



mariank

13-05-1999

---

---

### maak je eigen huiswijn

Een van de leukste cursussen die ik heb gevolgd was zonder twijfel de cursus wijnmaken. Wijn maken is een eeuwen oud proces. Via Griekenland en de Romeinen werd de kunst van het wijnmaken verspreid over heel Europa. Het ontstaan van wijn geschied d.m.v. het fermentatieproces: suiker gist geeft alcohol koolzuurgas. Wijnmaken op kleine schaal was en is ook nu nog een huisambacht. Zelf wijn maken is niet strafbaar, echter het verkopen van de wijn is dat wel (wegens accijns ontduiking). Wijn kun je in principe maken van alles wat smaak afgeeft zoals druiven, ander fruit, groenten en zelfs bloemen kunnen gebruikt worden. Voor het maken van wijn thuis heb je een aantal dingen nodig: witte emmer, pollepel, trechter, houten stamper, maatbeker, zeef of vergiet, perszak of een nylonkous, pecto-enzymen, wijngist, gistvoeding, citroenzuur, sulfiet, tanine, 2 5 of 10 liter flessen, 1 stop met waterslot, overhevelingspompje, kurken, suiker en fruit (vers, gedroogd, uit blik of vruchtensap). Als je niet afhankelijk wilt zijn van kant en klare recepten dan is een hydrometer (voor het meten van het suikergehalte) en een blauwloogoplossing ( voor het meten van de zuurgraad) eigenlijk onontbeerlijk. Een aantal van deze artikelen komen gewoon uit de keuken, de rest is verkrijgbaar bij een speciaalzaak. **BELANGERIJK:** \* werk altijd met schone materialen, en ontsmet alles wat gebruikt wordt met sulfiewate (15 gr sulfiet en 2 1/2 gr citroenzuur in 5 liter warm water), \* was al het te gebruiken f