

MISWIJN

'Het bloed van Christus': daarvoor staat de wijn die in christelijke kerken wordt gedronken door kerkgangers. Je zou dus aannemen dat die wijn altijd rood is – mis! Dat is-ie dus niet. Van katholieke eucharistievieringen, oftewel missen, ken ik de oranjegele kleur van de wijn in de kelk en de zoete, druivige, alcoholische, soms ook wat kruidige smaak. Muscat of Malvasia, gok ik. In een moderne, jonge evangelische kerk kreeg ik wel een keer een slokje rood – maar dat was onvergist druivensap in plaats van wijn. Voor iedereen stonden kleine plastic cupjes klaar, omdat het (daar wel!) altijd zo druk is.

Rooms-katholieken, protestanten, oosters-orthodoxen, anglicanen: alle christenen gedenken in hun kerkdiensten – met wisselende regelmaat – door het eten van brood en drinken van wijn de dood en opstanding van Jezus Christus. Nippen van wijn kun je beter zeggen, want het is maar een heel klein slokje, voorafgegaan door een stukje brood of een hostie. Dat ritueel hebben ze niet zelf bedacht maar is, aldus de overlevering, een opdracht die Jezus gaf tijdens zijn laatste avondmaal 2.000 jaar geleden: 'Blijf dit doen om mij te gedenken.' Een niet-ervaringsdeskundige zal er zoals gezegd van uitgaan dat miswijn of avondmaalswijn de rode kleur van bloed heeft, maar de praktijk wisselt nogal.

Protestanten gebruiken in de regel wel zoete rode wijn (vaak Israëliëse of Spaanse), maar katholieken doen het tegenwoordig meestal met versterkte, zoete witte. Dit om praktische redenen: witte altaarwijn geeft niet van die lelijke vlekken op het altaarlinnen en de liturgische gewaden als daarop gemorst wordt. Daarnaast drinkt het makkelijker – vooral 's ochtends – en ten derde blijft de kleur niet plakken op baarden, tanden of mondhoeken van de aanwezigen, zodat een 'vampierlook' voorkomen wordt. De miswijn is met wijnalcohol versterkt zodat-ie niet kan bederven.

Van het Vaticaan wordt gezegd dat men er wél rode miswijn gebruikt. Toen ik dat checkte, werd dit door de Spaanse firma die al sinds 1878 de miswijn aan de paus levert naar het rijk der fabelen verwezen. 'Dat is een *urban legend*, een broodje aap! Onze Vino de Misa is altijd wit en versterkt geweest,' zegt Nuria Vernis Lavergne

'Dat de miswijn van het Vaticaan rood zou zijn is een broodje aap'



van Bodegas De Muller, hofleverancier van het Vaticaan. Hoewel ze dat zelf niet (meer) zo zeggen: 'Wij leveren nog steeds aan het Vaticaan, maar sinds het laatste Vaticaans Concilie is de titel van officieel leverancier losgelaten en mag niemand die meer gebruiken.'

Bodegas De Muller werd in Tarragona opgericht door twee vrome Franse katholieke heren, Auguste de Muller en Ruinat de Brimont; die laatste uit de bekende Ruinat Champagnefamilie. Zij zagen in Spanje goede kansen voor de productie van zoete versterkte wijnen, vanwege het warme klimaat en ook omdat in Frankrijk door de druifluisplaag veel wijngaarden waren verwoest. Miswijn, die gemaakt moet worden van 'de vrucht van de wijnstok' – druiven dus – en ook verder met alleen natuurlijke ingrediënten, werd een van hun specialiteiten. De beroemdste is hun *Vino de Misa Dulce Superior* van de witte druivenrassen

garnacha blanca en *macabeo*: zoet en met wijnalcohol versterkt tot 15%. Ook maken ze een zoete en een droge witte miswijn van *moscatel*. De *Vino de Misa* is ook gewoon te koop op internet zie ik: misschien interessant als je thuis een iets religieuzer tintje wil geven aan *Kerstmis*, door miswijn in te zetten als dessertwijn of bij de koekjes? ■

KARIN LEEUWENHOEK IS THEOLOOG, VINOLOOG EN COMMUNICATIEWETENSCHAPPER. ZE HEEFT NEGENTIG ITALIAANSE OLIJFBOMEN, MAAR HOUDT VOORAL VAN WIJN - EN EROVER FILOSOFEREN. ZIE OOK HAAR WIJNBLOG VINOBLOGIE.NL

