

Zelf wijn maken

Wijn, wat is dat?

Wijn is een door natuurlijke vergisting verkregen alcoholhoudende drank. Formeel mag alleen wijn gemaakt van druiven zondermeer 'wijn' heten. Wijn gemaakt van ander fruit dan druiven, en van bloemen of kruiden, noemt men vruchten-, bloemen- of landwijn.

In dit Groentje wordt het maken van wijn van druiven beschreven, maar voor vruchten-, bloemen- of kruidenwijn is de werkwijze in grote lijnen hetzelfde.

Benodigheden

Een basisset voor het maken van wijn bestaat uit:

- twee 5, 10 of 15 liter buikflessen;
- passende rubberkurk of dop op de fles;
- gist;
- waterslot;
- zeef of kaasdoek;
- soortelijk gewicht meter (SG-meter). Hiermee wordt de aanwezige hoeveelheid suiker in het vocht bepaald en kan worden berekend hoeveel alcohol er door natuurlijke vergisting kan worden verkregen;
- temperatuurmeter;
- hevel;
- trechter;
- sulfiet, soda of halamid voor het reinigen en ontsmetten van materialen.

De grootte van de buikflessen wordt bepaald door de hoeveelheid fruit die u wilt verwerken. Gebruik voor de gist geen gewone bakkersgist, maar wijngist. Al deze benodigheden zijn te koop bij gespecialiseerde winkels of te bestellen via internet. Zie de lijst met verkoopadressen aan het eind van dit Groentje.

De basisset kan worden uitgebreid met o.a. een fruitpers en kurkapparaat, maar veelal zult u deze materialen ook kunnen huren of lenen bij een wijnmakersgilde of bij de speciaalzaak. Ook zijn er nog allerlei extra grondstoffen te koop zoals enzymen, zoetstoffen en gistvoeding die het wijnmaakproces kunnen bevorderen en/of de smaak van het eindproduct kunnen verbeteren. Wat u daarvan exact nodig heeft hangt af van de gebruikte fruitsoorten, bloemen of kruiden en van het recept dat u wilt maken

Vorbereiding

Reinigen en ontsmetten

Hygiëne is uitermate belangrijk voor de wijnmaker. U moet werken met schoon materiaal om te voorkomen dat de most (= het uitgeperste sap) of later de wijn, besmet raakt met bacteriën, schimmels of omgevingsfactoren als vieze en scherpe luchten en andere ongerechtigheden. Daarom moet al het materiaal dat wordt gebruikt gereinigd en ontsmet zijn vóór het met de grondstoffen -de wijn in wording- in aanraking komt. Ook dient u zich ervan te overtuigen dat de lucht zuiver is en er bijvoorbeeld niet de lucht van reinigingsmiddelen in de omgeving van de most hangt of kan komen. Bewaar dus nooit flessen chloor of ammoniak in de buurt van de wijn in wording.

Reinigen en ontsmetten dient in de juiste volgorde en met de juiste middelen gedaan te worden.

Reinigen doen we door het materiaal (flessen, meters, maatbekers, filters etc.) eerst optisch schoon te maken door elk zichtbaar vuil zoals stof, ingedroogd vocht, etiket - en lijmresten (bij eerder gebruikte flessen) met water en sop te verwijderen.

Vervolgens ontsmetten we het materiaal door het om te spoelen met heet water waarin soda of halamid is opgelost. Zorg ervoor dat alle delen van het materiaal in aanraking komen met deze oplossing, dus ook handvatten en bodems. Grondig naspoelen met schoon leidingwater ter voorkoming van het achterblijven van restanten van het ontsmettingsmiddel.

Tot slot spoelen we het materiaal opnieuw om met een oplossing van twee eetlepels sulfiet met een halve eetlepel citroenzuur in een halve emmer lauw water. Schrik niet: het gas dat hierdoor ontstaat is onwelriekend! Eventueel omspoelen en aan de lucht drogen. Hierna kunt u het materiaal gebruiken.

Nota bene! In elke fase van de wijnbereiding moet u het materiaal steeds weer reinigen en ontsmetten.

Giststarter maken

Om wijn te maken hebben we gistcellen nodig die voor ons de suikers in de vruchten omzetten in alcohol. Een zogenaamde giststarter wordt gebruikt om het gistingsproces zo snel mogelijk op gang te brengen. Het gebruik van een giststarter heeft een aantal voordelen:

- Gistcellen zijn levende wezens die zich, als de omstandigheden goed zijn, razendsnel vermenigvuldigen. Door gebruik te maken van een giststarter weten we of de gist die we van plan zijn te gebruiken geschikt is voor ons doel. Gist kan nl. ook doodgaan. Is de gist goed dan gaan de gistcellen zich vermenigvuldigen. Dit is te zien aan het schuimen van de vloeistof en het heftig bewegen daarvan. Minder geschikte gistsoorten zijn onder andere de gisten die voor broodbakken worden gebruikt. Dikwijls geeft deze gist een wat zure smaak aan de wijn.
- Zodra alcohol in een vloeistof ontstaat, krijgen schadelijke bacteriën minder kans zich te ontwikkelen. Dus een snelle start van het gistingsproces verlaagt de kans op besmetting en verhoogt de (waarneembare) kwaliteit van de wijn.

Een goede giststarter bestaat uit:

600 gram sinaasappelsap - 200 g citroensap - 400 g water - 100 g suiker – wijngist. Deze hoeveelheid is genoeg voor 50 liter, maar kan ook zonder bezwaar in zijn geheel aan een kleinere hoeveelheid most worden toegevoegd.

Wijn maken in 5 stappen

Zie fig. 1 voor het tijdschema (blz. 4).

Stap 1: het oogsten en sorteren

De trossen worden geoogst en de bessen gescheiden van steel en blad. Beschadigde en kapotte druiven, opengebarsten door te veel regen of door wespen aangetast, worden verwijderd. Het sorteren hierop is met name van belang omdat schadelijke schimmels in de most de wijn in wording kunnen doen bederven. Te veel steel in de most veroorzaakt een onaangename tannine (looizuur), later in de wijn merkbaar als “stroef” voelend in het gehemelte van de mond. Het mee laten vergisten van een paar mooie bladeren in de most is niet schadelijk voor de wijn en zal eerder, door afscheiding van de tannine, zuren en suikers in het blad, meer smaakervaringen en body aan de wijn geven. Voor wijn gemaakt van ander fruit geldt in hoofdlijn hetzelfde: scheidt het fruit van takjes en bladeren.

Stap 2: het kneuzen en persen van de druiven

Bij het maken van witte wijnen van blauwe of witte druiven worden de druiven koud geperst, dat wil zeggen dat u het vocht van de schil moet scheiden, direct na het sorteren. Voor rode en rosé wijnen kneust en perst u de (blauwe) druiven om vervolgens de schillen terug in het vocht te doen. Laat ze 12 uur á 5 dagen (voor rosé) of 6 á 10 dagen (voor rode wijn) meegisten.

Stap 3: vergisting

Vergisten is het gebruiken van gistsoorten voor de omzetting van suiker in alcohol.

Na het kneuzen en persen moet u het gistproces op gang brengen. Voeg hiertoe aan de most gist toe.

Gebruik, zeker bij bloemen-, kruiden- en vruchtenwijn, een giststarter. Bij druivenwijn kunt u dit eventueel achterwege laten, omdat druiven van zichzelf al een goede verhouding van suikers en zuren hebben en daardoor een goede voedingsbodem vormen voor de gistcellen. Van nature hebben druiven, maar andere soorten fruit ook, natuurlijke gistcellen op de schil waardoor het gistingsproces bij een ideale temperatuur

van omstreeks 20 °C op gang komt. Toch verdient het aanbeveling om extra gist te gebruiken, bij voorkeur speciale wijngist, omdat u dan beter het proces kan sturen. Niets is zo erg als een hoeveelheid vocht dat niet wil vergisten en dreigt te verzuren. U kunt kiezen voor een snelwerkende gist voor dranken met een laag alcoholpercentage die snel gedronken (moeten) worden of juist een langzame gist voor dessert of zelfs portachtige wijnen met een hoger alcoholpercentage voor consumptie in latere jaren. Deze laatste gistsoorten blijven ook bij een lagere temperatuur (+15 – +18 °C) in leven waardoor het gistingsproces ook in de winter –bij Nederlandse temperaturen- gemakkelijker door kan gaan. Door volledige vergisting van de suikers kan een maximaal alcoholpercentage van 17 bereikt worden, uiteraard alleen wanneer zich in de druiven voldoende suikers hebben gevormd. Bij de omzetting van suiker in alcohol komt koolzuur vrij. Dit gas dient te ontsnappen zonder dat vliegen of andere insecten in de wijn kunnen komen. Hiervoor gebruikt u een waterslot, een zwanenhalsvormig buisje.

Stap 4: hevelen, filteren of klaren

Na de 1^e heftige gistingperiode van bijvoorbeeld 10 dagen moet u het vocht alsnog van de schillen scheiden. Hevel het vocht over in de tweede buikfles. Hierin zal het vergisten verder plaatsvinden. Na verloop van tijd zal de vorming van koolzuurgas afnemen en na enige maanden geheel stoppen. De drank, inmiddels door de alcohol tot wijn verheven, is vervolgens gereed om gefilterd of geklaard te worden. De bedoeling van het filteren of klaren is dat er zich geen restjes (residu) meer in het vocht bevinden. Het is belangrijk niet te snel te willen bottelen of onzorgvuldig te filteren. Door het residu en veranderende omstandigheden, bijvoorbeeld toename van de temperatuur in het voorjaar of de zomer in de omgeving waar de wijn wordt bewaard, kan het gistingsproces opnieuw op gang komen. Hierbij wordt wederom koolzuurgas gevormd dat niet meer kan ontsnappen waardoor een fles kan exploderen. Dit kunt u voorkomen door per 10 liter vocht 3 gram sulfiet toe te voegen. Dit doodt de resterende gistcellen.

Stap 5: opslag en rijping

Nadat u zorgvuldig heeft gefilterd en met zekerheid heeft geconstateerd dat het gistingsproces volledig is gestopt, kunt u de wijn bottelen of deze verder laten rijpen in bijvoorbeeld roestvrijstalen of eiken vaten. De ideale bewaar temperatuur is altijd 11 á 11.5 °C . Rijping op eiken vaten geeft de vaak zeer gewaarde houtsmak in de wijn. Dit komt door de tannine.

Verder lezen

Groentje 'Een eigen wijngaardje' (2006/10)
De Tuinliefhebber *in de herfst*, 2007
Zelf wijn maken/C.J. Berry
Kosmos Z&K, Utrecht. ISBN 9021598019.

Informatie via internet

www.fawbg.nl - Federatie van Amateur Wijnmakers en Bierbrouwers Gilde.
www.wijngaardeniersgilde.nl - Het Wijngaarderniers Gilde.
www.dewijnhoek.nl - Informatie over Nederlandse wijngaarden.
www.wijn.org - met o.a. een wijnwoordenboek.
www.wijninfo.nl

Verkoopadressen

www.brouwland.com - materialen voor de wijnmaker en likeurbereider.
www.unicum-fermentum.nl - webwinkel voor wijnmaakbenodigdheden.
Wijnmakerij De Wijkgaard, Dorpsstraat 30, Meteren. (T) 0345-622571. www.dewijkgaard.nl.
Drogisterij Slammat, Zadelstraat 31, Utrecht. (T) 030-2317535.
Drogisterij Van Gelder, Van Woustraat 237-239, Amsterdam. (T) 020-6752531. www.wijnmaken.nl.

Tekst: Alex Bos