

**24 UUR**

# Luxe bij een Spaanse bodega

WINELIFE NEEMT JE MEE NAAR AL DIE BIJZONDERE PLAATSEN WAAR WIJN WORDT GEMAAKT. *IT'S A DIRTY JOB, BUT SOMEONE'S GOT TO DO IT!* DIT KEER: DE SPAANSE BODEGA NUMANTHIA IN WIJNGEBIED TORO.

TEKST RENÉE SALOME | BEELD FEDERICO GARCÍA



22 UUR



DE LOKALE DRUIF FLIKT HET 'M AL EEUWEN!

12 UUR



21 UUR



08 UUR

WINE + TRAVEL

**22 UUR**  
**MADRID, MUSEO NACIONAL DEL PRADO**  
Tadaa! Tijdens een diner in de *Sala de las Musas* maken we voor het eerst kennis met de wijnen van Numanthia. Onder het toezien van van in marmer gebeeldhouwde Muzen bekijken, besnuffelen, nippen en gorgelen we aan de roodfluwelen wijn. Wat een podium! De wijn gedraagt zich dan ook als een echte diva; ze is vurig, gul en theatraal. Nee, Numanthia is geen katje om zonder handschoenen aan te pakken. Maar wat wil je ook met zo'n naam? Zo'n 2000 jaar geleden was heel Hispania (zo heette Spanje toen) bezet door Romeinse soldaten. Heel Hispania? Nee, een kleine nederzetting bleef moedig weerstand bieden aan de overweldigers. Die nederzetting heette Numanthia. Pas na een belegering van acht maanden, en nadat het gros van de bewoners zelfmoord had gepleegd – alles liever dan zich over te geven – was het laatste verzet tegen de Romeinen gebroken.

**07 UUR**  
**MADRID, HOTEL RITZ**  
We verlaten geluidloos de dempende tapijten van het luxueuze Ritz Hotel en rijden naar het stadje Toro. Dit ligt aan de rivier de Duero in de provincie Zamora, zo'n 220 kilometer ten noordwesten van Madrid. Het is het kloppend

hart(je) van de *Denominación de Origen* Toro. Hier valt 5.500 hectare wijngaard onder. Men is hier trots op het feit dat er al eeuwenlang wijn wordt gemaakt, misschien wel het langst van heel Spanje. De oude Grieken leerden het ambacht aan de lokale Keltische stammen, en sindsdien bracht het smakelijke goedje de streek welvaart (en plezier!). En dan hadden ze ook nog eens de mazzel dat de phyloxera, dat vervelende insect dat zowat heel het druivenarsenaal van Europa aan het eind van de negentiende eeuw verwoestte, hier nauwelijks een pootje aan de grond kreeg. De zanderige grond bleek een goede bescherming te bieden tegen de druifluus.

**12 UUR**  
**TORO, WIJNGAARDEN VAN NUMANTHIA**  
'Vorige week was het hier overdag dertig graden, vanochtend vier!' We staan met wijngaardmanager Daniel del Río in een typische Toro-wijngaard; een klein lapje op een zanderige bodem, waarop lukraak wat druivenstruikjes liggen. Niks geen lange, strakke rijen druiven hier. Je vraagt je af hoe er überhaupt iets kan groeien met deze extreme temperaturen op de zandgrond, maar de lokale druif tinta de toro (een tempranillokloon) flikt het 'm al eeuwen. Iets verderop ligt nog zo'n rommelig landje. 'In 1921 erfden twee broers deze wijngaard,

den,' vertelt Daniel. 'De één cultiveerde zijn planten met zorg, maar de ander deed niets. Zijn wijngaard, dit land, is dus nog precies als toen.' Tussen alle rode druiven hangt een trosje wit. Moscatel, weet Daniel. En deze druif hier? 'Geen idee,' lacht hij, 'dit landje is een ratjetoe! Boeiend, toch?' En dan, hup, de auto weer in voor nog een perceel. Deze wijngaard ligt op kiezels. De stenen houden de temperatuur van de grond lang vast, en ook verdampt vocht veel minder snel.



Wel zo fijn tijdens de snikhete zomers. En dan is er wijn! Heerlijk geurende, donkerfruitige, krachtige, volle wijn, die we drinken met ter plekke aangesneden jamón.

**14 UUR**  
**TORO, SAN AGUSTÍNKERK**  
Numanthia drinken in één van de beste musea ter wereld? Check! Numanthia drinken in de wijngaard? Check! Numanthia drinken in de kerk? Ook die kunnen we afvinken, met de lekkerste spijzen erbij. De carpaccio met kaas uit Zamora is heerlijk. Het zachte vlees en de zoute kaas combineren mooi met het glas Termes 2013. Maar de krachtige, geconcentreerde Numanthia 2012 overweldigt de kabeljauw met jonge spinazie gewoon. Zelfs de geroosterde pijnboomspijzen kunnen niet tegen 'm op. Ach, daar komt al het zuiglam aan gesjeesd! Met de chique Termanthia 2012. Mjammie!

**17 UUR**  
**VALDEFINJAS, BODEGA NUMANTHIA**  
'Soms hebben we technologie nodig voor betere resultaten'. Wijnmaker Stéphane Point staat net zo hard te glimmen als zijn ontsteler en sorteermachine. Hij is dan ook een van de weinige wijnmakers ter wereld die met de hypermoderne *tri-optique* (kosten: een ton) mag werken. Toch heeft ook het ouderwetse stampwerk hier

een plaats. 'Iemand zin om druiven te trappen?' Uw verslaggever laat een knap staaltje participerende journalistiek zien en hijst zich terstond in een rubberen pak. Na een ritmische dans door de druiven gaan we de proefruimte in. Daniel del Río wil ons aan de hand van enkele wijnen laten proeven wat een beetje regen met de wijn doet. Zo waren er in het jaar 2010 wat regenbuitjes vlak voor de oogst en eentje tijdens de oogst. De wijn is daardoor fris, knisperend, met fris fruit, groene kruiden als munt en eucalyptus en peper. In 2011 was het de hele zomer en ook tijdens de oogst gortdroog. Het gevolg? De wijn is donkerder, bijna zwart zelfs, wat ronder en zachter, minder tanninerijk, maar ook niet zo complex als de 'nattere' wijn. 'Maar,' wijst Daniel ons, 'als we deze flessen over tien jaar openen, kan het compleet tegevoerd zijn!'

**21 UUR**  
**VILLANUEVA DE CAÑEDO, CASTILLO DEL BUEN AMOR**  
In het kasteel van 'de Goede Liefde' krijgen we opnieuw de gelegenheid om de wijnen van Numanthia te proeven, in combinatie met een keur aan lekkere gerechten. Favoriet is de ganzenborst met druivensaus met de Termanthia 2006. Wat een smaken, wat een intensiteit! Het beste tot nu! Uitbuiken doen we met een werve-

lende flamencoshow. Spaanser kan ons verblijven niet worden.

**08 UUR**  
**ERGENS BOVEN DE WIJNGAARDEN VAN NUMANTHIA**  
Het is nog veel te vroeg wanneer de wekker gaat, maar dat is eenmaal in de lucht, dansend op de wind, volkomen vergeten. Ingespannen speuren we de grond af, zoekend naar de typische druivenplotjes in wijngedebied Toro die we eerder te voet hebben bezocht. Ongemerkt beweegt de ballon zich naar boven en dan weer naar beneden, over een lappendeken van landbouwgrond. Ja, daar is er één! Zodat we kunnen zeggen dat we Numanthia van alle kanten hebben leren kennen. Zelfs van bovenaf. ■

**NUMANTHIA DRINKEN?**  
De wijnen van Numanthia zijn verkrijgbaar in de horeca en in de betere wijnspecialzaken, o.a. via [NOBELWIJNEN.NL](http://NOBELWIJNEN.NL), [SPANJEWIJN.NL](http://SPANJEWIJN.NL) en [PERFECTEWIJN.NL](http://PERFECTEWIJN.NL).  
TERMES € 19,50 | NUMANTHIA € 40,50  
TERMANTHIA € 140,50