



Klei
over wijn

Elke week wijnavdies
van Nicolaas Klei

Goedkoop is niet altijd duurkoop

De Lidl heeft een herfst vol bijzondere wijnen, juicht het reclamekrantje. Aangeprezen door een heuse sommelier, en zo deftig dat Lidl me de proefflessen stuurde in een heushouten kist.

Vreemd. Bij Lidl kosten wijnen gewoonlijk ergens tussen de 2 en 3 euro. Waarom denkt Lidl dat we inene achteloos 20 piek gaan lappen voor één fles ongezellige rode bordeaux? Of €12,49 voor een châteauneuf-du-pape die niet beter smaakt dan doorsnee-côtes-du-rhône?

Omdat er châteauneuf op het etiket staat, hoopt Lidl natuurlijk. Maar daar trappen we lekker niet in. Wij weten dat je bij zulke wijnen vooral betaalt voor de naam en dat als die pape écht goed was, hij minstens het dubbele zou kosten. Dus sliep uit, Lidl, wij gaan kien als we zijn naar de Hema om côtes-du-rhône te kopen die veel lekkerder én veel goedkoper is dan je suffe châteauneuf. En fijne bordeaux die manhafter is dan je matige médocs.

**Domaine Saint-Martin,
cuvée angelique, côtes
du rhône 2011, €5,75.
Château Fourreau,
bordeaux 2012, €5.
Hema**



reageren?
nicolaas
@ad.nl



Pluk zelf een maaltje bij elkaar

In de herfst biedt het bos veel lekkers:
bessen, zwammen, kruiden. In wandelende
workshops leer je over eetbare natuur.
Let op: bij twijfel niet plukken.

Tekst: Jinke Obbema Foto's: Koen Verheijden

Op het houtkacheltje pruttelt een pan met vlier-, lijster- en meelbessen. Rozenbottels zitten erin, kornoelje en meidoorn. Een beetje water erbij en rietsuiker. Als de paarse, rode en oranje bessen koken, worden ze zo goed mogelijk geplet met een houten lepel. Na tien minuten gaat alles door de zeef en hebben we een heerlijke siroop gemaakt. Van bessen die nu overal te plukken zijn. In bos en park, maar ook gewoon in het plantsoen om de hoek. Maar bessen plukken in de natuur? Hebben we niet altijd geleerd dat dat levensgevaarlijk kan zijn? Dat er bomen in je buik groeien als je de pit doorslikt, of op zijn minst een bekeuring van de boswachter riskeert?

„Er groeit geen boom in je buik,” lacht Edwin Florès, wildplukker van beroep. „Maar de rest klopt wel. Sommige gemeentes verbieden het plukken in hun politieverordening. Je moet dan ook altijd toestemming vragen van de eigenaar van het land. De boswachter bijvoorbeeld. Maar de meesten zullen je echt niet op de

bon slingeren voor een potje jam.”

En dat bessen giftig zijn, klopt ook, legt hij uit. „De pitjes van de taxus zijn dodelijk. Die werden dan ook vaak rond kerkhoven geplant, zodat herders er met hun kudde wegbleven.” Maar het rode vruchtje zelf is zoet en een beetje slijmerig. En al is het niet echt lekker, je kunt het best eten. „Voor de bessen in onze siroop geldt dat er veel giftige zuren, zoals blauwzuur, in de pitten zit. Eenmaal gezeefd, doen die geen kwaad.

„In de supermarkt weten we precies waar we moeten zijn, maar eigenlijk is een bos de supermarkt van vroeger. „Je vindt er alles wat je nodig hebt. Van het zetmeel van eikels tot de lekkerste paddenstoelen. Maar wij zijn het compleet vergeten, de kennis van onze voorouders is verloren gegaan.” Was zo'n tien jaar terug Jonnie Boer van De Librije een van de weinige koks die zelf plukten en visten, nu serveert ieder restaurant dat wil meetellen ingrediënten uit eigen streek en staan er in de vensterbank ranzige ogende potten met prei of lindebloesemknoppen. Er wordt weer

