



ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



EDITIE OKTOBER 2023

De herfst is begonnen en dat betekent ook appel tijd, dus ditmaal de appelwijn met vers of verpakt sap als recept van de maand. Ook is de basiscursus van start gegaan hierover leest u meer in de nieuwsflits. Als u ook een idee of topic heeft of iets anders wat u wilt delen met de andere leden, reageer dan door een mail te sturen naar nieuwsflits@luctoretfermento.nl

Heel veel leesplezier!

RECEPT VAN DE MAAND

Appelwijn door Marcel Bul..

Ingrediënten:

4 liter appelsap,
10 gram pecto-enzyme,
1 liter witte druivensap,
1 zakje Gervin gist(no5),
1200 gram suiker,
gistvoeding,
10 gram bentoniet (eventueel)
water tot 10 liter.



Werkwijze: Dit is een zeer eenvoudig recept, waarin gebruik is gemaakt van kartonnen pakken appelsap en druivensap zo uit de supermarkt., maar uiteraard met vers sap zul je uiteraard een beter resultaat krijgen. Je zal een droge witte tafelwijn krijgen met ongeveer 11% alcohol en een zuurgraad van 6 g/l. Smaak en bouquet zullen voor een deel worden bepaald door het gebruikte sap, maar in het algemeen zal de wijn lijken op een Duitse wijn met het alcoholgehalte van een wijn uit de Elzas. Je kan er naderhand een iets zoetere wijn van maken met een lager alcoholgehalte door appelsap toe te voegen aan de geklaarde wijn. Wanneer je 1 liter appelsap toevoegt wordt het alcoholgehalte 1% lager.



START BASIS CURSUS WIJN MAKEN 2023

Op donderdag 22 september is de nieuwe basis cursus wijn maken van start gegaan met 24 enthousiaste cursisten.

Onder begeleiding van Gert en Marcel krijgen de cursisten op de cursusavonden alles uitgelegd over hoe je nu zelf van appelsap een heerlijke appelwijn maakt.

Aan de hand van het vele al bekende cursusboek met veel handige weetjes en altijd weer iets om op terug te vallen als je iets vergeten bent.



Inmiddels hebben de cursisten de 3e dag erop zitten en is er afgelopen zaterdag 30 september ook fysieke arbeid verricht. In twee groepen verdeeld, eerst de ene helft appel persen en flessen vullen, de andere helft het theorie gedeelte boven volgen om dan vervolgens de rollen om te draaien uiteraard.

Heel veel plezier cursisten met het volgen van de basis cursus!



AANKOMENDE EVENEMENTEN



Wat? Hollandse Hoeve dag

Wanneer? Zaterdag 7 oktober

Waar? Kattendijksedijk 27 4463 AL Goes

Het Ambachtscentrum is op De Hollandse Hoevedag geopend van 11.00 tot 16.30 uur.

De entree is gratis. Namens het Gilde zal Gert Goedegebuure hier staan om toelichting te geven over het cider maken.

Mis deze kans niet om de Zeeuwse cultuur in kunst te vangen op 7 oktober tijdens de Hollandse Hoevedag bij 'Leuntje & Merien' in Het Ambachtscentrum.

Wat? Appelpersdag

Wanneer? Zaterdag 28 oktober

Waar? Bij Jan de Jonge: Verloren wegje 4 4458PZ in Kapelle

Meer informatie over hoe op te geven voor de appelpersdag is reeds verstuurd via de mail.

STAMMTISCH

Aanstaande donderdag is er geen stammtisch in verband met de basiscursus wijn maken, volgende maand is er wel een stammtisch, Marcel houdt u op de hoogte per mail wat er deze keer aan bod komt..



VRAAG & AANBOD

Namens Piet Verhelst: In verband met het beëindigen van mijn wijnhobby heel veel vergisting flessen te koop variëren van 5 tot 25 liter sommige met Mandy en toebehoren zoals halssifon etc alles in een keer voor klein prijsje of per stuk wat u zelf wenst, u kunt contact opnemen via Jervic@zeelandnet.nl eventueel af te halen in Wolphaartsdijk.



Namens Rinus Deurloo te koop aangeboden, misschien handig voor de aankomende appelpersdag?
4 zgan jerrycans 10, 15, 20, 20 liter
à €5 per stuk (zie afbeelding)
Bij interesse kunt u contact opnemen via tel 0653848267

Heeft u materialen te koop of zoekt u iets specifieks?
Laat het weten en neem contact op met nieuwsflits@luctoretfermento.nl
Uiteraard bent u altijd welkom bij de SAM elke 1e donderdag van de maand in het gidelokaal om 19.00

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



of via onze [facebookpagina](#)

ANDERE GILDES



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



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