
Saliewijn (zoet), 18%

4,5 liter water	1750 g salieblaadjes
3500 g gemalen grote rozijnen	2 citroenen
500 g gerst	gist + voedsel

Giet het kokende water op de rozijnen, de gerst en de gehakte blaadjes van de rode salie. Laat dit afkoelen en doe er dan het sap bij van de citroenen en de gist. Goed afgedekt 7 dagen laten staan, elke dag roeren. Daarna in gistingsvat met waterslot. Rest als gewoonlijk.

Bramentopwijn, 15%

5 liter bramentopjes	1 theelepel citroenzuur
4,5 liter water	1 theelepel looizuur
1500 g suiker	gist

Overgiet de topjes met kokend water in een aardewerk vat of plastic emmer en laat dat de hele nacht staan. Breng de vloeistof dan aan de kook en laat een kwartier sudderen. Zeven door een dichte doek op de suiker, de gist erbij als de most is afgekoeld. Laat 3 dagen op een warme plaats staan, giet daarna in een gistingsvat met waterslot. Laat staan tot de wijn helder wordt, dan overhevelen en later bottelen.

Eikenbladwijn (zoet), 15%

tot 4,5 liter water
1500 g suiker
4,5 liter jonge eikenblaadjes
2 citroenen
gist + voedsel

Breng 2-3 liter water aan de kook en los de suiker erin op. Als het helder is, giet het dan kokend over de bladeren en laat het de hele nacht staan. De volgende dag zeven in het gistingsvat. Voeg het citroensap erbij, en gist en voeding. Goed schudden en aanvullen tot de onderkant hals met water. Overhevelen als de wijn helder wordt en 2 maanden later nog eens.

Walnotenbladwijn

Geheel overeenkomstig vorige recept.