JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag

Wijn

De *Keuringsdienst van Waarde* is al dertien seizoenen lang een parel op tv. Best knap voor een serie waarvan elke aflevering min of meer volgens hetzelfde stramien verloopt. De verslaggevers bellen zo schaapachtig mogelijk met een simpele vraag naar een servicenummer, krijgen onnozele antwoorden, gaan vervolgens langs in die ene fabriek waar ze nog welkom zijn, om daar vast te stellen dat we worden bedonderd met goedkope tinnef.

Afgelopen week richtte het programma zijn pijlen op de wijnindustrie. Niet voor het eerst. Een paar jaar geleden toonde de Keuringsdienst al eens in een drieluik aan dat veel supermarktwijn in elkaar wordt geknutseld met gist, water en ingedroogde most. Dat waren niet de sterkste afleveringen van het programma, maar het dieptepunt werd afgelopen week bereikt.

Ditmaal was de vraag: wat zit er in wijn? Druiven uiteraard, maar verder? Wijnetiketten bieden een overdaad aan informatie over druivenrassen en gebruikte vaten, maar zwijgen over de exacte inhoud van de fles.

Natuurlijk bleek er veel meer in wijn te zitten dan alleen vergist druivensap. Melk bijvoorbeeld. En ei. Er bleek een mysterieuze lijst te rouleren met wel zestig griezelige additieven die in het geniep onze wijn vertroebelen. Vol geveinsde ontsteltenis schreeuwden de jongen en meisjes van de Keuringsdienst moord en brand om zoveel kwaadaardige horror. Wat?! Wijn is geen ambachtelijke drank, maar een kil fabrieksproduct van gewetenloze geldwolven?! Stop de wijnpersen!

Koemelkallergie

Met een persbericht probeerde de wijnsector de schade te beperken. De lijst met toegestane additieven bestaat wel, maar bestaat niet uit zestig *hulpstoffen* maar uit 54 *behandelingen*. Bij sommige procedés worden inderdaad hulpstoffen gebruikt, maar die laten meestal geen sporen na in de wijn. Andere toevoegingen, zoals zuren (geen Israëlische wijnboer kan zonder), suiker (geen Hollandse wijnboer kan zonder), tannines en gist komen van nature voor in de druif of ontstaan tijdens de gisting. Bovendien, zo beklemtoonde het persbericht, hulpstoffen als sulfiet en Arabische gom worden al sinds mensenheugenis gebruikt.

Blijft de vraag wat melk en eieren in wijn te zoeken hebben. Dat heeft alles te maken met het klaren van de wijn. Tijdens het gistingsproces ontstaan zwevende deeltjes, die de wijn vertroebelen. De wijnmaker kan die deeltjes met een zwaar filter verwijderen, maar loopt daarbij het risico ook waardevolle aroma's weg te filteren. Daarom voegt hij eerst een klaringsmiddel toe dat ervoor zorgt dat de deeltjes samenklonteren tot grotere vlokken, die vervolgens met een minder fijnmazige filter kunnen worden verwijderd. Vaak doen eiwitten of melk dienst als klaringsmiddel. Melk en eieren zijn dus geen ingrediënten en in principe blijft er niets van achter in de wijn. Ik heb het voor de zekerheid nog even nagevraagd bij een vriendin met een heftige koemelkallergie. Zij drinkt regelmatig wijn en heeft daar nog nooit last van ondervonden. De *Keuringsdienst van Waarde* trakteerde ons dus op een storm in een glas wijn.

Nog een geruststelling: zo'n met melk geklaarde wijn mag je gewoon drinken bij je kosjere vleeskostmaaltijd. Sterker, zelfs als de wijn is geklaard met varkensvet maakt dit de wijn niet *treife,* zo beslisten rabbijnen reeds eeuwen geleden. Eventuele sporen van het varkensvet kunnen namelijk worden verwaarloosd. Dat lijkt inconsequent, want de kleinste dosis dierlijk vet maakt veel andere producten niet-kosjer. Het verschil schuilt in de werking van de hulpstof. Als die niet wordt toegevoegd om het product te verrijken, dan zien de rabbijnen geen problemen. Vergelijk het met mayonaise. In de gebruikte eieren zaten misschien bloedsporen, maar die worden niet doelbewust door Calvé toegevoegd omdat de mayo daar smeuïger van wordt. ■

Natuurlijk bleek er veel meer in wijn te zitten dan alleen vergist druivensap. Melk bijvoorbeeld. En ei

7612_hamvraag.indd 1 08-12-15 17:41