

Hybenvinen er blevet en klassiker

Igen i år er der mange efterlysninger af den gamle opskrift

Den hybenvin - den må være noget helt specielt!

Det var helt tilbage i 1961, at vi bragte den første gang. I 1984 kom der så mange efterlysninger fra læserne, at vi måtte gentage opskriften. Og så sker det igen her i eftersommeren 1986, en strøm af breve:

»Den var så god, den hybenvin I bragte engang. Desværre har vi forlagt opskriften. Vil I ikke godt hjælpe os ved at bringe den endnu engang!

Det gør vi gerne. Lidt sent på sæsonen måske, men mange opbevarer deres hyben i fryseren, og det gør ikke bærrene mindre egnede til vinfremstilling.

Den opskrift, der følger nedenfor, stammer fra Anne Blumenberg, Brøballe ved Als. Der findes sikkert mange måder at lave vin på, men Anne Blumenberg fortalte os i sin tid, da vi bragte opskriften første gang, at hendes vin er blevet vellykket hver eneste gang, så vi bringer trykt recepten igen.

Der anvendes kun de små vilde hyben. 3 liter hyben befries for stilk og blomst, knuses eller skæres over og fyldes i en 10 liter kurveflaske. 3 kg krystalsukker og 6 liter vand bringes i kog og afkøles, hvorefter det hældes over bærrene. Kurveflasken stilles på et lunt sted og rystes hver dag i ca. tre uger.

Man regner med, at vinen har afgæret på dette tidspunkt, og først da må flasken tilbindes. Den henstilles på et køligt sted til næste år, hvorefter vinen filtreres og fyldes på flasker.

Vinen må gemmes i mindst to år for at blive rigtig fyldig og fin i smagen og for at få den smukke mørkerøde farve. Den er endnu bedre efter fem års forløb, men ti-tyve år skal den ikke have lov at vente.

Så mange var ordene. God fornøjelse - både med brygningen og med glæderne, der følger efter.

kam