



## ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



## EDITIE SEPTEMBER 2023

De vakantie is weer voorbij, maar het Gilde heeft niet stilgezeten, in deze editie van de nieuwsflits kunt u lezen over de Burghse dag en de azijn workshop die reeds heeft plaats gevonden. Het recept van de maand is deze keer een blauwe bessen wijn, omdat deze nu overal volop te verkrijgen zijn. Maar heeft u nou ook nog een recept of iets anders wat u wilt delen met de andere leden, reageer dan door een mail te sturen naar

[nieuwsflits@luctoretfermento.nl](mailto:nieuwsflits@luctoretfermento.nl)

Heel veel leesplezier!

## RECEPT VAN DE MAAND

*Blauwe bessenwijn door Marcel Bul..*

### Ingrediënten:

Voor een droge rode tafelwijn per 4.5 liter

Blauwe bosbessen 1000 gram.

Suiker 1000 gram.

Citroenzuur 7 gram.

Gist.

Gistvoedingszout VVF.

Campden tabletten (sulfiet) VVF.

Pecto-enzyme VVF.

**Werkwijze:** Was de bosbessen voorzichtig en laat ze uitlekken. Doe ze in een emmer en giet er 2.3 liter kokend water over. Voeg nu suiker en citroenzuur toe samen met weer 2.3 liter kokend heet water. Het geheel goed roeren zodat alle suiker goed oplost. Als het mengsel lauw is de antipectine toevoegen. Daarna de emmer goed afdekken. Na 24 uur de gist en gistvoeding toevoegen. Zet de emmer 4 a 5 dagen op een warme plaats en roer deze elke dag goed door. Zeef daarna de most in een gistingvat met waterslot. Zodra de gisting is afgelopen de wijn overhevelen in een schone fles met bijvoeging van een sulfiettablette. Iedere twee maanden overhevelen totdat de wijn helder blijft. Daarna kan de wijn gebotteld worden.





## BURGHSEDAG

Op zaterdag 12 augustus was het Gilde aanwezig op de Burghse dag, wat helaas in de ochtend begon met slecht weer. Het water kwam met bakken uit de lucht, wat de oprij baan maakte tot een modderbaan. Vele van jullie stonden daarom vast in de modder, maar lieten gelukkig de moed niet in de (modder) schoenen zakken.

Gelukkig klaarde het na 10 uur op en werd het een stralende dag. Met mensen veel mensen, heel veel mensen.

Het was super superdruk!



Iedereen heeft keihard gewerkt en mede daardoor is de boerenmarkt wederom een supergroot succes geworden.

De organisatie en het Gilde kijken terug op een mooie dag en bij deze willen we ook alle belangstellende en uiteraard de vrijwilligers enorm bedanken, zonder jullie had deze dag niet mogelijk geweest.



## AANKOMENDE EVENEMENTEN



**Wat?** Cultuurmarkt  
**Wanneer?** Zaterdag 9 september  
**Waar?** Ring Haamstede  
 Zaterdag is het monumentendag, dan staan we met een kraam in Haamstede op de cultuurmarkt. Het is promotie voor Zeeuwse cultuur en we zijn gevraagd, want ons Gilde is daar een voorbeeld van.. Maar we hebben op dit moment maar een bezetting van 3 personen, dus we kunnen die dag nog wat hulp gebruiken, dus bij deze een oproep:

[Zou je willen helpen, reageer dan door een mail te sturen naar \[secretaris@luctoretfermento.nl\]\(mailto:secretaris@luctoretfermento.nl\)](#)

**9 september  
 cultuurmarkt  
 10:00-17:00  
 op de Ring Haamstede  
 demo's, ambachten, zeeuwse produkten**

**16:00 live muziek:  
 Anne en de Zeeuwse Kofferband**

**Wat?** Start basis cursus wijn maken  
**Wanneer?** Donderdag 21 september  
**Waar?** Gildelokaal

De start van de basiscursus wijn maken waar 22 deelnemers in 8 dagen, de fijne kneepjes van het eigen wijn maken geleerd krijgen door Gert en Marcel.





# WORKSHOP AZIJN MAKEN

## STAMMTISCH

Aanstaande donderdag 7 september is er weer een inloop avond. Op verzoek van de leden zal het deze avond gaan over de sulfiet/Ph, meer informatie vind u in uw mailbox.



Afgelopen donderdag was er in het gildelokaal een workshop over het maken van azijn gepresenteerd door Frank. Frank heeft een eigen bedrijf, genaamd Aceto Di Metri en is gespecialiseerd in het maken van verschillende soorten azijn. Eigenlijk mocht het niet echt een workshop heten, maar meer een theoretische uitleg over hoe nu te beginnen met het maken van azijn. Er is namelijk heel weinig literatuur over het maken van azijn en om azijn te maken heb je een basis azijn nodig, wel handig om dan te weten hoe je daaraan komt.

Er was een leuke opkomst van geïnteresseerden die ontvangen werden met een bakje koffie en een heerlijke redvelvet cake (met dank aan Marja).

Na de presentatie van Frank over wat is azijn en waar je mee te maken krijgt in het proces om een goede azijn te maken, was er ook gelegenheid tot het ruiken/proeven van verschillende soorten die Frank had meegebracht.

Heeft u nou ook interesse in één van de azijnen van Frank, bezoek dan zijn website: [www.acetodimetri.nl](http://www.acetodimetri.nl)

## VRAAG & AANBOD

Heeft u materialen te koop of zoekt u iets specifieks? Laat het weten en neem contact op met [nieuwsflits@luctoretfermento.nl](mailto:nieuwsflits@luctoretfermento.nl)



## ANDERE GILDES

Dit was de nieuwsflits van september, de volgende editie verschijnt weer in oktober.. Meer informatie vind u op onze website: <http://www.luctoretfermento.nl>



of via onze [facebookpagina](#)



Voor meer informatie: <https://www.nederlandsebierecultuur.nl/>



Voor meer informatie: <http://www.balsemien.be>