

33. Druiven en wijn (1)

's Zomers zie je vaak vrolijke mensen op terrasjes. Ze genieten van een lekker drankje: de volwassenen een glaasje wijn, de kinderen een sapje - misschien wel druivensap. Je hebt vast wel eens iemand wijn zien (en horen) proeven in een restaurant. Een heel serieuze zaak! Terwijl hij (meestal is het een man) de wijn ronddraait in het glas, staat de ober geduldig (?) te wachten. Gesnuif, geslurp, gesmak, en dan een ernstig knikje. Wat betekent dat de wijn is goedgekeurd. Opgelucht schenkt de ober de glazen in. Tegen die tijd hebben de kinderen hun glas al lang leeg. En druivensap is toch bijna hetzelfde! Er zit alleen geen alcohol in.

Wijn bestaat al heel lang. Rond 4000 jaar v. Chr. begonnen mensen al druiven te verbouwen. Ze ontdekten dat vers geplukte druiven heerlijk sappig waren, maar als ze een poosje lagen een lekkere aparte smaak kregen. Van dit sterk smakende druivensap werden ze zelfs vrolijk, of raakten ze in een roes (dronken). Zonder het te weten dronken ze alcohol. Ze merkten ook dat deze sappen of wijnen lang goed bleven. Ze hadden geen koelkasten, en het fruit dat ze in het



najaar oogstten was te veel om in één keer op te eten. Druiven werden in een grote bak gedaan en uitgeperst door er met blote voeten stevig over heen te lopen. Het sap werd er zo uitgestampt. Daarna deden ze dat in nieuwe leren zakken, of amforen (kruiken van aardewerk om graan of vloeistoffen in te bewaren). Amforen waren te poreus om wijn in te bewaren; daarom werd er hars aan de wijn toegevoegd. Het sap ging gisten en werd wijn. Door het gisten zette het sap uit, en daarom mochten amforen en zakken niet helemaal vol gegoten worden. In Marcus 2 lezen we: "Niemand giet jonge wijn in oude leren zakken, want dan scheuren ze open en gaat de wijn verloren, net als de zakken zelf. Jonge wijn hoort in nieuwe zakken."

Archeologen groeven in Armenië (vlakbij Turkije) een wel 6000 jaar oude wijnmakerij op. Daarin stond een bak met resten van geperste en gedroogde druiven. Na onderzoek van de pitten bleek het om een druivensoort te gaan die we zelfs nu nog eten. Bij de bak lagen amforen met restjes ingedroogde wijn.