

Druiven en verder niks

Volgens mijn vader, kerkredacteur bij *Trouw*, was de gehaktbal een gave Gods. Tegenwoordig komen vleeseters in de hel, dus waagde ik me aan een vegetarische gehaktbal. Die bleek veel minder vies dan gevreesd. Hij had niets van doen met de Ware Bal, maar was in nood consumeerbaar. Ik houd het op echt vlees. Met mate uiteraard, en ter compensatie veel vegetarische wijn. Goede wijn is gemaakt van druiven en verder niks, dus zelfs veganistisch.

Er zijn wijnen die worden geklaard met vislijm of gelatine, om de vaste stoffen te laten samenklonteren tot bezinksel, zodat klare wijn kan worden gebotteld. Zo goed als alle vislijm of gelatine blijft in de droesem. Blij opende ik wat flessen Lascaux. Zonnig kruidig wit als aperitief, fijnzinnige rosé en rood bij Provençaalse gekruide groenten uit de oven. Met of zonder lam.

Nicolaas Klei



Château de Lascaux, languedoc 2016
€ 10,50 biowijnclub.nl