

Wijn

Onze buurtsuper heeft vaak wijnaanbiedingen: drie flessen *Grüner Veltliner* voor tien Euro, een *slobberwijn* zouden we dat thuis noemen. Bij onze familiefeestjes werd vaak wijn gedronken, meestal witte wijn, veel wijn, soms slobberwijn. Het lijkt alsof we hiermee opgevoed zijn. Vanuit thuis was er grote waardering voor dit edele druivenvocht. Vader had onder het huis een echte wijnkelder ingericht. Het was een oud ondergronds kolenhok, waarin de kolenboer vroeger zijn steenkool kon storten. Aan alle zijden stonden nu wijnrekken en via adviezen van het wijnhuis Robbers & Van den Hoogen werden de schappen gevuld. Een wijnkaart met goede wijnjaren hing aan de muur, naast de thermometer die constant twaalf graden aanwees in de koele kelder. Was het jaar geweldig, dan werd er een grote voorraad nieuwe wijn ingeslagen, was het jaar minder, dan daalde de inkoop uiteraard. De wijnen werden jarenlang bewaard om op onze verjaardagen uit te kunnen schenken. Het trof als je geboortjaar samenviel met een goed wijnjaar.

Om wijnen te leren kennen, sloot mijn vader zich aan bij een wijnclub. Regelmatig wijn proeven bij ons thuis, ieder lid nam een andere fles mee en na afloop was er een berg aan lege flessen. Zo ontstond mijn wijnflesetiket-verzamelhobby. Eerst zette ik de lege flessen in mijn kamer, maar gedreven door ruimtegebrek leek het al snel handig om alleen de etiketten te bewaren. Het ligbad werd gevuld en de flessen lagen een tijd te weken tot het etiket losliet. Voorzichtig drogen tussen theedoeken en zo groeide de stapel etiketten. Later hoorde ik dat Wim, de broer van goede vriend Cees, een nog fanatieker verzamelaar was dan ik en uiteindelijk stond ik mijn collectie aan hem af.

Om de kennis van de wijnen enig cachet te geven, ging vaders wijnclub naar Frankrijk, het mekka van de wijnkenners, om in St. Emilion tot *Vigneron d'Honneur* geslagen te worden, met het plechtige zegel *Sigillum com si Emiliani*. In processie door het dorp, bekleed met een pluche mantel met nertsbont en bekroond door de lokale burgemeester. Een hoger eer leek haast niet haalbaar. Ze konden zich meten met Richard Pratt, de connaisseur die feilloos elke wijn herkent in het meesterlijke verhaal *De fijnproever (Taste, 1945)* van Roald Dahl, zonder zijn bedrog uiteraard. Mijn keuze van wijnen werd daarentegen bepaald door de goedkope 'omfietswijnen' van Nicholaas Klei, zoon van dominee Bert Klei, bekend van zijn kerkelijke columns in het dagblad Trouw.

2020 Week 12 16 mrt.-22 mrt.

In mijn tuin groeit een druivenrank. Met trots plukte ik in september de druiven en waande me even in de sfeer van *De druivenplukkers* (1931) in het boek van A. den Doolaard. Mijn eigen oogst aan witte druiven was behoorlijk, een flesje of wat moest er wel van te maken zijn. Ik verwijderde steeltjes, spoelde druiven, kneedde ze, ving het sap op na het zeven van de restanten en hoopte dat het sap plots tot wijn zou worden. Uiteraard had ik het daarna moeten laten gisten met een waterslot, na zes weken overhevelen in een rustvat en pas na nogmaals zes weken bottelen. Omdat ik al die stappen oversloeg, was het een zuur sapje, dat zelfs niet met suiker tot een drinkbaar vocht om te vormen was. Geen frisse lichtvoetige tintelende witte sprankelwijn met een 'zuurtje' van limoen of groene appel. De stadsdruiven waren gewoon te zuur.