

ROZENBOTTEL (uit de Proost)

De rozenbottel behoort tot de **Rosaceae-soorten** (roosachtigen). Men onderscheidt de wilde en de gekweekte vorm.

De wilde vorm is de **Rosa canina**, ook wel hondsroos genaamd. Deze rozenbottel heeft een kogelronde tot ovale oranje, later scharlakenrode schijnvrucht met talrijke behaarde nootjes binnenin. Verder hebben we nog de minder bekende duinroos of **Rosa pimpinellifolia** en de egelantier of **Rosa rubiginosa**.

De gekweekte vorm is de **Rosa rugosa** of rimpelroos. Deze rozenbottel wordt in literatuur vaak omschreven als Japanse bottelroos en heeft rode, afgeplatte, kogelronde vruchten met een doorsnede van 25 - 35 mm. Het schaarse vruchtvlees is melig van smaak, bevat een zeer hoog gehalte aan vitamine C, weinig sap maar vrij veel suiker.

De wand van de bottels bevat o.a. suiker, etherische olie, pectine, looistoffen, carotine, kalk, appel- en citroenzuur en vitamine C. De zaden bevatten suiker, olie, vanille en kiezelzuur.

De **beste tijd** om rozenbottels te verzamelen is **eind oktober**, begin november na de eerste nachtvorst. Wil men beschadiging door vogels voorkomen, dan plukt men ze iets vroeger, derde week oktober en bewaart men ze ruim een week in de diepvrieskast.

Voor de wijnbereiding kan men alle soorten gebruiken. De gekweekte rozenbottels zijn veel malser, groter en hebben meer vruchtvlees. Van de wilde heeft men een pittigere wijn met een kleine pepertoets. Een mengeling van de diverse soorten rozenbottels geeft vaak betere resultaten.

Geel/oranje/rode rozenbottels geven een oranje most maar wordt later een goud/geel kleurige wijn. Daarnaast zijn er blauw/zwarte rozenbottels die een rode kleur aan de wijn geven.

Na het plukken kan men de vruchten nog een paar dagen laten narijpen waardoor het suiker- en extractgehalte nog zal verhogen. Voor het verwerken de steeltjes en de kroonblaadjes verwijderen en de vrucht doorsnijden. Daarna de vruchten in sulfietwater spoelen om aanwezige insecten te verwijderen. Hierna laten uitlekken en de vruchten vervolgens invriezen. Bij verwerking zoveel mogelijk zaadjes verwijderen en er voor zorgen dat de zaadjes niet gemalen of gebroken worden, omdat ze een onaangename smaak en bitterheid geven in de wijn.

Rozenbottel is minder geschikt voor een droge wijn, beter voor een medium en zeker voor een dessert-, aperitief- of een kaamwijn.

Als aanvullende vrucht bij porto-achtige wijnen geeft dit goede resultaten. Voor een mediumwijn heeft men toch zeker 2 - 3 kg rozenbottels per 10 liter wijn nodig.

Sapwinning

Men voegt viermaal het volume water per kilo rozenbottels toe:

1 kg rozenbottel → 4 liter water.

Twee manieren kunnen gebruikt worden:

- kokend water toevoegen aan de in tweeën gesneden vruchten (let op voor de stekels) en laten afkoelen.
- warm water, op de rozenbottels gieten, gedurende 3 minuten laten koken, dan laten afkoelen en met de hand oppervlakkig aandrukken.

Naargelang de vermelde soorten van wijnen zal men een pulpgisting uitvoeren van 3 tot 8 á 10 dagen voor een aperitiefwijn.

Bij rozenbottel zal men steeds Rohament-P toevoegen voor kleur-, smaak- en aroma-extractie.



De wilde rozenbottel of *Rosa canina*



De gekweekte vorm of *Rosa rugosa*

Rozenbottelwijn

B. Goossens Proost 15 bladzijde 13

Ingrediënten voor 25 liter:

5 kg rozenbottels
3 à 4 theelepels pecto-enzym
3 theelepels gistvoedingszout
1 theelepel maxiferma gist
suiker

Bereiding:

Pluk de rozenbottels op een droge dag. Pluk ze als ze rijp zijn en dus niet na de eerste nachtvorst, zoals in de meeste boekjes staat. Ik pluk ze altijd in september en enkel de mooie grote rijpe bottels.

Ontdoe deze van de steeltjes en blaadjes. Gooi de slechte exemplaren (schimmelig van binnen) weg. Giet op deze 5 kg rozenbottels 6 liter kokend water. Knijp na afkoeling de zachte bottels met de hand fijn. Voeg het pecto-enzym, het gistvoedingszout en de gist toe.

Elke dag enkele malen goed omroeren en de bovendrijvende pitjes allemaal verwijderen. Dit kan al vanaf het begin. Hoe sneller de pitjes weg zijn, hoe beter.

Voeg na de 2^e dag gisting 2 kg suiker toe. De rest van de suiker voeg je toe na meting van het SG. De hoeveelheid suiker hangt af van wat je wil maken. Voor een medium heb je toch 5 à 6 kg suiker nodig. Mijn voorkeur gaat uit naar een medium of zoete rozenbottelwijn. Een droge wijn kan namelijk nogal hard overkomen.

Na enkele weken afhevelen van het bezinksel. Gebruik hierbij sulfiet (1 gr/10 l), daar deze wijn zeer gemakkelijk oxideert.

Ik heb niet vermeld hoeveel water je moet gebruiken: net zoveel dat de fles vol is bij de laatste suikertoevoeging.

De wijn circa 1 jaar laten rijpen op de grote fles en daarna bottelen.

Laat herfst golden

Proost 29, bladzijde 17

bouquet zwaar
body vol
alcohol 14,5%
zuur 7 g/l
eind SG 0.995

Ingrediënten voor 10 liter

4 kg rozenbottels
1 kg bananen
0,5 kg gedroogde abrikozen (*zit veel sulfiet op - ongezwavelde gebruiken !!!*)
wijnsteenzuur z.a.n. voor 7 g/l
suiker z.a.n. voor 14,5%
pecto-enzym v.v.f.
4 gr. Bioferm Killer korrelgist
water tot volume 10 liter

Bereiding

Diepgevroren rozenbottels laten ontdooien en stuk maken samen met de gedroogde abrikozen. Alles overgieten met 2 liter kokend water. Bij afkoeling pecto-enzym toevoegen en 24 uur later de helft van de gist.

Vier dagen laten pulpgisten.

Schil van bananen verwijderen, bananen in dunne schijfjes snijden en in 2 liter water gedurende 20 minuten koken, regelmatig afschuimen. Bananen zeven en lichtjes persen. Rozenbottel / abrikozenpulp persen en het sap bij het "bananensap" gieten. Over de rozenbottelpulp 2 liter kokend water gieten en na een paar uur opnieuw persen. In dit vocht de helft van de nodige suiker oplossen en bij de most voegen samen met de gist en de gistvoeding.

Laten vergisten tot SG 1.010, dan de helft van de nog toe te voegen suiker, opgelost in 1 liter water, bijvoegen. Bij SG 1.005 de resterende suiker bijvoegen in het ontbrekende volume.

Laten vergisten tot SG 0.995. Verder behandelen zoals gewoonlijk.

Na een paar jaar is dit een uitstekende dessertwijn die hoog in alcohol is en toch tamelijk droog. Kan eventueel naar smaak bijgezoet worden.

Rozenbottelaperitief

Jos Jaspers, Proost 24 bladzijde 13

bouquet fantastisch
body medium
alcohol 14%
zuur 6,8 g/l
eind SG 0.997

Ingrediënten voor 10 liter

2 kg rozenbottels
0,5 kg vijgen
4 liter appelsap
suiker z.a.n. voor 14%
gisvoeding v.v.f.
pecto-enzym v.v.f.
wijnsteenzuur z.a.n. voor 6,8 g/l
3 gr. Bioferm SB korrelgist
water tot volume 10 l

Bereiding

Na 5 dagen pulpgisting de rozenbottel/vijgenmoes persen en het sap bij de andere ingrediënten in de gistingfles doen.

1,8 kg suiker oplossen in 2 liter kokend water en bij afkoeling bij de most voegen. Volume op 9,4 liter brengen door middel van gekookt en afgekoeld water en bij de most voegen.

SG en zuur meten. Zuur eventueel aanpassen met wijnsteenzuur opgelost in een weinig most en rekening houden met een uiteindelijk volume van 10 liter.

In een niet te warme omgeving laten vergisten tot SG 1.005 en er dan de nog ontbrekende suiker aan toevoegen, opgelost in de hoeveelheid die nodig is om 10 liter te bereiken.

Verder laten vergisten tot SG 0.997, overhevelen en zwavelen met 1 gr/10 l. Bij nieuwe droesemvorming herhalen.

Minstens negen maanden in de bulk laten rijpen.

ROZENBOTTELWIJN

bron onbekend

halfzoet
rosé
tafelwijn

Ingrediënten voor 5 liter

2 kg rozenbottels
1,2 kg suiker
250 gram rozijnen
tannine of ½ kopje sterke thee
water tot 5 liter
gist en gistvoedingszout
antipectine-enzym
campdentabletten (sulfit)

Bereiding

Pluk de rozenbottels, was deze en snijd ze doormidden. Doe ze in een plastic emmer waarin reeds de gehakte rozijnen en de suiker zijn gedaan.

Giet hier het kokende water overheen. Laat de massa afkoelen tot gistingstemperatuur en voeg dan de enzymen toe.

Laat de massa 24 uur staan en doe er de overige ingrediënten bij.
De primaire fermentatie mag ca. 10 dagen duren.

Scheid daarna de most van de pulp en breng de most over in gistingflessen.

Laat de wijn uitfermenteren.

Daarna elke twee maand overhevelen plus 1 sulfiettabletje toevoegen.

Het klaren kan wat langer duren dan normaal het geval is.

Hierna bottelen en koel opslaan.

ROZENBOTTELWIJN

C.J.J. Berry Zelf wijn maken

Ingrediënten voor 5 liter

1 kg verse rozenbottels of 250 gram gedroogde rozenbottels
1 theelepel wijnsteenzuur
1,5 kg suiker
4,5 liter water
gist + voedsel
pecto-enzymen
Rohament-P

Bereiding

De beste tijd om rozenbottels te zoeken is na de eerste nachtvorst. Langs wegen staan er vaak veel, maar als het drukke wegen zijn, is het mogelijk dat de uitlaatgassen de rozenbottels ongeschikt hebben gemaakt. Maar ook dan zult u in parken en tuinen voldoende kunnen vinden. Goed wassen en door middel van een klompdans in een lavet of met de hand stuk maken. Bij gedroogde rozenbottels is dat natuurlijk niet nodig. Maak de pitjes niet stuk (bitter). Voeg Rohament-P toe.

Doe de suiker in een vat met de fijngestampde rozenbottels en giet daar kokend water overheen. Goed roeren en als de suiker is opgelost, en de temperatuur is laag genoeg, dan kan er gist bij, zuur, enzymen en gistvoedsel.

Laat de vloeistof op een warme plaats staan, leg er een doek over en roer elke dag, 14 dagen lang.

Zeven door dubbele doek in gistingsvat met waterslot. Als, na 3 maanden, de wijn helder wordt, overhevelen in een schoon vat en dan nog eens 3 maanden laten staan. Daarna bottelen. Dit is een zeer goedkope, maar zo heerlijk frisse wijn, dat het u niet gemakkelijk zal lukken een fles langer dan een jaar te bewaren.

Siroop van rozenbottels is ook geschikt om mee te werken. Een flesje van 180-250 gram is voldoende om 4,5 liter te maken.

Water koken, siroop en suiker erin oplossen onder goed roeren. Als de temperatuur 21°C is, gist en gistvoeding erbij. Op een warme plaats laten uitgisten.

Rest als bovenstaand.