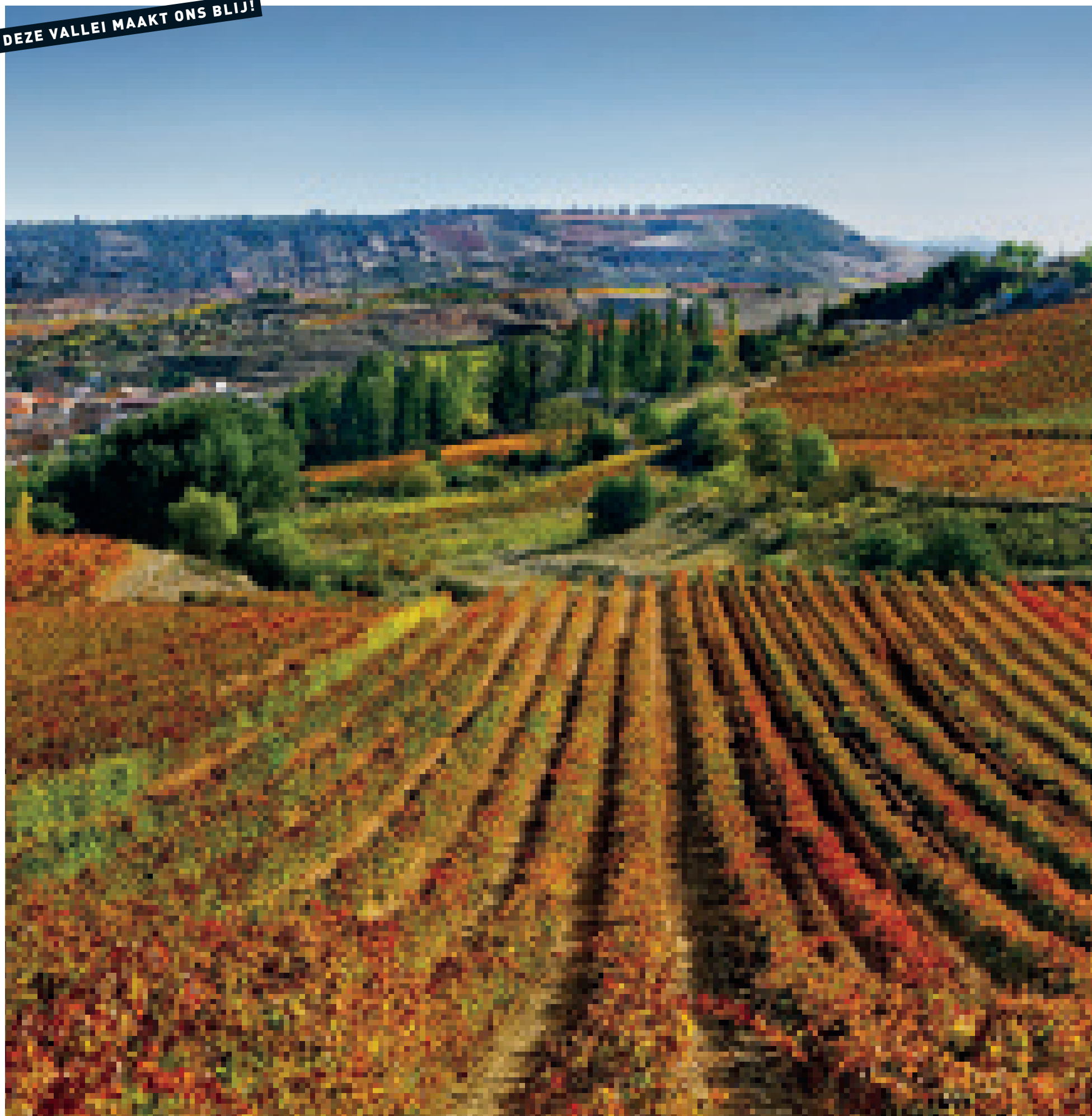


DEZE VALLEI MAAKT ONS BLIJ!



VAN WILDERNIS NAAR WIJNWALHALLA

NA JAREN IN BALLINGSCHAP, KEERDE WIJNMAKER ENRIQUE FORNER TERUG NAAR ZIJN GELIEFDE SPANJE. HIJ MOEST EN ZOU ER DE BESTE RIOJA MAKEN. INMIDDELS IS DE WERELDWIJD GEDRONKEN CRIANZA ZO'N BEETJE DE NORM GEWORDEN VOOR KWALITEITSRIOJA VOOR EEN GOEDE PRIJS. DOCHTER CRISTINA LEIDT NU BODEGA MARQUÉS DE CÁCERES. ZIJ TRAKTEERT ONS OP WIJN EN VERHALEN.

TEKST RENÉE SALOME

Als de moeder overlijdt, leggen ook haar kinderen het loodje.' Florent Thibaut weet het beeldend uit te leggen. 'De nieuwe stokken blijven voor altijd verbonden met de moederplant; de navelstreng, zoals we deze tak hier noemen, wordt nooit doorgesneden.' De 160 jaar oude stammen - ze hebben de phylloxera-plaag nog overleefd - worden ondersteund door wat maar voorhanden moet zijn geweest. Roestige blikken en verweerde latjes, de rollators en wandelstokken van de wijngaard, houden de besjes nog een beetje overeind. Hun 'kinderen' zijn geboren door middel van het afleggen van takken, in het Frans *marcottage* genoemd. Hierbij wordt een uitloper van een plant in de grond

gestopt, waarna de uitloper zelf wortels gaat vormen. Bovengronds groeit er een nieuwe plant en voilà: de wijnboer heeft er een druivenstok bij. Deze lijkt een zelfstandig bestaan op te kunnen bouwen, maar schijn bedriegt: het moederskindje blijft voor altijd afhankelijk van de levenssappen van zijn moeder.

KLEINE KAVELS VOL DRUIVEN

De wijngaarden van Marqués de Cáceres liggen in Cenicero, nabij de hoofdstad van de Spaanse provincie La Rioja, Logroño. Je kunt hier goed de verschillende bodems zien waarop de druiven groeien. Een tractor rijdt langs met een laadbak vol stenen. 'We moeten regelmatig kiezels weghalen', verklaart Florent, sales manager van Marqués de Cáceres, strak in pak, spiegelende zonnebril op de neus. 'Het maakt de wijnen te mineralig, en bovendien zijn de wegen moeilijk begaanbaar.'

Het zijn voornamelijk de rode tempranillo en witte viura die hier al dan niet van de stenen staan te snoepen. Twee weken geleden begonnen de eerste blaadjes voorzichtig hun kop op te steken. Nog even en de planten kunnen hopelijk hun belofte waarmaken. 'Als je goede wijn wilt maken, heb je goede druiven nodig', wil Florent maar zeggen. Maar leveren de stokken van deze percelen dan voldoende druiven op voor de vele liters die de kelders van Marqués de Cáceres ver-

DE STAMMEN VAN DE DRUIVENPLANTEN ZIJN MEER DAN 160 JAAR OUD



DOC LA RIOJA

La Rioja wordt gezien als een van de beste wijngebieden van Spanje. Het heeft als een van twee zelfs het predicaat DOC: *Denominación de Origen Calificada*. Het gebied is onderverdeeld in Rioja Alavesa, Rioja Alta ('hoog') en Rioja Baja ('laag'). De bodem van de laatste twee gebieden is rijk aan ijzer, kalksteen en klei en gezegend met de aangeslibde grond van de zijrivieren van de Ebro. De grond van Rioja Alavesa is armer, en dat is vaak goed nieuws voor de kwaliteit van de wijn die ervandaan komt. Rioja Baja ligt lager dan Alavesa en Alta, vandaar dat het er heter en droger is. De boeren in Baja hebben last van de harde kalksteen die vrij ondiep in de wijngaarden ligt. Weghakken dus, en irrigeren maar. De wijnen uit Baja zijn wat voller en ronder, die uit Alavesa en Alta wat subtieler. Het gros van de druiventeelt bestaat uit tempranillo, maar ook garnacha tinta, graciano en mazueto worden aangeplant voor rood, en viura, malvasía en garnacha blanca voor wit.

1500

HA WIJNGAARD

120

HA EIGEN BEZIT

100%

DRUIVEN HANDMATIG GEPLUKT

50%

RIOJA CRIANZA



**FAVORIET VAN PRINS BERNHARD
EN ONZE EIGEN FIJNPROEVER RIJST,
DE CRIANZA VAN DEZE BODEGA**

'el *Generalísimo*' Franco zijn gesympathiseer met de *Republicanos* zat was en Enrique zich in 1936 genoodzaakt zag Spanje te verlaten. Maar hij bezwoer ooit terug te keren naar zijn geboortegrond. Berooid kwam hij aan in Frankrijk. Eerst in de Loirevallei, waar dochter Cristina werd geboren. Later schafte hij twee châteaux aan in de Bordeaux. Château Camensac en Château Larose Trintaudon deden het méér dan aardig, maar het Spaanse bloed kroop waar het niet gaan kon - en letterlijk de kant op waar het wél weer gaan kon. Dus verkaste Enrique opnieuw. Hij vestigde zich in Rioja, ploegde een ruig stuk land om tot wijngaard met als doel: fantastische wijnen maken. In 1970 werd Bodegas Marqués de Cáceres geboren. De naam misstaat niet tussen al die andere wijnmarkiezen. Deze markies was de beste vriend van Enrique Forner, en een neef van de koning bovendien. Hij leende graag zijn naam aan zijn maat, en ook de koning had geen bezwaar. Belangrijk, want misbruik van een adellijke titel is strafbaar. Maar de koning beloonde Enrique maar al te graag voor zijn politieke steun tijdens de dictatuur van Franco.

laten – en die de dorst moeten lessen van mensen in wel 130 landen? Dat ook weer niet. 'Heb je die kleine lapjes grond gezien waar we net langsgreden? Heel veel families hier hebben zo'n landje. Ze gaan van vader op zoon. Wij kopen druiven van ze.'

Marqués de Cáceres betaalt ongeveer € 1,35 per kilo druiven waar anderen zo'n negentig cent neertellen. Florent: 'We bieden de leveranciers een goede prijs, maar de verkoop van druiven is niet hun hoofdinkomen, daarvoor levert het ze te weinig op. Het is een arme streek, en we doen wat we kunnen om deze mensen te helpen.'

Het is prachtig weer, de zon schijnt, nee brandt op ons gezicht en het is niet moeilijk voor te stellen hoe verzengend heet het hier is gedurende de lange zomermaanden. Florent stelt voor om de wijngaard op te klimmen. Enigszins belemmerd door pakken en hakken wankelt ons gezelschap moedig de hoogte in, om beloofd te worden met een schitterend uitzicht over de vallei.

HEIMWEE NAAR SPANJE

Stel je voor: aan het eind van de jaren zestig was het hier nog een wildernis! Er werd wel wijn gemaakt in Rioja Alta, maar die ontsteeg het niveau van een tafelwijn niet. Heimwee bracht verandering in die situatie. Enrique Forner was nog maar 18 jaar oud toen zijn vader overleed en hij daardoor noodgedwongen het familiebedrijf overnam, een wijnexportbedrijf in de buurt van Valencia. Totdat

DE MARKIES DIE ZIJN TITEL AAN DE BODEGA LEENDE, WAS DE BESTE VRIEND VAN WIJNMAKER ENRIQUE FORNER

UIT HET VAT

Terug op het honk laat Florent ons zien waar de druiven overwinteren na de lange, hete zomer. Waar ze afscheid mogen nemen van de takjes waarmee ze zo lang optrokken, waar ze dagenlang met z'n allen in een grote tank mogen logeren en waar ze, veel langer nog, worden opgevoed tot gewilde sollicitanten in de race om het schap. Of het een beetje vlotten wil met die opvoeding mogen we zelf bepalen.

Fernando Gómez laat ons graag wat wijnen uit het vat proeven. Als broekie van 22 jaar kwam hij in dienst van Marqués de Cáceres. Dat was in 1972, kort na de oprichting. Nu, 42 jaar later, staat hij aan het hoofd van het wijnmakersteam. De eerste wijn die hij tapt is gemaakt van 100% tempranillo. Hij is nog wat gesloten, en dat de wijn vrij koud is maakt het proeven ook al lastig, maar toch proef je al dat-ie fruitig is en fris. 'Zoals dat hoort, hier in Rioja', doceert Florent. Na nog een tempranillo kijken we iets totaal anders te proeven: een strakke Cabernet (97%), en een 100% Merlot. Dat kan dus ook in Rioja!

MEDITEERWIJN

Van het vat naar de fles, logisch toch? Vijftien flessen staan in het gelid, klaar om door ons geproefd en beoordeeld te worden. Onder meer de witte Antea en Verdejo, een paar rosado's, de crianza waar de bodega beroemd om is en enkele reserva's vinden hun weg naar onze glazen. Dan komt Cristina Forner binnen, de huidige baas van Marqués de Cáceres en een prachtige, kleurrijke verschijning. We beoordelen juist de Gaudium Gran Vino, de wijn die ze in 2004 lanceerde, en ze is er trots op. 'Dit is een echte mediteerwijn!' bezweert ze ons.

Buiten in de schaduw proberen we de Satinela. Het is een semi zoete, witte wijn. Onverwacht, zo'n wijn uit Rioja. Cristina vertelt hier over haar leven. Hoe ze in Bordeaux studeerde, bedrijfskunde, en in Parijs in de makelaardij werkte. Hoe ze in 1983 van het bruisende Parijs naar het nogal landelijk gelegen Logroño vertrok, nog maar acht jaar na het overlijden van Franco. Hoe ze voor haar vader de export op zich nam, en welke uitdagingen ze daarbij tegenkwam. 'Ik richtte me op de Verenigde Staten, maar ontdekte al snel hoe moeilijk die markt was. Of eigenlijk: markten. New York bleek bijvoorbeeld heel anders in elkaar te steken dan, zeg, Dallas. Maar ik was er zo van overtuigd dat onze wijnen het verdienden om wereldwijd gedronken te worden, dat ik stug doorging.'

WIJNEN MET PERSOONLIJKHEID

In 2007 ging Enrique met pensioen en nam Cristina het bedrijf over. Wist zij veel dat krap een jaar later de crisis uitbrak... Zes maanden lang werd ze gek van de zorgen. Wat moest ze doen om het tij te keren? Andere bodega's verlaagden hun prijzen, maar daar wilde Cristina niets van weten. 'Uiteindelijk besloot ik zo veel mogelijk de kwaliteit van onze wijn te verbeteren, door bijvoorbeeld kleine kavels aan te wijzen en alleen de allerbeste druiven te selecteren.' Het doel: wijnen met meer persoonlijkheid maken. 'Goddank ging het hele team hierin mee.' Het bleek een goede beslissing te zijn. De focus ligt vooral op de houtgelagerde crianza en die is, zo weten Rioja-liefhebbers al jaren, altijd goed.

Wisten we trouwens al dat hun crianza de favoriet van onze populaire Prins Bernhard was? Enrique heeft hem zelfs ooit eens ontmoet. Samen met zijn vriend, de echte Marqués de Cáceres, was hij op bezoek in Nederland. Ze arriveerden, midden in de nacht, in black tie op een vorstelijk feest. Ze waren echter de enigen die zich zo officieel gekleed hadden... 'O jee', zeiden de Spanjaarden, enigszins opgelaten. 'Nee, nee', stelde de prins ze gerust. 'Mijn fout. Ik had een das moeten dragen!'

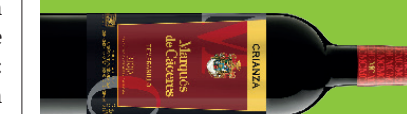
WERELDVERBETERAAR

Op de vraag wat haar vader, toch de oprichter van de bodega, van haar beslissingen vond, antwoordt Cristina dat hij erg ziek was en om hem te beschermen zij niets vertelde over de zorgen en de nieuwe koers van het bedrijf. 'Maar hij had het helemaal niets gevonden...', voegt ze er nog aan toe. Of haar eigen dochter in Cristina's voetsporen wil treden, ooit? Cristina grijnst. 'Wat kan ik zeggen? Ze studeert politicologie in Madrid. Op dit moment wil ze vooral de wereld verbeteren.' ■

CRISTINA: 'MIJN VADER HAD DE NIEUWE KOERS HELEMAAL NIETS GEVONDEN!'



TERUG IN NEDERLAND DRINKEN WE...



RIOJA CRIANZA

De trots van het huis bevat 85% tempranillo, 10% garnacha tinta en 5% graciano. Een crianza moet altijd minimaal 2 jaar rijpen, waarvan zeker 6 maanden op hout. Deze parel heeft 12 maanden op hout gerijpt, waarvan een deel van de tijd in Franse en een deel in Amerikaanse vaten. Daardoor heeft de wijn die kenmerkende vanillesmaak meegekregen. Daarnaast is-ie lekker kruidig, maar vooral heel fruitig: aardbeien en frambozen strijden om de eer. Mmm!

€ 8,99 | O.A. PLUS SUPERMARKTEN



RUEDA VERDEJO

lets verderop in Rueda maakt Marqués de Cáceres een frisse Verdejo. Geurig bouquet van citrusfruit en meloen. Hoog in zuur met een heel licht prikkeltje en een heerlijk lange afronk.

€ 5,99 | O.A. PLUS SUPERMARKTEN



GAUDIUM

Een wijn die vreugde moet brengen, zo belooft de Latijnse naam. En dat doet-ie! Zachte, maar stevige tannines, rijk aan fruit en heerlijk complex. 'Een meditatie-wijn', aldus Cristina Forner. Maar toen waren wij al in trance...

CA. € 50 | VERKOOPPUNTEN VIA WWW.GROPEUDUVIN.NL