

3.2.3 Cider en mede maken

Cider 📖 is gegist appelsap, voor het einde van de gisting van lucht afgesloten zodat er koolzuur in de drank blijft. Perencider bestaat ook.

‘De beste mengeling...: 1/3 zoete, 1/3de zure, 1/3de wrange (appelen).’ (Fruitbenutting -1960) ‘Als fruitwijnen goed bewaarden was dat omdat ze alcoholrijk waren (10 à 15°). Daar de cider slechts 5° à 8° heeft zal hij minder goed bewaren, tenzij het looizuur 📖 de taak van de alcohol op zich neemt. ...

Als wij nu een appel doorsnijden en even laten liggen merken we dat het vlees begint te bruinen. ... Hoe bruiner het vlees wordt, hoe meer looizuur 📖 het bevat.’



Omdat een amfora (📖 aardewerk kruik) te poreus was werd de binnenwand vroeger met hars verzegeld. Omdat hars de houdbaarheid verbeterde bleven de Griekse wijnbouwers dit aan hun wijnen toevoegen. De typische **retsina** 📖 smaak bleef zo tot heden behouden.

♪ ‘Als de wijn is in de man, is de kan leeg.’

Het alcoholgehalte van wijn is 9-12 graden.

Versterkte wijnen hebben een alcoholgehalte tussen 15 en ca. 22%.

Mede: 📖 vervang fruit door in (24 l) water opgeloste honing (10 kg).

Met 20% van alle wijn wereldwijd wordt gesjoemeld. Zowel topwijnen als bulkwijnen worden vervalst. (Foodwatch nl & fr, 3/2021)



De historische stad Tel Kabri (Kanaänitische regio in Israël) werd ongeveer 3.600 jaar geleden door een ramp verwoest. In de ruïnes werd een 3.700 jaar oude collectie van (stukken van) ca. veertig keramische kruiken gevonden, waarmee deze oudste bekende wijnkelder goed was voor ongeveer 3.000 flessen zowel rode als witte wijn.

Een **champagnekurk** 📖 wordt niet in paddenstoelvorm gemaakt. Het is een dikke kurk die sterk wordt samengeperst en dan voor 2/3 in de sterke flessenhals gedrukt. Alleen het uitstekende deel kan terug uitzetten, en wordt met een ijzeren muselet gezekerd.

Als je de kurk laat wegknallen zal door de reactie de wijn uit de fles spuiten. Wat overblijft verliest snel koolzuur. Je kan de kurk dus beter zachtjes naar boven wrikken en tegenhouden.

In de Champagne zijn er wijnkelders die kilometerslang zijn uitgehakt in de kalkstenen bodem.