

STOKOUD KLOOSTER  
OF LUXE WIJNHOTEL?

# SLOW LIFE, SLOW FOOD

HOE MAAK JE WIJN, WORST, OLIJFOLIE EN KAAS VAN DE BESTE KWALITEIT? DOOR ER DE TIJD VOOR TE NEMEN! IN DE SPAANSE DUERO-VALLEI HEBBEN ZE DAT GOED BEGREPEN. HIER STAAT HACIENDA ZORITA, WAAR LANGZAAM LEVEN DE LEUS IS.

TEKST RENÉE SALOME

**O**p gitaar: Víctor 'The Globetrotter' Redondo Sierra. Op keyboard de Peruviaanse chef-kok Víctor Gutierrez, a.k.a The Flying Star. De drums worden bespeeld door The Wine Wizard, het coole pseudoniem van wijnmaker Carmelo Ángulo. En het is 'The Foodie' Jaime Boville die aan de snaren van de contrabas plukt. The Why Not Band, zoals ze zich noemen, maakt alleen geen muziek. De band is een metafoor. Ieder met zijn eigen geluid, met zijn eigen kunde en passie, draagt bij aan een andere gezamenlijke droom. Die droom? Een plek creëren waar mensen onvergetelijke momenten beleven. Daar hoort natuurlijk fantastisch drinken (lees: wijn) en eten bij, en een lekker bed. Die droom van het team heet Hacienda Zorita, en hij wordt verwezenlijkt in Noordwest-Spanje.

## JAMÓN, OLIE EN WIJN

Het is net een Disney sprookje wanneer we 's avonds laat aankomen in hotel Hacienda Zorita. De lange oprijlaan is dromerig verlicht, en geeft net genoeg van de schoonheid van de omgeving prijs om de wekker vroeg te willen zetten om op onderzoek uit te gaan. Omdat we in Spanje zijn – in Valverdón om precies te zijn, vlakbij universiteitsstad Salamanca – gaan we trouwens niet naar bed, maar aan tafel. Om te genieten van alle heerlijkheden uit deze streek: jamón iberico, kaas, olijfolie en wijn. En het mooie is: al die producten worden gemaakt door Hacienda Zorita zélf! Oude olijfbomen, winnende wijngaarden, vergeten groenten, wroetende varkens en blatende schapen, ze staan allemaal op eigen grond, waar ze in alle rust lekker mogen worden. Want een *slow life* zorgt voor *slow food*: lokaal voedsel dat op een traditionele manier wordt gemaakt, zonder gebruik van industriële middeltjes en met een optimale smaak.

## COLUMBUS ALS GAST

Hotel Hacienda Zorita is gevestigd in een dominicaan klooster uit 1366. Het was een geschenk van een rijke dame, die de ziel van haar pas overleden man meende te redden met haar gift. Of dat gelukt is zullen we nooit te weten komen, maar voor je eigen zielenrust kun je je geen fijnere plek wensen. 'Hier is de geschiedenis van de wereld ontstaan', meent directeur Jaime Boville, de 'contrabassist'

**HET PARADEPAARDJE VAN  
HACIENDA ZORITA WORDT ZO  
UIT HET VAT GEPROEFD**

van de band. Hij doelt hiermee op de aanwezigheid van Christoffel Columbus aan de vooravond van zijn beroemde reis die tot de 'ontdekking' van Amerika leidde. Hij zou hier op zoek geweest zijn naar fondsen die zijn reis mogelijk moesten maken. Dat was in 1485. Maar Jaime doelt ook op de Universiteit van Salamanca, die hier vlakbij staat. Het is een van de oudste universiteiten van Europa (1218!) met een bijzondere traditie die ook in de kapel van de hacienda een plek krijgt. Op de muren van de universiteit, en dus ook van de kapel, zijn in stierenbloed de letter V van victorie en de initialen van de afgestudeerde studenten gekalkt. Graffiti avant la lettre!

In de kapel staat een tabernakel, zeker, maar het is stiekem ook een wijnkelder. En iets verderop staat het heiligste van het heiligste: de vaten waarin de Magister ligt te rijpen. Deze wijn is het paradepaardje van Hacienda Zorita, dat met gepast ontzag benaderd wordt. Enorme beelden van de heiligen Thomas van Aquino en Dominicus, de stichter van de dominicaner orde, flankeren de 32 vaten. De wijn wordt alleen gemaakt in uitzonderlijke jaren, en dan nog alleen als wijnmaakster Alma García vertrouwen in een goede afloop heeft. Want al genieten je wijnen nog zoveel goddelijke bescherming, het is uiteindelijk toch de vakkenner die de kwaliteit ervan bepaalt.

#### NATUURPARK ARRIBES DEL DUERO

We ontmoeten Alma García in de wijngaard in natuurpark Arribes del Duero, op zo'n anderhalf uur rijden van het hotel. 'Stel je voor', zegt ze, 'vóór het jaar 2000 was hier helemaal niets!' Het is inderdaad nauwelijks voorstelbaar, want we hebben zicht op 70 hectare wijngaard en diverse gebouwen waaronder een boerderij, hotel en spa. 'Ik kwam hier werken toen de winery net een jaar geopend was', vervolgt ze. 'Ik weet het nog goed: ik pakte m'n spullen, reed hiernaartoe, huurde een huisje en zei: het is maar voor drie maanden...'

Alma maakt zich zorgen. Het regent, en daarom moet de oogst naar binnen. Laat ze de druiven langer hangen, dan slaat rot wellicht toe. Ze heeft het druk – ook slow food moet snel geogst worden – maar maakt toch even tijd voor ons vrij. Ze leidt ons rond in de ultramoderne wijnmakerij, waar vrachtwagens af en aan rijden om de eerste ladingen fruit te lossen. Naast de lokale tempranillo, vertelt ze, zijn ook internationale druivenrassen aangeplant, waarvan vooral syrah het hier uitstekend doet. De extreme temperaturen en de bodem van zand met daaronder graniet, dat werd gebroken om de wortels hulp te geven bij hun groei, blijken precies de juiste leefomgeving voor deze druif te zijn.

## VOEDSEL OP EEN TRADITIONELE MANIER GEMAAKT, ZONDER GEBRUIK VAN INDUSTRIËLE MIDDELTJES

### KEEP CALM AND...

... *do it slow!* Slapen bij Hacienda Zorita kan in het luxe vijfsterren hotel, maar ook in lodges tussen de druiven in Arribes del Duero én binnenkort in de *'albergo difuso'*, een hoteldorp. Draag je *'slow shoes'*, adviseer je van Hacienda Zorita, en geniet overal van die langzame lekkernijen. Die kun je trouwens ook buiten de Duero-vallei kopen. In Londen, Stavanger en Madrid zijn restaurants en winkels met hun producten en binnenkort worden die via de website naar heel Europa verscheept. Tip: bestel een (of veel!) Torta de Dehesa, een halfzachte, romige kaas gemaakt van Churra-schapenmelk. Gaat perfect met Zorita's Tempranillo die, wel zo gemakkelijk, gewoon bij de Appie om de hoek staat. *Salud!*

WWW.THE-HACIENDAS.COM



'Proeven?', stelt Alma voor. Graag! Immers, *the proof of the pudding is in the eating!* We proeven eerst enkele wijnen van wijngaard Abascal, net als Hacienda Zorita behorend bij moederbedrijf Marqués de la Concordia, en de trotse buurman van grootheid Vega Sicilia. De wijnen vallen onder de DO Ribera del Duero en zijn gemaakt van 100% tempranillo. Favoriet zijn de getemde tannines van de HZ Abascal Vineyard Producción Limitada 2010. Marqués de la Concordia maakt ook wijnen in Rioja, waar 'The Wine Wizard' (drums!) Carmelo Angulo met zijn stokjes zwaait. Ook die wijnen weten ons te bekoren. Het zijn typische Rioja's: diepgekleurd, stevig en soepel, rijpe bessen, wat vanille en een lange af-dronk. En de Syrah van hier? Die heet Natural Reserve Syrah en komt van wijngaard Unamuno, genoemd naar een beroemde Spaanse schrijver die over deze streek schreef rond de vorige eeuwwisseling. De wijngaard ligt zo'n 750 meter boven de zeespiegel en is door *flying vine-doctor* Richard Smart uitgekozen als perfecte syrah-bestemming. De wijn heeft 24 maanden gerijpt in nieuw Frans eiken en is *spicy* en ook best streng. Een echte 'eetwijn', en dat vormt geen enkel probleem in deze contreien!

### UIT HET VAT

Alma maakt nog twee rode wijnen hier in natuurpark Arribes del Duero, waarvan één in Nederland te koop is: een wijn van 100% tempranillo, die 12 maanden heeft gerijpt op Frans en Amerikaans eiken. Hij is donkerfruitig en een beetje kruidig (Hacienda Zorita Marqués de la Concordia | € 6,99 | ALBERT HEIJN).

De andere is de heilige Magister, genoemd naar de hoogste leider van de dominicanen en/of de hoogst haalbare titel aan de Universiteit van Salamanca. Die mogen we proeven, uit het vat!

Het spannende van een *'barrel tasting'* is dat de wijn nog niet af is. En dat geldt dus ook voor deze Magister. Met veel gevoel voor decorum pakt Jaime Boville een reuzenpipet en ontdoet hij een van de 32 vaten van zijn afsluitdop. 'Deze wijn moet nog een tijdje liggen', doceert hij, terwijl hij onze glazen vult. 'Onze Magister rijpt minstens 18 maanden op Frans eiken. Daarna nog een jaartje op fles.' De Magister, gemaakt van 60% tempranillo, 30% syrah en 10% merlot en uitgebracht als *Vino de la Tierra Castilla y León*, heeft geuren van vanille en kers, zachte tannines, jamachtig fruit en iets aardts. Beloftevol! De heilige Dominicus en Thomas van Aquino stonden erbij en keken ernaar. En zij zagen dat het goed was.

### SAY CHEESE!

Jaime Boville staat te springen om ons zijn biologische boerderij te laten zien. Hij is voorzitter van de lokale tak van de Slow Food beweging en een fervent aanhanger van de gedachte: het in ere (soms: in leven) houden van lokaal voedsel. Dus grazen er Churra-schapen die bijna waren uitgestorven en is er een moestuin vol vergeten en bijzondere groenten en kruiden. Varkens en buffels (mozzarella!) leven gemoedelijk naast elkaar en hebben alle ruimte die ze maar wensen kunnen. Er staat een olijfgaard met oude bomen en er is nog een kleine wijngaard. Er wordt een *kick-ass* balsamicoazijn gemaakt die voortreffelijk smaakt bij de aardbeitjes uit de moestuin! En trouwens ook bij de bijzonder smaakvolle tomaten van datzelfde lapje grond. Maar waar Bovilles hart het hardst van lijkt te kloppen zijn de kazen.

Zes jaar geleden begonnen ze hier kaas te maken, en deze behoort nu, zo betoogt Boville, tot het beste wat de wereld te bieden heeft. Ze gebruiken namelijk de beste melk, de modernste (dus de beste) technologie, hebben de beste *salmuera* (pekels) en de beste rijping. Kijk, zo kom je ergens. Dat heeft hij trouwens niet zelf verzonnen, dat ze de beste zijn, maar blijkt uit de prijzen die ze met hun kazen verdienen en bovendien, dat kunnen we zelf ook zo wel proeven. Daarom organiseert hij een blinde kaasproeverij. Drie harde schapenkazen op rij moeten het bewijs leveren dat zijn kaas de beste is. We beginnen met een klopje op de kaas. Klinkt het hol? Dan kijken we naar de kleur van de kaas. Is die wit? Oranje? Of geel? Is de kleur gelijkmatig? En de randen, hoe donker zijn die? Zitten er veel of weinig 'oogjes' in de kaas? Dan is de neus aan de beurt. Is de geur intens, melkig, schoon? Want: 'Goede kaas stinkt niet!' En dan, eindelijk, stoppen we een stukje in de mond. Die keer herhalen we het ritueel. De laatste kaas heeft precies de juiste kleur, geur en textuur en is absoluut de lekkerste. Hij is een beetje zuur, licht kruidig en heeft een lange 'af-dronk'; een romige smaak die lang blijft hangen. En laat dit nou toevallig de kaas van Hacienda Zorita zijn! We weten anderszels goed dat we naar deze finale gemanipuleerd zijn, maar wat kan ons het schelen. Het is een topkaas, die ook nog eens perfect blijkt te combineren met de Vega de la Reina Verdejo 2013 (€ 9,70 | WWW.SPANJEWIJN.NL). Het bewijs is geleverd. Liefde, tijd en aandacht staan garant voor de beste smaken. ■

### SLOW FOOD BEWEGING

Toen er in 1986 een McDonalds vestiging bij de Spaanse Trappen in Rome zou komen was de maat vol voor Carlo Petrini. Nog meer fastfood, nog meer zielloze, smakeloze, industrieel geproduceerde rommel. Hij startte de (voorloper van de) Slow Food beweging, een internationaal opererende organisatie, die tot doel heeft de traditionele keukens te behouden en het bewustzijn van mensen te verhogen waar het goed geproduceerd voedsel betreft. Dus worden vergeten groenten weer geteeld, uiteraard zonder gebruik van pesticiden, en krijgen bijna uitgestorven dieren een tweede kans, wat goed is voor de biodiversiteit. Maar bovenal krijgt ons voedsel weer smaak! WWW.SLOWFOOD.NL

