

Thema: Wijn

Interessante weetjes over een drank die meer dan duizend jaar oud is

1. Definitie:

Wijn is een drank die ontstaat na het gisten van het sap van druiven. Van het sap van de blauwe druif wordt rode wijn gemaakt. Van het sap van de witte druif wordt witte wijn gemaakt en van blauw druiven zonder schil wordt rosé wijn bereid.



2. Geschiedenis van de Wijn:

2500 jaar voor Christus

In het oude Egypte zijn beschilderingen in graven gevonden met afbeeldingen van de wijnbouw en wijnplezier.

Vermoedelijk zijn dit wijnen met een hoog alcoholpromillage.



92 Jaar na Christus

In het Romeinse rijk verbiedt keizer Domitian de aanplanting van nieuwe wijnstokken (wijnplanten) en beveelt, wijnbergen te rooien. Met deze maatregel probeert hij, de gestaag stijgende wijnconsumptie van zijn onderdanen te begrenzen en nieuwe landbouwgronden voor de dringend benodigde tarwe te ontsluiten. Deze verordening werd door de meeste Romeinen genegeerd en tenslotte 180 jaar later weer opgeheven.

In de middeleeuwen

Franse monniken slagen er voor de eerste keer in, de tot nu tot bleke most door gisting in een schoorsteen rode wijn te veranderen.

In de kerk heeft wijn een grote betekenis. In het sacrament van het avondmaal vormt de wijn het element voor het bloed van Christus. Daarom was de kerk, op wijn voor de eucharistieviering aangewezen, waardoor veel kloosters een eigen wijngaard hadden.

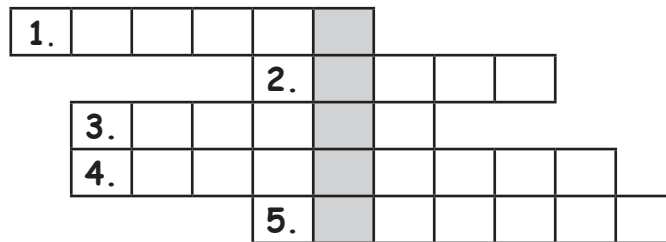
Op grond van het feit, dat de wijn vanwege zijn alcoholgehalte vaak kiemarmer en schoner als water was, steeg zijn populariteit in de middeleeuwen nog verder.

Om deze reden was wijnconsumptie de Romeinse legioensoldaten zelfs nadrukkelijk voorgeschreven.



Ri-ra-raadsel opgelet!

1. Wijn staat in de kerk als symbool voor het ... van Christus
2. Welke wijn ontstaat uit blauwe druiven zonder schil?
3. Gezocht wordt de kleur van druiven, uit welke rode wijn wordt gemaakt?
4. Hoe heette de keizer, die de wijnbouw verbood?
5. Welke monniken slagen er voor de eerste keer in, door gisting most in rode wijn te veranderen?

**3. Productie van wijn:**

Eigenlijk heb je niet veel nodig, om wijn te produceren: als de druif openbarst, komt het sap met het gist in contact, wat geheel natuurlijk op de bessen aanwezig is.

De gist verandert de vruchtensuikers van de druif in alcohol. Dit noemt men alcoholische gisting. Zodat de wijn langer houdbaar blijft, wordt hij gezwaveld. Naargelang de wijnsoort, wordt de wijn in houtenvaten (wijnvaten) met een verschillende tijdsduur opgeslagen - hij rijpt. Aansluitend wordt hij in flessen gevuld en met een kurk of een schroefsluiting afgesloten.

4. Belangrijk om te weten!

Wijn bevat alcohol. Alcohol beschadigt je lichaam, omdat er hersencellen en levercellen worden vernietigd en je er aan verslaafd kan raken. Daarom mag je pas wijn drinken, als je meerderjarig bent!

Woordzoeker bij het thema wijn:

W	I	T	T	E	W	I	J	N	C	K	R
O	W	E	I	S	I	W	E	I	N	L	O
P	U	M	O	P	J	A	N	L	P	I	M
S	D	F	J	E	N	L	K	E	E	F	E
Q	W	M	I	L	V	F	V	Z	U	L	I
E	S	Y	T	N	A	O	P	R	K	J	N
D	V	C	A	D	T	I	S	C	O	M	E
R	Z	N	U	M	B	K	U	R	K	E	N
U	R	Q	X	A	E	L	M	R	E	E	N
I	A	G	I	S	T	I	N	G	B	Z	E
F	T	W	E	I	N	F	A	S	S	L	I
V	W	I	J	N	S	T	O	K	U	N	G

Vindt de volgende woorden:

witte wijn
gisting
romeinen
wijnvat
kurken
wijnstok
druif