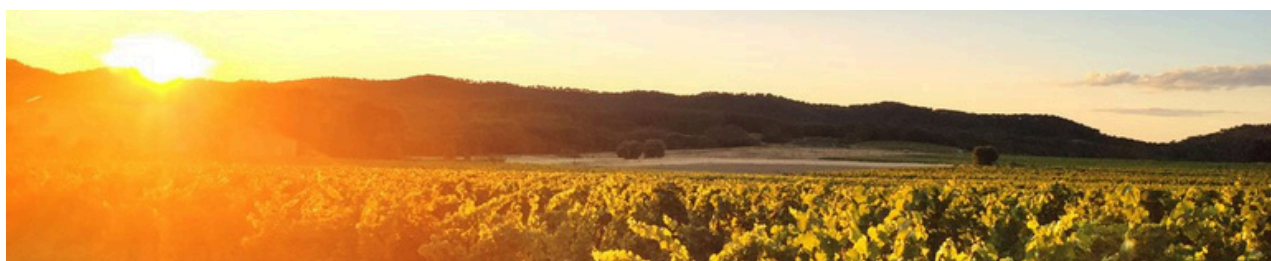




## ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



### EDITIE MEI/JUNI 2024

In deze editie van de nieuwsflits, weer een nieuw recept van de maand, het tweede gedeelte van de appelcider workshop en in aanloop van het aanstaande 50 jarig jubileum vanaf nu in elke nieuwsflits een interview met een lid. Heel leuk om het verhaal achter een lid te weten te komen, als aftrap Jan Jansen één van de oudste leden van het Gilde, uiteraard had hij heel veel te vertellen en ons nieuw lid Wilma Weber heeft hier een leuk verslagje van geschreven.

Vergeet uiteraard niet verder te lezen, want we hebben een belangrijke datum om in de agenda te noteren!

Ook wat te delen voor de nieuwsflits? Mail dit dan naar [nieuwsflits@luctoretfermento.nl](mailto:nieuwsflits@luctoretfermento.nl)

## RECEPT VAN DE MAAND

### Kersen/zwarte bessen likeur (door John Krijnen)

#### **Ingrediënten:**

- 1 kg morellen ( zure kers )
- 400 gr. Zwarte bessen
- 1,5 liter 60 % alcohol
- Vanille essence of vanille stokje
- 60 ml amandel siroop
- 780 ml invert suiker 100 %
- 860 ml bronwater liefst Bar le Duc
- 38 ml glycerine
- 1 kaneelstokje.

#### **Werkwijze:**

De morellen en zwarte bessen ritsen ontpitten en invriezen. Als ze zijn bevroren laten ontdooien en 1 nacht met wat pecto enzym in de koelkast zetten. Na deze nacht de kersen en bessen in een grote weckpot van 3 liter doen en hierop de alcohol gieten. De vanille essence en het kaneelstokje erbij doen.

Pot sluiten en tenminste 3 maanden ( langer mag ook ) laten staan zo mogelijk op een donkere plek. Af en toe schudden. Na deze tijd de inhoud van de weckpot zeven ( ik pak altijd een passeerdoek ) en goed uit laten lekken zodat alle sap mee komt. Niet wringen want dan kunnen er ongewenste smaakstoffen uit meekomen. Hierna het bronwater, amandelsiroop, invertsuiker en de glycerine toevoegen en goed mengen.

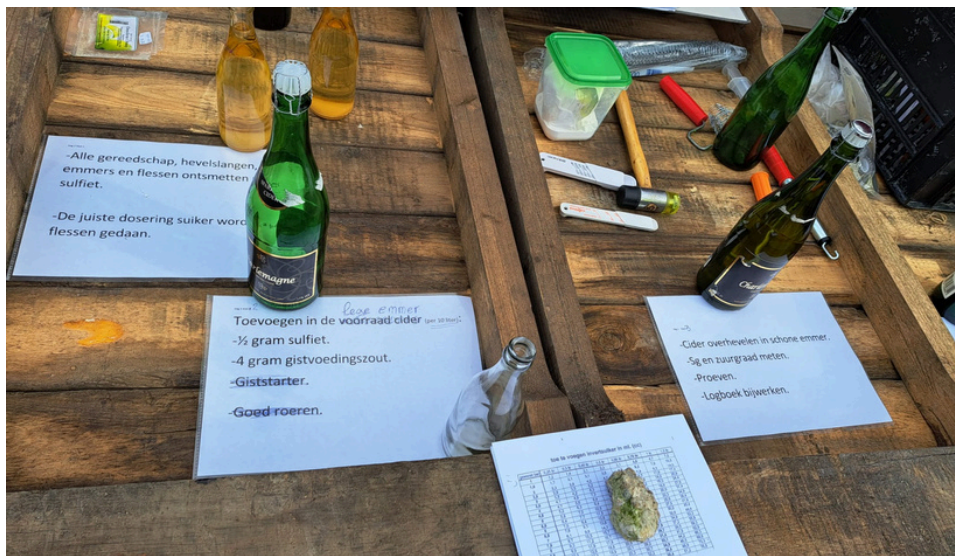
De likeur kan nu in goed ontsmette flessen worden gebotteld.



# APPELCIDER WORKSHOP

Op zaterdag 6 april was het tijd voor het tweede gedeelte van de jaarlijks terugkerende appelcider workshop wederom op het terrein van Fruitmasters van ons lid, Jan de Jonge. Het was een prachtige zonnige dag, dus de cursus kon buiten plaatsvinden.

Alle materialen waren wederom allemaal keurig uitgesteld en Gert nam ons stapje voor stapje mee in zijn verhaal over hoe de bubbels nu in de cider terecht moeten gaan komen. Leo en Marcel waren er uiteraard ook bij om ondersteuning te bieden bij het toevoegen van de juiste hoeveelheden. Maar om te beginnen moest de cider eerst nog een keer geheveld worden. In een lege emmer van 10 liter werd 0,5 gram sulfiet, 4 gram gistvoedingszout en giststarter toegevoegd, zodat dit goed kon mengen met de cider.



Na het hevelen in de emmer konden de flessen gevuld worden. Er waren veel verschillende soorten flessen meegebracht, maar de meest gebruikte deze keer waren toch wel weer de grolsch flessen. Hele handige 45cl flessen, ideaal door de hoeveelheden en de handigheid van de beugel en veelal ook gepromoot door Gert om te gebruiken.

In de flessen wordt de juiste hoeveelheid suiker gedaan en voordat de cider erin geheveld wordt, een paar korrels gist tussen de vingers en daarna snel de dop erop.

Nu nog minimaal 6 weken wachten tot de gist goed gezakt is, maar hoe langer de cider staat hoe lekkerder deze wordt dus nog even geduld en dan is het proost!



## AANKOMENDE EVENEMENTEN



Wat? Fruitwijnen proeverij  
Wanneer? Stond in mei, wordt najaar  
Waar? in 't Gildelokaal

De fruitwijnen proeverij stond gepland voor in Mei, maar omdat er nog weinig mensen fruit hebben wordt deze verplaatst naar het najaar.

Wat? Barbeque 2024  
Wanneer? Zaterdag 22 juni  
Waar? Locatie wordt nog gedeeld.  
De jaarlijkse BBQ van het gilde, hou de mailbox in de gaten, de uitnodiging volgt binnenkort.

# 50 JUBILEUM VERSLAG 50

*Verlag door Wilma Weber*

## Een Jubileum-gesprek met: Jan Janse

In het jaar waarin onze vereniging haar 50-jarig bestaan viert is een terugblik op die 50 jaar met erelid Jan Janse vanzelfsprekend. Volgens afspraak sta ik met Melissa om 10 uur voor de charmante woning van Jan en zijn vrouw Willy.

Even later, met een kopje koffie op tafel, blijkt Jan een gemakkelijke prater die zich zó goed heeft voorbereid op onze komst dat mijn vragenlijstje direct de prullenbak in kan!

In de grote tuin achter de woning werden in 1970 fruitbomen- en struiken aangeplant die enkele jaren later voor een overvloedige oogst zorgden. Naast sappen en jam besloot Jan ook eens een wijn te proberen, het recept kwam van de moeder van een vriend: fruit, met toegevoegd suiker en een pekeloplossing, het werd een goed drinkbare wijn. Jan weet uit oude boeken dat er vroeger zelfs Scheldewater werd gebruikt om wijn te maken. (In die jaren werd er meer zout gebruikt dan tegenwoordig.)

In 1974 ziet Jan in de PZC een oproep om een informatieavond bij te wonen “tot oprichting van een Amateur Wijnmakers Vereniging” en zo werd op 30 november van dat jaar het Zeeuws Amateur Wijnmakersgilde officieel ingeschreven waarbij gekozen werd voor de naam “Luctor et Fermento”. Het eerste wijnmakersgilde van Nederland zag het licht! Het doel:

Instandhouding van het oude ambacht wijn maken van vruchten.

Jan werd meteen lid en niet lang daarna bestuurslid.



*Tegeltje van 10-jarig jubileum*



*Jan trots in z'n prachtige tuin*



*Gistingfles uit het 'Flipje' tijdperk*

In de loop der jaren werden veel activiteiten georganiseerd; cursussen (vanaf 1975) proeverijen in binnen- en buitenland, keuringen, dagreizen en zelfs kampeerweekenden (HKW). Het 25-jarig bestaan werd gevierd met een grote tentoonstelling in het Fruitteelmuseum te Kapellen. Jan sleepte in binnen- en buitenland met zijn wijnen ( o.a. BVD; braam, vlierbes, druif) diverse prijzen in de wacht, de medailles hangen aan een spijker in zijn schuurtje, waar alles wat maar nodig kan zijn voor het maken van wijn een plaatsje heeft gevonden. In het oog springen een paar grote gistingflessen die stammen uit de periode rond 1960 toen “De Betuwe” (Flipje Tiel) jaarlijks tot wel 6 miljoen liter vruchtenwijn produceerde. Met de komst van relatief goedkope supermarktwijnen werd de productie onrendabel.

Met de klompen aan neemt hij ons mee naar de tuin waar nog altijd alle denkbare soorten fruitbomen en struiken staan, helaas nog niet in lentetooi ondanks het zachte weer. Veel fantasie is niet nodig om te zien dat het hier over een paar weken een waar paradijs is.

Bij het afscheid benadrukken Jan en Willy (die ook jarenlang nauw betrokken is geweest bij het gilde) dat modernisering niet altijd beter is en leggen nog maar eens extra nadruk op het feit dat bewust omgaan met alcohol en respect voor de natuur de basis vormen voor het bestaansrecht van Luctor et Fermento.

# → SAVE THE DATE ←

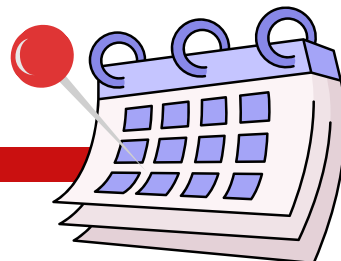


Het zal jullie vast niet ontgaan zijn dat ons prachtige wijngilde dit jaar haar 50-jarig bestaan mag vieren. Daarvoor is er een comité opgericht die al enige tijd bezig is met het organiseren hiervan.

Daarom willen we jullie vragen om zaterdag 5 oktober alvast vrij te houden, zodat we dit met elkaar kunnen vieren.

Wat we gaan doen houden we nog even voor ons, maar we gaan er alles doen om er een onvergetelijke dag van te maken.

Dus 'save the date' en zet zaterdag 5 oktober vast in jullie agenda!



## 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) Uiteraard bent u altijd welkom bij de SAM elke 1e en 3e donderdag van de maand in het gidelokaal om 19.00 of via [materialen@luctoretfermento.nl](mailto:materialen@luctoretfermento.nl)

“

*“Als je snel zat wilt worden moet je geen wijn maken; die moet rijpen”*  
- Quote van Jan Jansen



”  
Dit was de nieuwsflits van Mei en Juni, deze maand staan er verder geen activiteiten gepland, vandaar verschijnt de volgende editie in Juli. Uiteraard is er meer informatie te vinden op onze website: <http://www.luctoretfermento.nl>



of via onze [facebookpagina](#) Mocht iemand interesse hebben deze facebookpagina actueel te houden, neem contact met [secretaris@luctoretfermento.nl](mailto:secretaris@luctoretfermento.nl)

## ANDERE GILDES



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



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