



ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



EDITIE AUGUSTUS 2024

In deze editie van de nieuwsflits, weer een nieuw recept van de maand met deze keer een port van bramen, deze kunnen nu volop geplukt worden. Het gilde heeft op 2 evenementen gestaan, de Burghse dag en het Oogstfeest van Oudelande, en ook dit keer uiteraard weer een jubileum interview te lezen in aanloop naar het 50 jarig jubileum, deze keer met iemand die iedereen wel kent, met een leuk extraatje dus heel veel leesplezier gewenst.

Ook wat te delen voor de nieuwsflits? Mail dit dan naar secretaris@luctoretfermento.nl

RECEPT VAN DE MAAND

Port van Bramen

Ingrediënten:

- 10kg (over)rijpe bramen
- 1500 gram suiker (voor 12% vol, einde gisting telkens 1/4kg suiker toevoegen tot gisting stopt)
- 6 gram wijnsteenzuur (tartrol)
- 10 gram nitriovit
- 1,5 gram sulfiet
- portgist
- 5ml kiezelsol
- 5ml gelatine
- portextract

Werkwijze:

Alle ingrediënten behalve kiezelsol, gelatine en sulfiet in een gistingfles van 25liter doen, waterslot plaatsen en op een warme (20-22c) plaats zetten, na 14 dagen door een zeefdoek gieten en de bramen uitpersen, sulfiet bijvoegen. Trapsgewijze suiker toevoegen: telkens 250gr als er nog maar enkele gasbelletjes per uur ontsnappen door het waterslot. Na 14-tal dagen is de gisting voorbij, koel zetten en na 1 week de kiezelsol en gelatine toevoegen, dit 14 dagen laten rusten. De wijn is nu helder, voorzichtig hevelen en nog een maand op een koele plaats. Portoextract toevoegen en eventueel versterken met zuivere alcohol tot 22-25% vol. Nogmaals 14 dagen laten rusten, daarna bottelen, drink klaar na 2 á 4 weken. Deze porto kan een jaar op vat liggen en daarna gebotteld worden. Deze wijn blijft 5 á 10 jaar zeer goed.



BURGHSE DAG & OOGSTFEEST OUDELANDE

Op zaterdag 10 augustus stond het Gilde weer op de Burghse dag in Burgh-Haamstede om de basis cursus 'zelf wijn maken'te promoten.



En op zaterdag 17 augustus stonden we het oogstfeest in Oudelande verse appels te persen.



AANKOMENDE EVENEMENTEN

Wat? Fruitwijnen maken
Wanneer? Donderdag 12 september
Waar? Gidelokaal, Vroonlandseweg 140, Kapelle.

Voor degene die er behoefte aan hebben wordt er gezamenlijk een fruitwijn naar keuze gemaakt. Er is gelegenheid voor het stellen van vragen en adviezen voor het maken van fruitwijn. Meer informatie hierover volgt binnenkort in jullie mailbox, dus hou deze in de gaten. Maar de datum kan alvast genoteerd worden in de agenda.



Iedereen heeft keihard gewerkt en mede daardoor zijn beide dagen wederom een supergroot succes geworden.

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

50 JUBILEUM VERSLAG 50

Verslag door Wilma Weber

Nog steeds in het kader van het 50-jarig bestaan van ons wijngilde ben ik deze maand te gast bij Gezina de Moor. Met een klein beetje voorkennis weet ik dat vrijwel iedereen binnen de vereniging haar kent en waardeert.

Na de koffie duikt ze de geschiedenis in.... Haar eerste kennismaking met het gilde is in 1992, het jaar waarin ze een relatie krijgt met Wim, destijds al lid en een enthousiast wijnmaker. Wim vond het vooral leuk om te 'mixen' en experimenteerde met allerlei soorten vruchten maar ook bijvoorbeeld met sleedoorn en vlierbessen. Vanaf dag één trokken ze samen te voet of op de fiets de natuur in om deze en andere eetbare vruchten te spotten en te plukken. Ook vroeg Wim een plaatselijke supermarkt om wat overrijp fruit voor hem te bewaren (prachtige vorm van recycling) en kreeg een telefoontje dat hij bananen kon afhalen....het bleek om een partij van 158 kg te gaan! Wie A zegt moet, maar wat daarmee te doen? Na een rondje bellen is het gelukt alles te verdelen maar de auto heeft nog lange tijd sterk naar banaan geroken!

Het woord 'samen' is een sleutelwoord in ons gesprek. De hobby was van Wim en met de technische kant ervan bemoeide Gezina zich nauwelijks, hooguit om te proeven. Wel ging ze altijd mee naar bijeenkomsten en de presentaties op jaarmarkten en braderieën. Zo raakte zij zoetjesaan steeds meer betrokken bij het gilde.



Wim, afkomstig uit het onderwijs, ging zich ook bezig houden met de cursussen en na verloop van tijd werd hij bestuurslid, vanaf 2000 als voorzitter. Gezina bleef zijn steun en toeverlaat. Onthouden van namen was niet zijn sterkste kant, om hem wat te steunen maakte ze foto's van alle cursisten en creëerde daarmee een spiekbrieftje. Bij bijeenkomsten stond ze ook stevast naast hem om, zo nodig, te souffleren bij ontvangst van de leden.

Er komen albums op tafel en er blijken honderden foto's te bestaan die bij alle denkbare gelegenheden door Gezina zijn genomen. Mijn oog valt ook op de tekst van een lied dat werd gemaakt voor het 25-jarig bestaan.

Ze mocht haar foto's rechtstreeks plaatsen op de website met een tekstje erbij om belangstellenden van buitenaf wat inzicht te geven. Bladerend door een van de albums kom ik veel foto's tegen van de appelpersdagen. Deze vonden in de loop der tijd op verschillende locaties plaats en altijd maakte Gezina foto's.

Samen met Wim werden de centrifuges en alles wat er bij hoorde opgehaald en klaargezet. Gezina had ook de taak op zich genomen om de perszakken te naaien van materiaal dat ze ergens bij een zeilmakerij op de kop tikten. Niet alleen voor de persdagen maar ook een voorraadje voor de 'winkel'.

Ik besef dat ik Gezina te kort doe, heb nog niet eens vermeld dat de cursus- appelsap-dag jarenlang bij hen thuis plaatsvond, in de tuin, bij slecht weer in huis. Ze denkt er met heel veel plezier aan terug, en die vuile vloer? Dweil erover!

Terwijl ik dit schrijf kijk ik met één oog naar de Olympische Spelen: Als er iemand een gouden medaille verdient, ben jij het!

UIT DE OUDE DOOS

Tijdens het bezoek aan Gezina de Moor, kwam het jubileumlid van 25 jaar geleden ook op tafel, heel leuk dat de laatste regel 'op naar de 50 jaar!' is, want dat is natuurlijk dit jaar aan de orde.

Dit jubileum alleen geen lied, maar wel een leuke namiddag/avond de details zijn te vinden in de officiële uitnodiging in jullie mailbox.

Dus niet vergeten op te geven voor deze gezellige dag, aanmelden kan nog tot **1 september** bij secretaris@luctoretfermento.nl



1974 Jubileumlid 1999

We zijn hier allemaal op het feest, hoera!
De club bestaat 25 jaar, hoera!
De oudste wijnclub van Nederland,
hij staat bekend in het hele land.
En daarom zijn we hier. (2x)


We maken samen een vruchtenwijn, ja ja.
Van vierbes, appel en van morel, ja ja.
We filteren, hevelen en zo voort,
en maken een wijntje zoals het hoort.
We doen dat met plezier. (2x)

Met maatglas, pecto en met sulfiet, zie daar.
De suikers, zuren en gist erbij, zowaar.
Ze zijn onmisbaar als additief,
geloof dat maar en neem het voor lief.
We maken kwaliteit! (2x)

Ook kwalen komen bij ons wel voor, o je!
Azijnvlieg, muis en geranium, o nee!
De keurmeester zegt ons wat het is,
voortaan gaat het goed, dat is gewis.
We gaan dus vrolijk door. (2x)

Een keuring telt bij ons zeker mee, echt waar!
Zowel van de club als landelijk, echt waar!
Met tafelwijnen in rood en wit,
dessert en social met veel pit.
Die scores soms erg hoog. (2x)

We zijn hier allemaal op het feest, hoera!
De club bestaat 25 jaar, hoera!
De oudste wijnclub van Nederland,
hij staat bekend in het hele land.
Op naar de 50 jaar!!! (2x)



WATERTEKORT

DEZE ZOMER
DOEN WE

GEEN WATER
BIJ DE WIJN

Loesje

Postbus 1345
6801 BA Arnhem - www.loesje.nl

"Het gaat niet om de drank, maar om het samenzijn en van elkaar leren" - Gezina de Moor

Dit was de nieuwsflits van Augustus, de volgende editie zal medio September weer te lezen zijn in jullie mailbox.

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

Augustus 2024

VRAAG & AANBOD

Heeft u materialen te koop of zoekt u iets specifieks?

Laat het weten en neem contact op met
secretaris@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

ANDERE GILDES



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



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

Nummer 15