

Wijnmaken

Op Hofstede De Groote Laar



De praktijk
van aanplant tot eerste botteling
2004 - 2010

Inhoudsopgave

Blz.

Inleiding	<u>3</u>
Onze druiven op pergola	<u>4</u>
De aanleg van onze wijngaard	<u>6</u>
Ons boodschappenlijstje	<u>6</u>
Praktijkverslag, aanleg	<u>7</u>
<u>1^e Oogst! en verwerking tot pulp</u>	<u>12</u>
De eerste suikermetingen	<u>12</u>
* Werkwijze Refractormeter	<u>12</u>
Resultaat suiker metingen	<u>13</u>
Praktijkverslag, eerste oogst	<u>14</u>
Praktijkverslag, verwerking tot pulp	<u>16</u>
Pulpgisting en verwerking tot most	<u>20</u>
Metingen en toeslagstoffen	<u>20</u>
* Werkwijze Acicometer	<u>20</u>
* Werkwijze het maken van een giststarter	<u>22</u>
Praktijkverslag pulpgisting	<u>23</u>
Praktijkverslag verwerking tot most	<u>24</u>
Persen	<u>26</u>
Van mostgisting naar wijn	<u>29</u>
Het overhevelen	<u>29</u>
Het testen	<u>29</u>
*Werkwijze Hydrometer	<u>30</u>
* Werkwijze Vinometer	<u>30</u>
Gist- en rijpingsverslag 2008 – 2010	<u>31</u>
Het eindresultaat	<u>32</u>
De beoordelingen van onze eerste wijn	<u>32</u>
Een paar van de leukste reacties	<u>32</u>
Onze wijnproductie nu	<u>34</u>

Inleiding

Na jaren ervaring met duiven op een pergola besloten we kort na onze verhuizing naar Hofstede De Groote Laar, niet alleen weer druiven op pergola's aan te planten, maar ook een heuse wijngaard te beginnen.

Parallel aan de aanplant en groei van onze wijngaard, restaureerden we Hofstede De Groote Laar. Waarna we ons Bed & Breakfast en Workshop bedrijf oprichtten. Onze wijngaard is een aanvulling hierop. De geproduceerde wijn is in hoofdzaak bedoeld voor onze gasten.

Voor geïnteresseerden wordt hier het verhaal van onze wijngaard vertelt. In een praktische verslagvorm nemen we u mee van aanleg tot en met de eerste botteling van onze wijn. Afsluitend komen ook het eindresultaat, een paar van de leukste reacties en onze huidige wijnproductie aan bod.

Ter illustratie is een grote hoeveelheid foto's opgenomen, immers: een foto verteld duizend woorden!.

© *Familie van Dijke.*

Onze druiven op pergola

Na een tiental jaren ervaring met druiven op een pergola (Glorie van Boskoop, zowel blauw als wit). Besloten we na onze verhuizing de Glorie van Boskoop ook op Hofstede de Grootte Laar aan te planten. Dat wil zeggen, alleen de blauwe soort, we ondervonden namelijk dat de witte soort veel minder goed groeit in ons klimaat.



Onze Boskoop, aangeplant in voorjaar 2004. (foto najaar 2004)



Voorjaar 2005, de Boskoop komt weer goed op.



Voorjaar 2006. Eind 2005 werd de pergola gebouwd.



Najaar 2008.

Onze Boskoopstokken (verdeeld over 7 planten en meerdere pergolas) levert in 2008 14 liter wijn op. In 2007 was dit 10 liter, dat we ons als sap uitstekend lieten smaken.

We snoeien onze Boskoopstiften in de winter terug op 2 (paar) ogen. De oude stift (bovenste uitloper) van afgelopen jaar wordt daarbij eerst tot op de nieuwe stift (onderste uitloper) verwijderd. De uitlopers die dan in het voorjaar op de 2 (paar) ogen van de nieuwe stift ontstaan, snoeien we weer terug op 6 bladeren per tros druiven. Zodoende blijven de stiften zo dicht mogelijk bij de hoofdstam en hangen de uitlopers niet te veel van de pergola naar beneden, terwijl er toch voldoende suiker wordt geproduceerd om de druiven een zoete maak te geven. Nieuwe uitlopers (dieven) snoeien we gedurende het groeiseizoen zo veel mogelijk weg. Op deze wijze hangt de Boskoop redelijk compact rond de pergola.

De aanleg van onze wijngaard

Voor we over konden gaan tot aanplant, onderzochten eerst uitgebreid de verschillende mogelijkheden voor het in toom houden en geleiden van druivenplanten in een wijngaard. Tegelijkertijd startten we een zoektocht naar de beste soort druiven (in ons klimaat en naar onze smaak) en hun snoeiwijze. Deze snoeiwijze is namelijk mede bepalend voor de aanleg. Gewapend met onze nieuwe kennis bezochten we vervolgens verschillende wijngaarden om wat praktijk op te doen.

We kozen uiteindelijk voor een 3-tal druivenrassen: Palentina (witte handdruif), Regent (blauwe wijndruif) en Birstaler muscat (witte wijndruif met een muscatsmaak).

Een van onze paardenweitjes bleek het meest gunstig te liggen, t.o.v. de zon en qua beschutting. Ook de afmeting van dit weitje (ca. 575 m²) was ongeveer wat we in ons hoofd hadden voor een wijngaard.

Het weitje, nu omgedoopt in wijngaard uiteraard, wilden we voorzien van 6 rijen van 15 druivenplanten (1 rij is iets korter) met de daarbij behorende ondersteuning. Er volgde een zoektocht naar het juiste materiaal en de gewilde druivenplanten. Het materiaal bleek van heinde en ver te moeten worden aangesleept, een van de druivenrassen haalden we zelfs uit België.

Ons boodschappenlijstje

Steun en bindmateriaal:

- 24 Robinnia (praktisch onverslijtbaar) midden palen rond 10, 2,5 m. lang.
- 12 Kastanje eind palen rond 12, 3m. lang. (geen Robinnia in deze lengte)
- Staaldraad (geleiding) 3 mm: 350 m, 2 mm 1000 m.
- 12 Gegalvaniseerde pijpen rond 8 cm., 80 cm lang (grondankers)
- 20 Draadspanners
- 18 Spankettingen + doosje kettingnagels
- 54 Uithouders (waardoor de uitlopers zelf tussen de draden groeien)
- Doos krammen
- Doos draadclips rood (om draden nauw te sluiten om nieuwe aanplant)

Planten:

- 50 Regent planten
- 22 Palentina planten
- 16 Birstaler Muscat planten.
- 12 Lavendel planten

Aanplant voor op de koppen van de rijen, t.b.v. het aantrekken van nuttige insecten en bovendien; het staat mooi en ruikt lekker.

Diversen:

- Motor-grondboor rond 10 cm en rond 30 cm..
1 Meter onder onze wijngaard zit een laag rivierklij, die hebben we doorboord.
- Mengsel plantaarde + turfmolm, aanhanger vol.
- 90 Plantkokers. (moeilijk aan te komen dus zelf gemaakt van kippengaas)
- 90 Bamboe plantstokken.

Praktijkverslag, aanleg

September 2006 waren we klaar met de voorbereidingen en konden we onze wijngaard gaan aanleggen.



Rechtsboven: de wijngaard nog als paardenwei.

We begonnen 's morgens vroeg op een (gelukkig) mooie zonnige dag met de rijen aan te geven d.m.v. strak getrokken touwen. Hierop verdeelden we de midden - en eindpalen. Vervolgens boorden we de gaten voor de palen, maar ook die voor de planten. Bij later boren van de plantgaten zouden namelijk de al gespannen draden in de weg zitten. Daarna begonnen we met de opbouw van de draden. Eerst twee stevige aanbinddraden boven elkaar, 60 cm. van de grond. Gevolgd door drie dubbele draden daarboven met telkens een tussenruimte van 30 cm. Door deze draden tijdens het groeiseizoen "open" te zetten kunnen de ranken hier zelf tussen groeien. Het uithangen van de uitlopers wordt voorkomen door simpelweg deze uithouders per etage weer te sluiten.

Voor we deze etagedraden aanbrachten, sloegen we grondankers (onder een scherpe hoek) recht onder de scheef geplaatste eindpalen in de grond. Deze ankers werden met tuidraden aan de eindpalen verbonden. Tezamen met de twee als eerste aangebrachte aanbinddraden ontstonden er zo doorlopende draden naar de grond aan beide uiteinden van de rij. Door deze doorlopende draden met spanners aan te spannen worden niet alleen de aanbinddraden mooi recht, maar ontstaat er na het vastkrammen van de aanbinddraden aan de palen een zeer stevige rij. Immers de palen zitten ook al 60 cm. In de grond, de eindpalen zelfs een volle meter!.



Montage van de steundraden aan de als eerste geplaatste palen.

Na het bouwen van het geraamte ter bevestiging en ondersteuning konden we met het daadwerkelijke aanplanten beginnen. Al met al een behoorlijke klus, waarbij gelukkig veel vaardige handen hielpen.



Het planten is begonnen.



Duidelijk zijn de nu al opgevulde gaten te zien die we door de kleilaag boorden.



De wijngaard is klaar!.



Uitzicht vanuit de wijngaard. De as ligt ideaal bijna noord – zuid. De heggen, bomen en kapschuur zorgen voor luwte. Een groot deel van het jaar draagt ook het maïs hier aan bij. In de toekomst zullen we aan deze zijde nog wat lage fruitbomen en struiken aanplanten om niet afhankelijk te zijn van maïsaanplant.



De wijngaard in najaar 2007.



De wijngaard net voor de eerste oogst, najaar 2008.



De eerste opbrengst, najaar 2008.

1^e Oogst! en verwerking tot pulp

Na een paar jaar van uitsluiten snoeien om de druivenplanten goed te laten wortelen, was het Woensdag 17 september 2008 zover, onze eerste oogst!!.

In al mijn ongeduld meende ik niet langer te kunnen wachten. Zelfs niet tot aan het weekend. De ochtend ervoor waren er zeker 20 kraaien in en om de wijngaard neergestreken, een vaag teken. Vogels en wespen lijken precies te weten wanneer druiven rijp en lekker zoet zijn. Andere vogels of wespen zag ik niet in overvloed. Wel vond ik het nogal koud worden, overdag een graad of 15, 's nachts een graad of 5 met net boven de grond een beetje vorst (volgens het journaal).

Bovendien was men in de omgeving met het rooien van mais begonnen. Dit mais staat ook aan de windzijde van onze wijngaard tot 2,5 meter hoog een microklimaatje te vormen voor onze wijngaard. De plaatselijke professionele wijngaard "Hof te Dieren" was nog niet aan het oogsten. Ik besloot echter dat het tijd was.

De eerste suikermetingen

Ik voelde me gesteund in mijn besluit door metingen met een refractometer, die ik deed in de week voorafgaand aan de oogst. De uitslagen gaven een gemiddelde te zien tussen redelijk zoete - en zoete druiven. Goed genoeg in ons Nederlandse klimaat om niet langer te wachten leek me zo.

Een refractometer is een soort verrekijker waarmee je, d.m.v. lichtbreking in een kijkglasje, bepaald hoeveel suiker er in sap zit en wat dit sap voor alcoholpercentage op zal leveren na vergisting.



Werkwijze Refractometer

Knijp een paar druppels sap uit een druif en doe dit op het glaasje. Klap het dekglasje dicht. Kijk door het kijkertje en lees de zich gevormde lijn af. Links op de schaal die je dan ziet, zie je het potentiële alcoholpercentage, rechts het suikergehalte uitgedrukt in Oechsle (= een Duitse schaal die gelijk is aan soortelijke massa). Door de gevonden soortelijke massa (S.M.) op te zoeken in een tabel, kom je het aantal grammen suiker per liter te weten.

Hoe hoger de meting, hoe zoeter (dus rijper) de druif:

- 10 Oechsle = niet zoet
- 40 Oechsle = matig zoet
- 70 Oechsle = zoet
- 100 Oechsle = zeer zoet

Resultaat suiker metingen

Metingen refractometer (Meetbereik Refractormeter: 0 – 25 % en 0 – (1)170 Oe.)

10 september 2008: Zonnige dag 23 graden.

% / Oe Palentina	% / Oe Regent	% / Oe Birstaler Muscat	% / Oe Boskoop
9,8 / 72	9,8 / 72	7,3 / 60	5,4 / 46
9,2 / 70	8,2 / 65	8,1 / 63	7,9 / 60
9,0 / 66	8,1 / 62	9,0 / 66	5,3 / 45
7,6 / 60	10,0 / 74		5,0 / 42
7,0 / 55	8,0 / 60		5,2 / 45
6,9 / 54	9,0 / 66		
-----	-----	-----	-----
Gem.: 8,3 / 63	8,9 / 67	8,1 / 63	5,8 / 48

Gem. alle druivensoorten: 7,9 / 61.

17 september 2008: bewolkte dag 15 graden.

% / Oe Palentina	% / Oe Regent	% / Oe Birstaler Muscat	% / Oe Boskoop
9,2 / 70	9,0 / 65	9,2 / 70	7,0 / 55
10,1 / 75	10,2 / 76	9,1 / 69	7,0 / 55
7,0 / 55	10,1 / 75	9,0 / 66	6,3 / 51
8,1 / 63	10,0 / 68		8,0 / 60
7,2 / 56	9,0 / 68		7,0 / 55
9,2 / 70	10,5 / 80		
10,2 / 77			
-----	-----	-----	-----
Gem.: 8,8 / 67	9,7 / 72	9,1 / 68	7,1 / 55

Gem. alle druivensoorten: 8,7 / 61.

Gem. alle druivensoorten over beide metingen: 8,7 / 66.

Praktijkverslag, eerste oogst

's Zondags had ik mijn gezin van mijn plannen op de hoogte gebracht en een dringend verzoek tot hulp ingediend. Alma mijn vrouw, zou vanaf een uur of 14.00 helpen. Mijn 2 oudsten Alyssa (15) en Jens (13) konden vanaf een uur of 15.00 (werd 16.00). Jesse (de jongste van 9) zou gelijk uit school helpen. (daar kwam niet veel van terecht, maar hij maakte dit na vijven meer dan goed).



Om 14.00 uur begon ik met de Palentina (30 planten) in de wijngaard van zijn druiven te ontdoen. De hele ochtend was helaas heengegaan met allerlei voorbereidingen (schoonmaken/desinfecteren en weer spoelen is meer werk dan je denkt!). Alma begon met de Glorie van Boskoop. Deze hangt op een pergola en is dus verreweg het moeilijkst te oogsten. Toen de twee oudsten om 4 uur kwamen helpen had ik twee rijen Palentina inmiddels kaal.

Ik ontdekte al oogstend dat mijn snoeiwijze wel wat kan worden aangepast. Er hingen teveel trossen per plant, soms erg verward geraakt in elkaar of in de steundraden. Bij andere planten had ik blijkbaar te veel gesnoeid, want die leverden (haast) niets op. Een goede leer voor volgend jaar.



Mijn kinderen na snoei-instructie achterlatend om 3 rijen Regent (45 planten) te oogsten, ging ik kijken hoe ver Alma was. Helaas, druiven op een pergola zijn zonder meer mooi en esthetisch verantwoord, maar vragen veel tijd om te snoeien.



Zelf ging ik de spoelers vullen (3 emmers gevuld met water, water met een Sulfietoplossing en weer water). Zodat we na de pluk gelijk door konden gaan met de verwerking. Ook zette ik een (personen)weegschaal klaar, om de hoeveelheid van de verschillende soorten druiven te kunnen bepalen. En wat lege plukkratjes om de gewassen druiven in te laten uitdruipe.

De kinderen en ik waren tegelijk klaar. Alma deed er zeker tot 6 uur over om de Boskoop van de pergola te halen (tussendoor geholpen door de kinderen).



Na wat aandrang mocht ik mijn dochter wegen, voor de oogst had ik de plukkratjes al gewogen (met een keukenweegschaal). Door nu mijn dochter met volle krat en al op de weegschaal te zetten, kon ik na wat rekenwerk (gewicht – gewicht dochter,- gewicht kratje) bepalen hoeveel kilogram druiven we van de verschillende soorten hadden.

Uiteraard begaven, juist op het moment van wegen, de batterijen van de weegschaal het. Er zat niets anders op dan snel in de auto stappen om nieuwe te halen.

In totaal bleken we 90 kilo geplukt te hebben, veel meer dan verwacht!.

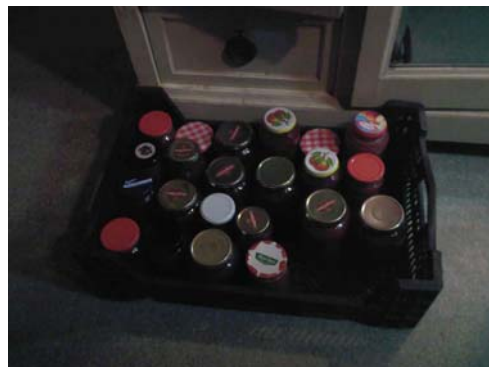
Praktijkverslag, verwerking tot pulp



Het plan was om dit eerste jaar alle druiven bij elkaar te doen. En middels 3 dagen pulpgisting te gaan voor wijn met een rosé kleur en ca. 12,5% alcohol.

Het pulpvat wat ik daar voor aangeschaft had, had een inhoud van 60 liter, niet groot genoeg dus voor al die kilo's als je er van uitgaat dat 10 kilo druiven ongeveer 6 - 8 liter zuivere wijn oplevert (pulp neemt natuurlijk zelfs nog meer ruimte in). Alweer enig rekenwerk leverde op dat we ongeveer 66 kilo druiven konden gaan verwerken tot pulp.

Alma verdween spoorwegs in de bijkeuken om de rest te verwerken met de stoomextractor. Hier hadden we niet echt op gerekend. We hadden niet zomaar genoeg flessen voorhanden om het extract in te doen. De oplossing werd gevonden in allerlei maten jampotjes, waar het extract voorlopig in kon worden bewaard (kan ik mooi de gistingflessen mee aanvullen na het overhevelen). De rest ging in een grote kan, speciaal voor zoon Jens die gek is op vers druivensap. Al met al leverden de 24 kg. Druiven die door de stoomextractor gingen ca. 18 liter druivensap op.



De kinderen en ik begonnen met het wassen – steriliseren - en spoelen van de 66 kilo druiven. Het zal op dat moment half zes zijn geweest.



Toen de eerste krat gewassen was en enigszins uitgedropen naast de spoelers stond, breide ik ons productiestraatje uit met een (nieuwe en gesteriliseerde) speciekuip, naast de afdruiptkrat.

In de speciekuip (jawel, we gingen op z'n ouderwets kneuzen met de voet!) ritsten we de druiven van de tros. DePalentina vloog eraf, de Regent wist van geen loslaten en de Boskoop zat daar ergens tussenin.



Toen een volle krat druiven van de tros was geritst, breide ik de productiestraat nog wat verder uit. Nu met een paar laarzen, een pulpschep en de pulpemmer, het doel van al ons werk. Die moest immers flink gevuld worden!.



Nu lagen de druiven dus los van de tros in de kuip (tezamen met toch nog wat zijtakjes, die zijn voor de broodnodige Tannine zullen we maar zeggen). Mijn dochter werd graag bereid gevonden de (nieuwe/gesteriliseerde) laarzen aan te trekken en op z'n ouderwets de druiven tot pulp te stampen. Dit ging uitstekend en was voor de jeugd nog leuk bovendien (niet alleen voor de jeugd overigens, veel burens hadden in de weken voor onze oogst aangegeven dit graag te willen doen!)



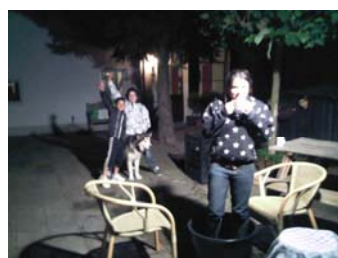
Eenmaal tot pulp gestamp, hevelde we deze met de pulpschep over in het pulpvat. Vervolgens vulden we de kuip weer met van de tros geritste druiven, en zo verder tot alle druiven waren verwerkt.

Voorgaande klinkt nogal gemakkelijk niet?. Geloof, me dat was het niet!. Het nam veel meer tijd in beslag dan we hadden gedacht. Uiteindelijk zat het pulpvat pas om 21.00 uur 's avonds vol.

Bij het donker worden moest ik onze productiestraat bijlichten met een snel opgetrommelde bouwlamp op hoge standaard. En het werd snel kouder, gewassen druiven hebben de neiging je handen gevoelloos te maken en rillingen over je rug te jagen. Ook maakte ik mij zorgen over de hoeveelheid water die in de pulp terecht kwam, de druiven lekten door tijdgebrek namelijk lang niet zo goed uit als ik wel zou willen.



Alma zorgde gelukkig tussendoor voor erwtensoep als stevig maal en hete chocolademelk om de moed er in te houden. Toen het vol was, was ik bijzonder trots op mijn gezin en heb ik ze allemaal een lekkere knuffel gegeven. Het was een heel gezellige, productieve dag!



Pulpgisting en verwerking tot most

Het resultaat van onze noeste arbeid



Metingen en toeslagstoffen

Beide jongens gingen nu te bedde. Samen met mijn dochter ging ik nog even door. Immers er moesten een paar test (suiker/zuur) worden gedaan en wat dingen worden toegevoegd. In ieder geval Sulfiert (om wilde gisten geen kans te geven) en Rohament-P (t.b.v. betere smaak en aroma).

Het suikergehalte maten we weer met de refractometer. De soortelijke massa (of Oechsle zo je wilt) bleek 1062 te zijn, redelijk zoet dus!. Dit gehalte wijkt wat af van de metingen in de wijngaard, omdat nu alle druiven bij elkaar zijn gedaan.

Aan de hand van de hiervoor al genoemde tabel berekenden we de extra suikerbehoefte van de hoeveelheid in het pulpvat. Zodat we deze om kunnen zetten in een wijn met de gewilde 12,5% alcohol (dit bleek 4600 gram suiker te zijn).

Toe te voegen suiker verdeel je over het aantal dagen van pulpgisting. We gaan er van uit dat 3 dagen voldoende moet zijn om een rosé te kunnen maken. Elke dag voegen we dus 1535 gram suiker toe.

Het eerste deel van de suiker voegden we gelijk toe. Een beetje dom maar ongevaarlijk, immers waarom suiker toevoegen als er nog geen gist bij gaat?.

De zuurgraad maten we met een Acidometer:



Werkwijze Acidometer

Je vult een speciaal maatglas tot aan de nul-lijn met het gezeefde pulpvocht. Hier druppel je blauwloog in tot de kleur nog net niet van donkergroen in blauw veranderd (dan is alle zuur geneutraliseerd). De hoeveelheid blauwloog die je toevoegt is het zuurgehalte in gram per liter. Je kunt je meting controleren met een lakmoespapiertje. 1 druppel behandelde most op dit lakmoespapiertje mag geen kleurverandering geven.

Wordt het lakmoespapiertje rood, dan heb je nog niet genoeg blauwloog toegevoegd (het mengsel is nog te zuur). Wordt het lakmoespapiertje blauw, dan heb je te veel blauwloog toegevoegd (het mengsel is te alkalisch) en moet je helemaal opnieuw beginnen.

Een ideale zuurgraad ligt tussen de 8 – 10 gram per liter. Hogere of lagere waarden kun je compenseren door toevoegingen aan de pulp (of later aan de wijn)
De zuurgraad van de pulp was 7,2, prima er hoefde geen zuur te worden toegevoegd.

De Sulfiet en Rohament-P voegden we a la de opschriften van de verpakking toe.
Rohamen-P moet eerst minimaal 4 uur inwerken voordat pecto-enzymen kunnen worden toegevoegd. Hier hebben we dus maar mee gewacht tot de volgende ochtend.
Alyssa ging uiteindelijk om tien uur naar bed, Alma sliep al, die had de volgende dag een veeleisende dienst. Zelf ging ik om 11 uur naar boven, na de laatste dingen te hebben opgeruimd. Geloof me de knollen waren helemaal op (plaatselijk gezegde)!

*Tijdens de proefjes bleek mijn uitrusting overigens verre van compleet te zijn. Een paar maatbekers met tuit zijn geen overbodige luxe, een grove zeef ook niet.
Door een pollepel voorzichtig boven in de pulp te drukken, vulde deze zich met min of meer schoon vocht. Echter de pitjes moet je er dan toch echt nog uitzeven. Door de vloeistof uit de pollepel door een zeef in een maatbeker met tuit te gieten hou je dat over waar je de testjes op kunt doen.*

Met het meten van het zuurgehalte was een opzuig - pipetje ook wel handig geweest. Het vullen van het benodigde maatglas wordt anders wel erg moeilijk. We losten dit op door het (schoonmaak) pipetje van de refractometer te lenen. Ook een druppel op lakmoespapier leggen gaat veel makkelijker met zo'n pipet!.

Net voor ik in slaap viel bedacht ik me nog:
Zou er geen gemakkelijker manier zijn om de druiven te wassen/steriliseren?
Dat er een pulper/ontsteler is weet ik, die moet er gewoon volgend jaar zijn!!!.

Overigens: de temperatuur in de schuur was wel erg laag aan het worden, ontdekte ik toen ik er voor het slapen nog even een thermometer neerzette. Dit heb ik toch maar gecompenseerd naar ca. 17 – 18 graden middels een elektrisch kacheltje. (het gistingsproces - liefst op kamertemperatuur of iets hoger - zou anders te langzaam verlopen) De eigen warmteontwikkeling van het gistingsproces overigens, verhoogt de temperatuur in het vat nog eens met zo'n 3 graden heb ik mij laten vertellen.

Donderdag 18 september 2008

Om 09.00 was ik weer present in mijn wijnmakerij om de Pecto-enzymen toe te voegen. Dit doe je volgens de voorschriften van het etiket. Bij het toevoegen heb ik de pulp gelijk voor de eerste keer die dag goed doorgeroerd (dat moet 3 maal daags gebeuren).

Om 19.00 voegde ik de giststarter toe en roerde ik tegelijkertijd voor de laatste keer die dag. De starter had zich prima ontwikkeld en rook heerlijk.



Werkwijze het maken van een giststarter

Deze starter maakte ik van een liter witte druivenwijn van de Albert Heyn (puur sap, niet geconserveerd). Dit sap deed ik in een (met Sulfiet ontsmette) 5-literfles, tezamen met de hoeveelheid gist, die ik aannam nodig te hebben (2 zakjes) voor de hoeveelheid pulp die ik verwachtte (50 l.) .

Tenslotte voegde ik 120 gram suiker, 2 theelepels gistvoedingszout en 2 theelepels citroenzuur toe. Na flink schudden (even rubber stop er in) was mijn giststarter klaar. De bedoeling is dat de gist in een vruchtbare voedingsbodem kans krijgt zich alvast (voor) te ontwikkelen, zodat eenmaal in het pulpvat de gist zich lekker snel verder ontwikkeld.

Een starter maak je ongeveer 48 uur van te voren. En zet je in de tussentijd op een warme (tot 25 graden) plek. Af en toe schudden bevordert de ontwikkeling. De fles sluit je af met een prop watten, of in mijn geval met een gevouwen velletje keukenrol. De keukenrol sloot ik om de hals af met een (haar)elastiekje, zo kunnen de fruitvliegjes er niet bij.

Inmiddels werd het mij duidelijk dat ik door de grotere opbrengst dan verwacht, te weinig gistingflessen (die heb je nodig voor de volgende fase) paraat had. Na enig rekenwerk m.b.t. de verwachte opbrengst aan sap (most), bleek er niets anders op te zitten dan maar weer in de auto te springen en flessen bij te gaan kopen.

Vrijdag 19 september 2008:

Om 10.30 en 13.30 de pulp flink doorgeroerd en om 19.00 (ca. 24 uur na het eerste deel) het tweede deel suiker |(weer 1535 gram dus) toegevoegd, om de pulp vervolgens de laatste keer die dag door te roeren.



De most rook prima!. Er begint zich een drijvende koek boven in het vat te vormen, met daaronder het vocht. Hierdoor (en door de toevoeging van de suiker) stijgt het niveau in het vat. Ik hoop dat het vat groot genoeg is!.

Praktijkverslag pulpgisting

Zaterdag 20 september 2008

09.30. Ja hoor, mijn angst is bewaarheid. Het gistingsvat loopt over!. Althans de bovenop drijvende koek heeft een dusdanige bolling gekregen dat de afsluitende theedoek meebolt. Vocht dat met de theedoek in aanraking kwam is door de theedoek opgezogen. Vanuit de theedoek loopt dit vocht langs het vat op de grond. Een zootje dus. Het viel nog mee. Blijkbaar was ik er net op tijd bij.



Ik heb snel een tweede, kleiner (30 l.) vat gedesinfecteerd en eenderde van het grote (60 l.) vat naar het kleine vat overgeheveld (met een mostschep). Wel eerst goed geroerd voor overheveling om de zelfde samenstelling in beide vaten te waarborgen.



Het laatste deel suiker zal ik nu naar verhouding (eenderde en tweederde) toe moeten voegen aan de vaten.

Op deze wijze heb ik dan ook het laatste deel suiker om 16.00 toegevoegd en een laatste keer geroerd.

De suiker toevoeging is wat vroeger dan gisteren. Maar ik plan morgen rond de middag te gaan persen en overhevelen in gistingsflessen. Op deze wijze kom ik ongeveer aan de geplande 3 (meer exact 3 drievierde dag) dagen pulpgisting.

Vandaag maar ook morgen roer ik niet meer, zodat de drijvende koek dik wordt en intact blijft. Zodoende is morgen het vocht in het gistingsvat middels de kraan onderop makkelijk af te tappen. De achterblijvende koek wordt morgen als laatste geperst.

Praktijkverslag verwerking tot most

Zondag 21 september 2008

Yes, weer een hoogtepunt, we gaan persen!.

Jawel maar eerst moeten de benodigdheden voor die dag en dat is meer dan je denkt worden gereinigd en gedesinfecteerd. En zo schrobde, desinfecteerde en spoelde ik:

2 20 liter gistingsflessen

2 15 liter gistingsflessen

incl. rubber doppen en watersloten.

Mostschep, houten roerlepel, trechter + passende zeef, neteldoek + knijpers)

Pers en perszak

Maar ook de platte kar waar ik de pers opzette (prettige hoogte en makkelijk te verslepen)

4 emmers, een aanrechtdoekje en tenslotte de grote |(specie)kuip om alles in te kunnen wassen, te dompelen en wat dies meer zij.

Ook handig is een tuinslang met regelbare sproeier om dingen af te kunnen spuiten.

Gelukkig hoefde ik geen dingen voor te bereiden voor proefjes, die zijn vandaag niet nodig.

Al met al was ik om 13.30 klaar voor de slag (uiteraard wel wat later begonnen, het was immers zondag niet waar).

In een trechter met inpassende zeef legde ik ook nog eens een neteldek (een beetje hol gefixeerd met 4 knijpers.

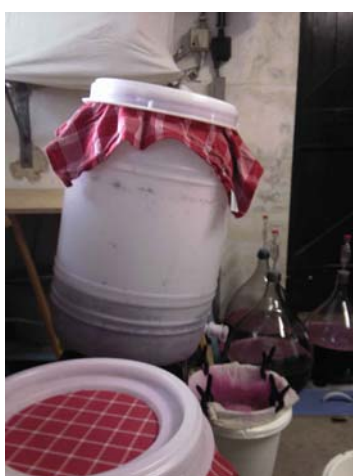


Vervolgens deed ik deze trechter in een passende emmer en zette ik de emmer onder de kraan van het eerste (60 l.) vat. Kraan open en daar kwam het sap (vanaf nu noemen we het most) van onder de pulpkoek gelopen. Gezeefd en wel liep het in de emmer.



Als de emmer ongeveer half vol was (ca. 4 liter), draaide ik de kraan dicht. Zette vervolgens de zeef met neteldoek op een van de gistingsflessen en goot de most daarin over (voor de tweede keer gezeefd dus).

Dit herhaalde ik tot het kraantje alleen nog druppelde. Daarna zette ik wat blokjes hout onder de achterzijde van het vat, zodat dit scheef stond. Het kraantje begint dan weer te lopen.



Tot mijn stomme verbazing, je verwacht toch een keer een verstopping niet?. Hoefde ik alleen maar even aan het kraantje te draaien (dicht, open) om stagnatie op te heffen. Op deze wijze kon ik het gehele vat aftappen tot op de zo goed als droge pulp, die langzaam mee naar beneden zakte. Het grote vat leverde zo ca. 26 liter most op.

Op deze wijze aftappen werkt trouwens alleen als je de vaten verhoogt hebt neergezet, anders past er geen emmer met zeef onder. Zelf bleek ik het tweede vat niet hoog genoeg te hebben neergezet. Dat moest dus tussendoor worden opgelost. Schud bij verplaatsen niet te veel om de pulpkoek niet te vermengen met de most.

Het zelfde procédé herhaalde ik bij het tweede (30 l.) vat. Dit leverde ca 13 l most op. In totaal had ik nu dus 40 liter most.

Gaandeweg het aftappen verdeelde ik de most over 4 gistflessen (2 20 liters en 2 15 liters) om er voor te zorgen dat de inhoud in alle flessen het zelfde van samenstelling zou zijn “(most van het kleine vat verdeelde ik dus gelijkelijk over alle gistingsflessen).



Tijdens dit aftappen rekende ik zo nu en dan uit wat de opbrengst aan most zou zijn en wat er vermoedelijk daarna nog vrij zou komen uit de geperste pulp.

Als beginnening weet je niet precies wat de netto opbrengst zal zijn. Terwijl je weet dat de gebruikte flessen slechts voor tweederde gevuld mogen zijn. Te veel en door de heftige eerste gisting loopt het uit de fles. Te weinig wordt ook weer niet als ideaal gezien. Dus hoeveel gistingsflessen je nodig hebt en van welke maat, is alleen gaandeweg wat meer exact te berekenen.

Misschien een detail, maar het is erg handig om wat extra neteldoeken achter de hand te houden. Nadat er zo'n 25 liter doorheen gelopen is raakt de doek verstopt. Door hem wat te verschuiven in de trechter kon ik mij nog net redden met mijn enige doek.

Het aftappen duurt redelijk lang. Om 17.00 waren beide vaten pas leeg. In totaal duurde het aftappen dus 3,5 uur!. Het persen ging redelijk vlot: dat was klaar in 3 kwartier.

Persen



De overgebleven natte pulp.

Mijn pers productie-unit.

Het uitlopende sap.

Uiteindelijk had ik 4 keer persen nodig om de achtergebleven pulp van zijn vocht te ontdoen. Een vocht dat onontbeerlijk is vanwege het hoge gehalte aan kleur -, geur – en smaakstoffen. Dit leverde nog eens 10 liter most op, die ik (in verhouding) verdeelde over mijn 4 gistingsflessen. In totaal had ik nu ca.49 liter most!.

Over in de gaten houden gesproken:

2 Van de 4 flessen begonnen onmiddellijk te borrelen na plaatsing van het waterslot in de rubber stop. De 2 andere echter helemaal niet!. Na een paar uur vond ik dit toch wel raar en ging ik op onderzoek uit. Beide niet borrelende flessen hadden een nieuw gekochte blauwe rubber stop. Het zou toch niet zo zijn dat het kanaal voor het waterslot verstopt is?, redeneerde ik.

Wat schetst mijn verbazing, bij controle bleken deze kanalen niet helemaal doorgeboord te zijn!!!.

Gevolg: het koolzuurgas kon het waterslot niet bereiken en daardoor uittreden in plaats daarvan bouwde het druk op in de fles, getuigde de luide knal die weerklonk toen ik de stoppen er uit trok. De flessen hadden wel kunnen springen, of de inhoud had na verdere drukopbouw de stop er wel uit kunnen drukken, waarna de most er waarschijnlijk als een soort geiser uit was uitgespoten!.

Ik heb snel de stoppen alsnog doorboord en na goed wassen weer, inclusief waterslot op de flessen gezet. Onmiddellijk begonnen deze flessen nu ook te borrelen in hun waterslot.

Heb je ooit zo zout gegeten?!

Zo blijkt maar weer het is altijd handig om tijdens werkzaamheden een emmertje met sulfietoplossing (om te desinfecteren) en een emmertje water (om te spoelen) achter de hand te hebben.

Tot slot van deze dag begon uiteraard weer de grote schoonmaak van alle gebruikte spullen. Ook nu weer bleek het reuze handig dat ik de pers op een karretje had gezet, in de loop van de dag had ik hem al een keer moeten verplaatsen i.v.m. regen, nu kon ik hem zo, met alle andere spullen er opgestapeld naar de wasplaats rijden en afsputten maar.



Zo ziet een pers er uit na z'n eerste gebruik, mooi!.

Om 21.00 uur deed ik een laatste rondje door de wijnmakerij. Er heeft zich al een laagje bezinksel op de bodem gevormd en alle 4 de flessen borrelen dat het een lust is in hun watersloten. Een mooie afsluiting van de dag!!.

Van mostgisting naar wijn

En dan begint het grote wachten. Door regelmatig over te hevelen naar schone (ontsmette) flessen, zorg je ervoor dat de wijn niet te lang op de neergedaalde gist en ander bezinksel blijft staan. Dit zou de uiteindelijk smaak en helderheid nadelig beïnvloeden. Om de wijn volledig te klaren kun je ook kiezen voor filtreren. Echter door wat vaker over te hevelen verkrijg je ook een uitstekend resultaat. Bij de eerste overhevelingen is de wijn nog troebel en ligt er veel bezinksel op de bodem. Gaandeweg wordt most echter wijn, dat wil zeggen de most is nu helder en er ligt nauwelijks nog bezinksel op de bodem van de gistingflessen. De eerste paar keer controleer je de wijn middels een aantal testen, om er achter te komen of de in de most aanwezige suikers wel volledig (tot alcohol) vergisten. En ook de zuurgraad is iets om in de gaten te houden.

Het overhevelen



Het overhevelen deden we met een simpele wijnhevel. Het principe is gelijk aan het aanzuigen van vloeistof door een slangetje. Door de ontvangende fles lager te zetten blijft de vloeistof stromen



Een nadeel van deze manier van overhevelen is dat met elke overheveling een hoeveelheid wijn verloren gaat. Deze blijft achter in de flessen omdat je stopt, net voordat het ongewenste bezinksel mee komt.

Het testen

Het testen deden we met een Acidometer, een Hydrometer en een Vinometer

De Acidometer.

Het gebruik en de werkwijze hiervan bespraken we al, zie hoofdstuk Pulpgist en verwerking tot most.

De Hydrometer:

De hier al besproken Refractometer, die we tijdens de oogst gebruikten om het suikergehalte te bepalen, kan niet gebruikt worden op het moment dat er al een gistingsproces op gang is. De al omgezette alcohol geeft namelijk een te grote vertekening. In plaats daarvan zijn we een hydrometer gaan gebruiken.

Een hydrometer zakt lager in wijn weg, naarmate de suikers steeds verder worden omgezet in alcohol. Er zijn 3 schalen op aangebracht. Deze schalen geven informatie over de soortelijke massa, de potentiële alcohol en de nog aanwezige suikers. De soortelijke massa is het belangrijks, hier lees je het verloop van de omzetting van suikers naar alcohol aan af. Als alle suikers zijn omgezet stopt de vergisting.



Werkwijze Hydrometer

Plaats een maatbeker op een vlakke ondergrond en vul deze voor 80% met de wijn die je wilt testen. Laat hierin de hydrometer neer, laat hem daarbij rondraaien voor je hem loslaat. De hydrometer zal nu gaan drijven. Lees de schalen af aan de onderkant van de watermeniscus, zorg er voor dat de hydrometer vrij blijft drijven en niet de kanten van de maatbeker raakt.

De Vinometer:

De Vinometer werkt volgens het capillaire principe, het meet de viscositeit van het wijn/alcoholmengsel. Een te hoge suikerverhouding (te plakkerig) echter verstoort de meting, zeer zoete wijn moet daarom eerst verdund worden. Bij onze wijn (middeldroog) werkte het instrument prima.

Het instrument is van glas gemaakt en bestaat uit een vultrechter uitlopend in een capillaire buis. Op deze buis is een schaalverdeling aangebracht die het alcoholpercentage aangeeft.



Werkwijze Vinometer

Vul de trechter met een klein beetje wijn
Wacht tot er een ca. 3 druppels onder uit het buisje vallen. Duurt dit erg lang dan kun je met je mond over de trechter heen, zelf wat druppels door het buisje persen.

Druk je vinger op de onderkant van het buisje, draai het om en zet het vultrechtertje vlak op tafel.

Haal je vinger van het gaatje. De vloeistof zal langzaam terugzakken en blijven staan op een bepaald niveau.

Lees tenslotte het alcoholpercentage af op de schaalverdeling. Neem ter controle meerder metingen.

Vergeet niet de Vinometer goed schoon te maken, want achterblijvende suiker kristallen kunnen het instrument makkelijk onbruikbaar maken.

Gist- en rijpingsverslag 2008 - 2010

2008 21 september	1 ^e overheveling. De most ging vanuit het (pulp)gistvat voor het eerst in de fles. De flessen werden slechts tot aan de schouder gevuld ivm hevige 1 ^e gisting'. Aantal/soort flessen: 2 maal 20l. en 2 maal 15l. Opmerkingen: Het smaakt warempel al als wijn, je proeft al alcohol.
2008 23 november	2 ^e overheveling . De flessen werden nu wel volledig gevuld!. Om de flessen volledig af te vullen werd wat sap uit de stoomextractor toegevoegd. Aantal/soort flessen: 2 maal 20 l. en 1 maal 15 l. Beoordeling: Kleur: helder, mooi (robijn)rood, doorzichtig Geur: zeer fruitig Smaak: goed, wel wat zuur en veel alcohol (te weinig tannine?) Testgegevens (voor afvulling): Hydrometer: Soortelijke massa: 920 Potentieel alcohol: -1% Suiker gr/l.: -20 Acidometer: Zuur gr/l.: 8 Vinometer: Alcohol: 12% Opmerkingen: Het sap uit de stoomextractor zorgde voor veel sediment (bezinksel) en er kwam weer wat gisting op gang
2008 20 december	3 ^e overheveling. Om de flessen volledig af te vullen werd wat sap uit de stoomextractor toegevoegd. Aantal/soort flessen: 60l. vat
2009 1 juni	4 ^e overheveling. Om de flessen volledig af te vullen werd wat sap uit de stoomextractor toegevoegd. Aantal/soort flessen: 3 maal 20 l. Beoordeling: Kleur: mooi robijnrood Geur: zeer fruitig, iets muscat Smaak: licht/fruitig, matig zuur, alcohol niet meer zo overheersend Testgegevens (voor afvulling): Hydrometer: Soortelijke massa: 900 Potentieel alcohol: -3% Suiker gr/l.: -25 Acidometer:: Zuur gr/l.: 7,5 Vinometer: Alcohol: 12% Opmerkingen: De wijn heeft 5 maanden in het zelfde vat gezeten, aangezien we druk bezig waren een brand te boven te komen. De wijn bleek niet te hebben geleden onder dit lange verblijf. 2 Van de 3 flessen gingen na overheveling (toevoeging lucht) weer licht gisten.
2009 6 september	5 ^e overheveling. Smaak is nu verrassend goed!. Aantal/soort flessen: 60l. vat Opmerkingen: De wijn bevindt zich nu 10 cm. onder bovenkant vat (te veel zuurstof?).
2009 14 september	Er zit condens onder de deksel van het 60l. vat. Er drijven ook wat witte vlekken op de wijn. De wijn gist dus (weer) licht. Volgens kenners is er spontaan een melkzuurgisting ontstaan, dit is uitstekend!. Advies: laat de wijn nog maar een paar maanden staan!!.
2009 8 november	6 ^e overheveling. De wijn overgeheveld en afgesulfiteerd met een half (fijngemaakt) tabletje per 5 liter. De smaak is en blijft prima!!. Aantal flessen: 2 maal 20l. en 1 maal 5 l. Opmerkingen: Als je vind dat de wijn lekker smaakt, zwavel je hem af. Dan stabiliseert de wijn, blijft de smaak hetzelfde en krijgen bacteriën geen kans. Er ontstaan hierdoor kortdurend belletjes!.
2010 14 januari	7 ^e overheveling, het daadwerkelijke bottelen.

Het eindresultaat

De bedoeling was het maken van een soepel drinkende Rosé. Door de enorme kleurafgifte van de Regentdruif is dit niet gelukt. Voor een rosé had de pulpgingsting dus korter moeten zijn. Tijdens de gehele gisting- en rijpingperiode waren er tussenstadia waarin we dachten dat het nooit wat zou worden. Al proevend leerden we echter wat ervaren wijnmakers al lang weten; wijn heeft gewoon (veel) tijd nodig om zich te ontwikkelen. We waren verbaasd over de transformatie die de wijn doormaakte.. Van een best lekkere jonge wijn, via een periode waarbij zuur en alcohol meer de boventoon voerde, naar een alleszins goed drinkbare wijn.

Onze wannabe rosé ontwikkelde zich uiteindelijk tot een mooie volle, robijnrode wijn, met een prettige, licht fruitige geur. De smaak is in eerste instantie licht mousserend en fruitig, met een afdrank waarbij je de rijkere (tannine) ondertonen proeft. Al met al niet gek voor een eerste poging. Toch nemen we ons voor om de komende oogst, onze druivensoorten te scheiden, zodat we het “productieproces” en de latere assemblage beter in de hand kunnen houden.

De beoordelingen van onze eerste wijn

En wat vonden onze klanten ervan?. Hebben we klanten dan?, natuurlijk niet, niet in de zuiverste zin van het woord. Immers je mag niet zo maar wijn verkopen.

Maar je mag er wel zelf en samen met gasten van genieten. En dat deden we!! Vrienden, burens kennissen, bezoekers, wannabe kenners en echte kenners, hebben in de loop der tijd hun oordeel gegeven. En wat bleek?, het overgrote deel beoordeelde onze wijn lovend, soms zelfs zeer lovend. Kenners gaven daarbij aan dat onze wijn het waard is om enige jaren te bewaren, de kwaliteit zal dan nog meer toenemen.

We willen iedereen die de moeite heeft genomen onze wijn te beoordelen, hartelijk bedanken. We kregen er soms rode oortjes van.

Een paar van de leukste reacties





Hallo lieve mensen,

Ik wilde even laten weten dat ik heb
genoten van de wijn. Erg lekker !

En Alma, de schaal staat prachtig op
mijn tafel. Ik vond het heel gezellig.

Groeten Nick, Bob, Wout,
Gejo en Daniëlla

Onze wijnproductie nu

Tegenwoordig produceert onze wijngaard aanmerkelijk meer, zo'n 120 tot 180 liter per jaar. De opbrengst zal met het tot volle wasdom komen van de wijngaard ongetwijfeld nog verder stijgen. Bovendien scheiden we onze druivensoorten tegenwoordig, zodat ze apart van elkaar tot wasdom komen. Hierdoor is de assemblage beter in de hand te houden.

