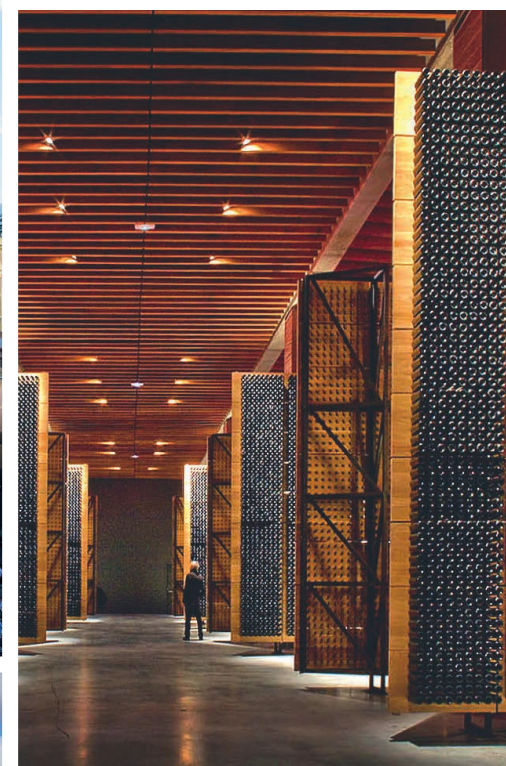




DE ROMEINEN BOUWDEN AQUADUCTEN EN DRONKEN KELKEN VOL LOKALE WIJN



AY, CARAMBA!

EXTREME TEMPERATUREN, EEN IETWAT SAAI LANDSCHAP, DORPEN DIE LEEGLOPEN. HEEFT HET NOORDWESTEN VAN SPANJE NOG WEL WAT TE BIEDEN? JAZEKER! HIER WORDT EEN HEEL BEHOORLIJKE WIJN GEMAAKT IN EEN HISTORISCHE SETTING. WE MAAKTEN EEN ROADTRIP DOOR DE RIBERA DEL DUERO EN WERDEN BLIJ VERRAST.

TEKST RENÉE SALOME | BEELD LUIS CARRÉ + FERNANDO MADARIAGA + CHRIS STEVENET [KAART]

Blinddoekt om en proeven maar! Bij *vinoteca* Señorita Malauva wordt een jolig feestje gebouwd rondom wijn. Terwijl elders in Ribera del Duero het wijntoerisme juist een über-chique *touch* krijgt met helikoptervluchten en sterrenmaaltijden. Deze wijnstreek die strak onder de gouden zon ligt, leeft toch al tijden in de schaduw van grote zus Rioja, het mooiste en meest bewonderde meisje uit de klas. Maar het calimerocomplex wordt nu eindelijk afgeschud. Ze zijn hier druk bezig om van de provincie Castilla y León in het algemeen en de Ribera del Duero in het bijzonder een volwaardige wijnreisbestemming te maken.

TE PAARD! Van het landschap moet Castilla y León het niet echt hebben. Niet dat deze grootste autonome regio van Spanje níet mooi is, maar er zijn veel (hoog)vlaktes en daar wordt voornamelijk op geboerd. Voor ons is dat prima, want waar komt anders al die lekkere wijn vandaan! Waar Castilla y León het wel van hebben moet? Die wijn dus, en het roemruchte verleden van Noordwest-Spanje dat werkelijk door elke kier van de kathedralen, abdijen, stadsmuren, en burchten sijpelt. Rijdend door de kale *meseta*, zoals de hoogvlakte hier heet, zou je het liefst je auto veruilen voor een paard, je spijkerbroek voor een harnas en je wijnglas voor een gouden kelk. De inhoud van die kelk behoeft beslist géén aanpassing.

OEVER VAN GOUD Die wijn in je kelk kan uit een van de elf DO's (*Denominación de Origen*) komen die Castilla y León rijk is. Wij bezochten dus Ribera del Duero, een herkomstgebied dat zich uitstrekt vanaf de oevers (*riberas*) van de rivier de Duero, de 'gouden' rivier. Hier wordt voornamelijk rode wijn geproduceerd van tempranillo. Tempranillo is een van de edele druivenrassen en de bekendste druif van Spanje. De an-

GEBLINDDOEKT WIJN PROEVEN EN TAPAS ETEN IN DE HERFSTZON. WAT IS ER LEUKER?

dere toegestane rassen in deze DO zijn cabernet sauvignon, merlot, malbec, garnacha tinta en albillo. De druiven hebben het niet makkelijk in Castilla y León, ze moeten overleven in een gebied waar bloedhete, kurkdroge zomers worden afgewisseld door hele koude winters. Ook de temperatuurschommelingen tussen dag en nacht zijn groot. Droogte is trouwens in vrijwel heel Spanje een probleem. Irrigatie van de wijngaarden is verboden, zodat de boeren het aantal stokken per hectare klein houden. Als gevolg hiervan ligt de opbrengst per hectare dus ook een stuk lager dan in andere wijnlanden.

De meeste wijngaarden liggen hier in de nabijheid van de Duero. Dicht bij de rivier is het meteen een stuk groener en mooier dan op de wat saaiere hoogvlakten waar je onvermijdelijk doorheen rijdt als je deze streek bezoekt. Het regent er dan ook veel vaker. Maar nu gelukkig even niet!

DE GOLDEN MILE VAN WIJNBOUW

Abadía Retuerta is een van de wijndomeinen aan de rivier. De abdij (*abadía*) uit 1146 is sinds kort geopend als een super-de-luxe hotel. Het is niet bepaald goedkoop om hier een nachtje door te brengen, maar dan heb je wel wat. Uitzicht op de wijngaarden bijvoorbeeld, die in vroeger jaren door de monniken werden bestierd. We zijn in de zogenoemde 'golden mile' van de lokale wijnbouw, waar ook het meest beroemde wijnhuis van de streek, Vega Sicilia, zijn goddelijke ding doet – de duurste wijn van Spanje komt hier vandaan! Deze *Milla de Oro* is het gouden hart van de Tempranillo's met de beste wijngroonden van Ribera del Duero.

Als we halt houden bij Abadía Retuerta is het een drukte van belang. De oogst wordt net binnengehaald, tientallen mensen sorteren de druiven met de hand, terwijl al gesorteerde druiven in de fermentatietank worden gestort. Gelukkig maken ze even tijd voor ons en we wandelen de velden in. 'Onze wijngaarden zijn opgedeeld in verschillende kavels', wordt ons verteld. 'Ieder kavel heeft een ander microklimaat, andere grondsoort en andere positie ten opzichte van de zon. Zo is de bodem bij de rivier van klei, en bevat de hoger gelegen grond meer kalk.' De druiven (voornamelijk tempranillo, maar ook syrah, cabernet sauvignon, sauvignon blanc en een beetje verdejo) worden elk in een eigen kavel verbouwd. Zo groeit iedere druif in de beste omstandigheden voor zijn soort. Anders gezegd: hier worden *terroir*-wijnen gemaakt. Dit alles onder de bezielende leiding van Pascal Delbeck, wijnmaker van top-Château Ausone in de Bordeaux. Het gevolg van deze experimenteerzucht naar Frans voorbeeld is dat de wijnen niet verkocht worden onder de DO Ribera del Duero, maar als *Vino de la Tierra*, landwijn. Wellicht mogen

AAN DE OEVERS VAN DE GOUDEN RIVIER GROEIT DE EDELE DRUIF TEMPRANILLO

SLAPEN

HOTEL GAREUS | VALLADOLID

Elegant en sfeervol hotel in het hart van de stad.

VA. € 60 PER NACHT | WWW.HOTELGAREUS.COM

AC BURGOS HOTEL | BURGOS

Licht en modern maar warm ingericht hotel, vlakbij de stadspoort en kathedraal.

VA. € 63 PER NACHT | WWW.MARRIOTT.COM

PARADOR DE ÁVILA | ÁVILA

Paradores zijn luxe staatshotels in de mooiste monumenten. Deze is gevestigd in het schitterend gerenoveerde Piedras Albas paleis.

VA. € 140 PER NACHT | WWW.PARADOR.ES

ABADÍA RETUERTA | SARDÓN DE DUERO

De 12^e-eeuwse abdij van het wijndomein is omgetoverd tot een zeer luxe vakantiebestemming *an sich*.

VA. € 350 PER NACHT | WWW.ABADIA-RETUERTA.COM

ETEN EN DRINKEN

MESÓN DE CÁNDIDO | SEGOVIA

Geglazuurde tegeltjes, wit gepleisterde muren en donkerbruine balkenplafonds: Spaanser vind je niet. De specialiteit is speenvarken. En dat aan de voet van het Romeinse aquaduct!

WWW.MESONDECANDIDO.ES

ARZUAGA | QUINTANILLA DE ONÉSIMO (VALLADOLID)

Dat fijne, gelukkigmakende Spaanse *comfortfood* vind je hier: enorme schalen ibericoham en foie gras vooraf, reuzespiesen met gegrild zuiglam, knapperige groene salade met veel ui. Daarbij eigengemaakte olijfolie en wijn! WWW.HOTELARZUAGA.COM

MESÓN DEL CID | BURGOS

Pal naast de kathedraal kun je genieten van de streekkeuken. Dikke soepen, bloedworst en *leche frita*. Veel jaargangen topwijn van Vega Sicilia vanaf € 160 per fles! WWW.MESONDEL CID.ES

SEÑORITA MALAUVA | VALLADOLID

Vrolijke wijnproefbedoeining! WWW.VINOTECAMALAUVA.ES

ze nog eens *Vino de Pago* op het etiket laten drukken: wijn die van een uitzonderlijke wijngaard komt. Maar eerst gaat het om de smaak. En die krijgt van ons een dikke voldoende: Prijswinnaar Selección Especial 2009 (€ 15,27) heeft een heerlijke geur, donker fruit en kers in de mond, maar ook een beetje leer. Het is een volle, aardse wijn. Vlees erbij, zoals de Spaanse klassieker gegrild zuiglam, en het feest kan niet meer stuk. Zit je met rozige wangen bij de openhaard na een lange boswandeling, of heb je last van een milde herfstdepressie, dan past daar de Pago Negralada (ca. € 60, beide te koop via www.uvinum.nl) uitstekend bij: van 100% tempranillo met veel donker fruit en zware tannines, maar goed in balans.

DOORNROOSJES SPROOKJESKASTEEL

Het is niet alleen wijn wat de klok slaat in deze streek: de UNESCO heeft het druk gehad hier. We rijden naar Segovia, waarvan de oude stad en het Romeinse aquaduct sinds 1985 op de werelderfgoedlijst staan. 'Het aquaduct was altijd een fantastische speelplek', zegt onze gids Mariano, wiens ouderlijk huis er pal naast stond. Het bouwwerk van ruim 16 meter lang was tot 1950 nog in gebruik, maar stamt al uit de eerste (!) eeuw - toen overigens de Romeinse legioenen hier al genoten van de goedheid van de lokale wijn. De stadswandeling voert verder naar de verstopte Joodse wijk, langs prachtige versierde muren in mudejar-

400-600

MM REGEN PER JAAR

40°

MAX. TEMPERATUUR

-20°

MIN. TEMPERATUUR

85%

TEMPRANILLO

○

WITTE WIJNEN

stijl. Dit is de stijl die voortkomt uit de Moorse overheersing in Spanje en waarin moslim- en christelijke kunst zijn gemengd. Het beroemde 15^e-eeuwse *casa de los picos* is wel het vreemdste voorbeeld: op dit huis zijn puntige piramides 'geplakt'. We lopen door kronkelige straatjes met kerken in alle soorten en maten. Einddoel is het Alcázar van Segovia, een sprookjeskasteel met een wat luguber verleden dat ook gevangenis was. Hoop op een rots staat dit onneembare fort met de sierlijke torens die Walt Disney inspireerden bij het maken van het kasteel van Doornroosje. Mooie stad Mariano! verzuchten we al dromend. 'Alleen jammer van het weer,' lacht de gids, 'we hebben hier negen maanden winter en drie maanden hel per jaar!'

GEBAKKEN MELK

Nog zo'n erfgoedmastodont 70 kilometer verderop is Ávila, waarvan de stadsmuren met 88 torens en 9 poorten nog volledig intact zijn. Wegblijven!, schreeuwt dit bouwwerk uit de 11^e eeuw, maar dan heeft het niet op ons gerekend. Naar binnen zullen we, en we krijgen hulp van stadsgids Mercedes. Met groot enthousiasme vertelt zij ons alles over Ávila. Dat hier meer kerken zijn dan de bewoners nodig hebben. Dat 'ketterjager' grootinquisiteur Torquemada hier begraven ligt. En dat Ávila de meeste zonuren van heel Spanje heeft omdat het de hoogst gelegen stad van het land is (1132 meter). Desondanks is het hier vaak koud. Dat merken we ook goed aan het nogal winterse diner; de typische gerechten uit deze stad zijn vet, zacht, zwaar en heel mild van smaak. Boerse *patatas revolconas* (aardappelpuree met paprika en kaantjes), *croquetas* met een fijne ragout, en kabeljauw met pompoenpuree. Het dessert wat we krijgen is *leche frita* oftewel gebakken melk. Is dat lekker? Mwah. Gelukkig vloeit de wijn hier ook.

ENOTURISMO URBANO

Een wijngaard bezoeken in de warme herfstzon terwijl de wijnmaker liefdevol vertelt over de verzorging van zijn druivenkinderdjes, dat is altijd een gouden tip. Nog leuker is wijn drinken, vooral in goed gezelschap en met een bijpassende hap. Dat heeft Gustavo Calvo goed begrepen. Hij bedacht het '*enoturismo urbano*', het 'urbane wijntoerisme', en opende Señorita Malauva, een wijnwinkel annex proeverij in de provinciehoofdstad Valladolid. We belanden er na een uur rijden vanaf Ávila. Gustavo: 'De meeste mensen willen helemaal niet ellenlange reviews in bladen lezen, maar op een leuke manier kennismaken met wijn. Laten we er een feestje van maken!' En dat doen we. Geblinddoekt ruiken we aan flesjes, proeven we snoepjes en drinken we uit zwarte glazen. Het wedstrijdement maakt het allemaal nog leuker. De lekkere tapas dragen zeker ook bij aan het feestgevoel. Señorita Malauva heeft succes en inmiddels ook vestigingen in Palencia en Madrid. Bestijg je paard maar weer, want de stadspoort van Burgos kom je met de auto niet in. Sowieso is Burgos een stad van wandelaars, gelegen op de pelgrimroute naar Santiago de Compostela. Overal lopen of strompelen ze om de kathedraal van Burgos aan te doen, rijk versierd door kunstenaars. Wat een pracht en praal! Het graf van een belangrijk historisch figuur loop je hier trouwens zo voorbij; El Cid, een Spaanse ridder uit de 10^e eeuw, de nationale held die tegen de Moren vocht. Als dat zo uitkwam vocht hij trouwens ook aan Moorse zijde, maar dat maakt hier voor de heldenverering weinig uit.

HYPERMODERN BOEREN

Van een totaal andere orde is Bodegas Portia in Gumiel de Izán. Het hypermoderne gebouw van beton, hout, staal en glas werd door de beroemde Britse architect Sir Norman Foster ontworpen en in 2010 officieel geopend. Als we aan komen rijden glanst het ons bescheiden toe, want een 'puist' in het landschap is het gelukkig niet geworden. Het gebouw met de drie wieken is gemaakt voor super efficiënt wijnmaken. Al werkt de promotievideo ons op de lachspieren en wekt de duiding van het gebouw in het landschap irritatie op, het is boeiend om te zien hoe slim hier geboerd wordt. Vreselijk steriel, maar ach, dat is wel zo fijn voor de volksgezondheid. Vier lijnen hebben ze: Ebeia, Portia Crianza, Portia Prima en Triennia (met een etiket van de meesterarchitect *himsel*).

Ebeia (€ 9,03) is de jongste wijn, een lekkere, fruitige wegdrinker die vier maanden op Amerikaans eiken heeft gerijpt. De Portia Crianza (€ 13,28)

HIER WORDEN TERROIRWIJNEN GEMAAKT ONDER DE BEZIELENDE LEIDING VAN PASCAL DELBECK UIT DE BORDEAUX

heeft wat langer gerijpt en is daardoor dieper van kleur en smaak. Met kers en zwarte bes, en veel vanille. De Portia Prima (€ 18,75, alle drie te koop bij slijterijhetfust.nl) is langdurig op nieuw Frans eiken gelegd en smaakt veel intenser dan de andere twee, met rijp zwart fruit en iets kruidigs. De wijnen zijn overigens van 100% tempranillo, hier *tinta fina del país* genoemd. Opvallend is dat alle wijnen zo schoon zijn; zuiver en helder in het glas.

In dit moderne Spanje geen dromen meer van galopperende paarden en grove kelken. De glazen hier zijn strak gepoleerd en de auto heeft airconditioning. Conclusie: deze streek heeft dus '*the best of both worlds*' in zich. En wat die concurrerende zussen betreft: zowel Rioja als Ribera produceren rode kwaliteitswijnen die vaak uitstekend kunnen ouderen. De zussen zijn allebei lekker. En is dat geen goud waard! ■

HOE KOM JE ER?

Vanaf Amsterdam Schiphol vlieg je in 2,5 uur naar Madrid. Huur daar een auto en ga op ontdekkingsreis! Om een indicatie te geven: de afstand van Madrid naar Segovia is zo'n 100 kilometer. Madrid-Avila 115 km, Avila-Valladolid 120 km, Valladolid-Burgos 125 km.

