

### 3.2.4 Wijn met toevoegingen

Voor het maken van porto 📖 wordt het gistingsproces bij 6 à 7% alcohol stopgezet door neutrale wijnalcohol van 77% toe te voegen. Hierdoor worden niet alle suikers 'vergist', waardoor **porto** zoeter smaakt.

**Sangria** 📖 is rode of witte wijn met (verse) vruchten als vb. sinaasappel, citroen, appel, perzik, ananas en soms meloen, mango of pomelo. Eventueel ook suiker, honing en vruchtensap.

**Hypocras** werd vanaf de middeleeuwen tot ver in de 18e eeuw gemaakt door specerijen en kruiden met suiker of honing in rode wijn te laten trekken. Ook gember, kaneel, nootmuskaat en later suiker komen in de meeste recepten voor. Het werd na de maaltijd gedronken.

Als er **honing** bij de wijn werd gedaan om de smaak te verbeteren, heette dat bij de Romeinen **mulsum**.



De Grieken en de Romeinen dronken hun wijn niet puur. Dat werd als barbaars beschouwd. Hoewel Grieken wel iedere ochtend hun brood in onverdunde wijn doopten als ontbijt. Er werden 1, 2, tot 3 of 4 delen **water** bijgedaan. (Melk verdunden ze trouwens ook.)

Ook werd de wijn gezoet met honing. Deze lekkernij werd **mulsum** 📖 genoemd. Ze namen ook kennis van Egyptische artsen van 3.000 v. Chr. over i.v.m. kruiden als munt, jeneverbes en marjolein in wijn.

Wijn verdund met heet water werd door de Romeinen gebruikt als '**thee**'. Echte thee, koffie of cacao was er natuurlijk nog niet als warme drank.

**Conditum paradoxum** was een mengsel van wijn, honing, peper, laurier, dadels, mastiek (bitterzoet hars, 🐿 zie retsina) en saffraan, dat ook warm kon gebruikt worden. Een voorloper dus van glühwein.

**Glühwein** (📖 gloeiwijn) is populair in de kerstperiode. Rode of witte wijn wordt verwarmd met kaneel, kruidnagel, steranijs en citrusschillen, en eventueel gezoet met suiker of honing.

De oude Grieken noemden feesten *symposia* (! drinkgelagen). De god van (de vruchtbaarheid,) de wijn, de roes en de dronkenschap was Dionysos. De Romeinen noemden hem Bacchus.

♪ 'Als ik een glas wijn drink, word ik een ander mens,  
en die ander heeft altijd geweldige dorst.'  
♪ Portaal: gemarineerde vis. Erno Sourbron