaan bij onze keuze van deze grondstoffen.

Proef en keur het fruit of vruchten voor we het gaan verwerken, gebruik alleen die vruchten die een goede smaak hebben.

Kijk uit met het plukken van vruchten langs drukke wegen, uitlaatgassen tasten vruchten aan, zo ook de wijn. Het fruit moet goed rijp zijn. Onrijp fruit bevat vooral veel zetmeel en weinig suikers, daardoor is de kans groot dat de wijn niet of moeilijk helder wordt.

Tijdens de rijping wordt het zetmeel in de vrucht omgezet tot suiker. In enkele gevallen kan het goed zijn om de vruchten na het plukken een aantal dagen op een warme droge plaats te laten narijpen, om op deze manier het suikergehalte te verhogen.

Rijp fruit bevat minder zuur dan onrijp fruit.

Een evenwichtige wijn heeft een bepaalde hoeveelheid zuur in het fruit nodig, maar een teveel aan zuur is niet goed evenals te weinig zuur. Ook bevat veel fruit tannine /looizuur.

Looizuur bevindt zich in de schil en steeltjes van de vrucht en bevordert de houdbaarheid van de wijn. Onrijp fruit bevat meer looizuur dan rijp fruit.

Bloemen en kruiden leveren ons geur en aroma's, vaak worden deze toegevoegd aan wijn waarvan de smaak goed is maar die te weinig geur heeft. Als conclusie kunnen we zeggen: "besteed veel aandacht aan de keuze van fruit en vruchten". Zij vormen de basis van onze wijn.

Verwacht van matige vruchten geen goede wijn.  
Ook kunnen we twee of meerdere soorten met elkaar combineren om zo een goede balans te verkrijgen, maar ook dan alleen fruit of vruchten van goede kwaliteit.

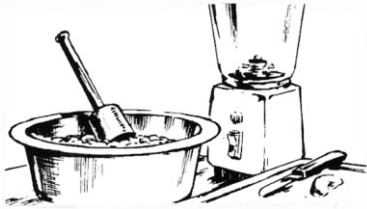
Het leuke van onze hobby is het experimenteren en om kennis en vaardigheid te ontwikkelen.



### 3 Het proces van vinificatie in het kort

1

Oogsten, wassen en ontdoen van blaadjes en steeltjes. Emmers en andere gereedschappen reinigen en desinfecteren.



2

Vruchten kneuzen, rotte plekken en pitten verwijderen. Gebruik alleen goede kwaliteit fruit of vruchten. De gekneusde vruchten met voldoende water in een emmer doen.

3

Pecto-enzymen toevoegen om meer sap uit je vruchten te winnen, emmer afdekken met een schone doek en 12 tot 24 uur wegzetten.

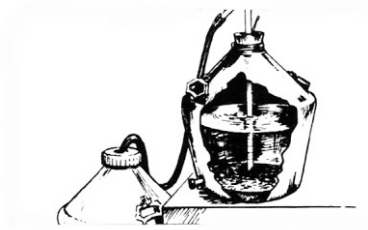


4

Na 12 uur scheiden van het sap, waarna we de pulp licht uitpersen met behulp van kaasdoek.

5

Sap overgieten in gistingfles. Suiker, gist en voeding toevoegen. De fles aanvullen met water, rubberkap en een waterslot plaatsen. Daarna het geheel op kamertemperatuur wegzetten en laten gisten.

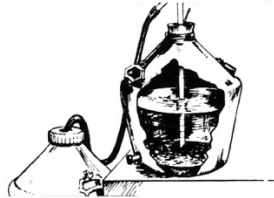


6

Na zes tot acht weken gaan we hevelen, eventueel restant suiker toevoegen en weer wegzetten onder het waterslot en verder laten gisten.

7

Na nogmaals zes tot acht weken voor de tweede maal hevelen, nu niets meer toevoegen. De wijn zal nu langzaam helder worden.



8

Als de wijn niet spontaan helder wordt helpen we het klaringsproces door een klaringsmiddel toe te voegen.