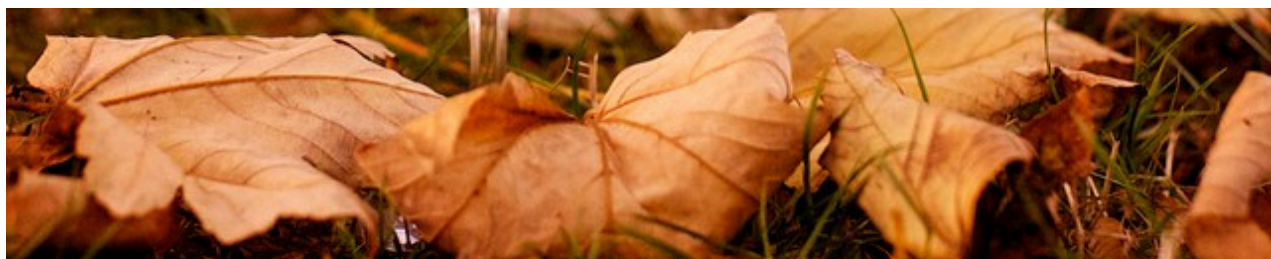




ZEEUWS AMATEUR WIJNMAKERSGILDE



EDITIE SEPTEMBER 2024

In deze editie van de nieuwsflits, weer een nieuw recept van de maand met deze keer een rozenbottelwijn, met de herfst in aantocht zijn deze overal te plukken.

Om onze ambacht in ere te houden is er een avond fruitwijnen maken georganiseerd, en ook dit keer uiteraard weer een jubileum interview te lezen in aanloop naar het 50 jarig jubileum.

Het interview is deze keer met Gert en Marja Goedegebuure, 2 gezichten die iedereen in het gilde inmiddels zeker wel herkent.

Heel veel leesplezier gewenst.

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

RECEPT VAN DE MAAND

Rozenbottelwijn (door Marcel Bul)

Ingrediënten:

10 kg rijpe verse rozenbottels.

2 kg rozijnen.

2 kg suiker.

20 liter water.

6 gram pecto-enzyme.

20 gram gistvoeding.

10 gram killer-gist.

1 gram sulfiet.

Werkwijze:

Voor 20 liter sherry-achtige wijn, die eventueel met alcohol versterkt kan worden.

Rozenbottels wassen en openbreken (controle op eventuele rotte bottels), rozijnen malen, water toevoegen, enzym, gist en gistvoeding toevoegen.

Zuurcorrectie met citroen- en wijnsteenzuur tot 6 g/l titreerbaar zuur. 1 week pulpgisting, geregeld roeren. Persen en 1 kg suiker toevoegen, in fles onder waterslot. Na 5 dagen gisting 1 kg suiker toevoegen. Na gisting (3 maanden) sulfiet toevoegen en afhevelen.

6 maanden narijpen het beste is op een gebruikt houten vat.

Bottelen met kwaliteitskurk en enkele jaren laten rijpen.



FRUITWIJNEN MAKEN

Op donderdag 12 september werd er in het gildelokaal een avond georganiseerd voor de leden om het maken van fruitwijnen weer een beetje onder de aandacht te brengen.

We zijn immers ook cultureel erfgoed van deze ambacht.

Iedereen had zoals verzocht wat sap meegenomen, en in het lokaal werd er onder deskundige begeleiding gemeten, berekend en de benodigdheden toegevoegd om de eerste stap van het fruitwijn maken in gang te zetten.



Iedereen ging met een volle fles (of meerdere) naar huis, waar het proces, het gisten, verder op zijn beloop gaat.

Over een aantal weken, op 21 november, is het tweede gedeelte van deze workshop gepland. Voor de meeste ook het favorietste gedeelte, de proeverij!

Overigens niet alleen voor degene die aanwezig waren, maar voor alle leden die een fruitwijn hebben opgezet, maar meer informatie volgt tegen die tijd in jullie mailbox.



AANKOMENDE EVENEMENTEN

Luctor et Fermento



ZEEUWS AMATEUR
WIJNMAKERSGILDE

Wat? 50 jarig jubileum

Wanneer? Zaterdag 5 oktober

Waar? De Vroone, C.D. Vereekestraat
74 te Kapelle

Voor degene die zich hebben aangemeld, vieren we op deze dag het 50 jarig jubileum van het wijngilde. Het programma van deze dag volgt nog in de mail, hou deze dus goed in de gaten.

50 JUBILEUM VERSLAG 50

Verslag door Wilma Weber

De voordeur staat uitnodigend open als ik door de fraai begroeide voortuin naar het huis loop. Er wordt gezwaaid en even later zit ik aan de grote eettafel met koffie en zelfgebakken appel-plaatkoek. Terwijl Gert nog even op zich laat wachten houdt Marja een oogje op een borrelende pan met vijgenjam (van eigen boom). Gezellig is het hier!

Als Gert aanschuift ben ik benieuwd wat zijn inspiratie is geweest om wijn te gaan maken. Voor hem begon het pakweg 40 jaar geleden. Met een agrarische achtergrond was hij altijd al bezig met het vinden en plukken van eetbare planten om in gerechten te verwerken, kreeg wat contacten en zo is het balletje gaan rollen.

Zonder enige basiskennis en zonder apparaten is hij gaan experimenteren met vruchtenwijnen. Deze voldeden niet aan zijn verwachting en bleven kwalitatief achter.

Wel heeft hij zijn eerste fles wijn uit 1982 met de naam "Maransi" (Marja en de oudste 2 dochters) op het etiket altijd bewaard.

Na enige jaren waarin het wijn maken alleen nog sluimerend op de achtergrond bleef knagen heeft Gert in 1999 de cursus opgepakt en daarbij ging een wereld voor hem open.

De kwaliteit ging met sprongen vooruit!

Er ging ook wel eens iets mis: Zo stond er op de vliering eens een fles met 25 liter appelsap te gisten die Gert per ongeluk omstootte met als gevolg dat de hele, ietwat kleverige, inhoud zich over de vloer een weg zocht. Gert heeft de vloerbedekking als een sigaar opgerold en door het bovenraam naar buiten gesmeten met als gevolg dat ook een deel van de gevel én de ramen beneden een flinke schoonmaakbeurt nodig hadden. Achteraf kan ook Marja er om lachen maar op dat moment....



De laatste 8-9 jaar maakt Gert alleen nog wijn van druiven, hij heeft op zijn "lapje" zo'n 90 wijnstokken die hij met veel toewijding verzorgt en verwent, wetend dat hoe beter de druif is hoe beter de wijn wordt. Het blijft zijn uitdaging om steeds mooiere wijnen te maken.

Gert heeft Luctor et Fermento nooit meer los gelaten. Jarenlang is hij penningmeester geweest, verzorgde de ledenadministratie en nu geeft hij samen met Marcel de basiscursus, de workshop cider maken in het voorjaar én zorgt voor het rooster en de voorraden van SAM.

Inmiddels mag hij zich erelid noemen, een titel die hem zeker toekomt. Ook Marja heeft zich altijd ingezet voor het gilde, bij allerlei gelegenheden maakt ze de lekkerste hapjes, vaak samen met Conny. Die taak past haar als een handschoen, ze laat me foto's zien van prachtige taarten die ze bakt voor de kleinkinderen en inmiddels staan er een pot nog warme vijgenjam en een pot bramenjam voor me op tafel. Dank daarvoor! Tot slot vraag ik hoe zij de toekomst van het gilde zien: "Enthousiasme, volhouden, doorgaan, het concept heeft zich bewezen!" Met wat extra nadruk op de thema-avonden op de 1e donderdag van de maand, die zorgen voor kennis en verbinding en waar iedereen terecht kan met vragen en ook zelf een thema kan aandragen.

Soms denken Gert en Marja terug aan de tijd dat in een huis met 4 kinderen de 25-liter flessen in de kamer achter de bank stonden te fermenteren.....

VRAAG & AANBOD

Aangeboden namens Jaap Schikker:

“Wegens onze leeftijd zijn we gestopt met wijn maken, alles is nog aanwezig 35 flessen van 3 tot 25 liter pers staand kurkapparaat indien er interesse bestaat bij een van uw leden ze kunnen met mij contact opnemen de prijs is geen doel.”

Contactgegevens: tel. 0618446536 of jacos@zeelandnet.nl

Aangeboden namens Rinus Deurloo:

“Wie heeft interesse in de toekomst mijn druivenstokken over te nemen (eventueel na inwerkperiode van één of enkele seizoenen), still going strong maar vanwege leeftijd . Opbrengst tussen 200 en 250 flessen , omgeving Goes.”

Contactgegevens: rinusdeurloo38@gmail.com

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

VERKOOP



'Er zijn drie stadia, verbouwen - het proces/maken - drinken. Bij een omgekeerde volgorde stop ik vandaag nog!' - Gert Goedegebuure



'Veel alcohol is dodelijk maar ja... het drinkt zo lekker weg' -Wim Siebers



*Leaves are falling,
Wine is calling.*



Dit was de nieuwsflits van september, de volgende editie zal medio oktober 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

ANDERE GILDES



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



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