

wijnzot!

## Marmor en modder

In zijn tijd had de Portugese koning João de Vijfde de respectvolle bijnaam *De Prachtlievende*. In tijden met wat minder respect voor het koninklijke gezag had men hem even goed *Johnny de Scheefpoeper* kunnen noemen. Dat is overigens een bijnaam die ook van toepassing zou kunnen zijn op nogal wat leden van het Belgische vorstenhuis, maar dat volledig terzijde.

João werd in het begin van de jaren 1700 koning van Portugal. Hij startte zijn regering op een goed moment, want in die tijd ontdekte men in de kolonie Brazilië aan de lopende band goud- en diamantmijnen. Twintig procent van al het moois dat daar opgegraven werd, ging naar de schatkist van de koning.

De vorst kon zich dan ook wel wat *folietjes* permitteren. Met afgunst zag hij bij de Spanjaarden het kolossale Escorial staan in de buurt van Madrid. 'Zoiets zouden wij hier in Portugal toch ook mogen hebben', vond hij. Prompt liet hij de bouw van het Paleis van Mafra starten. In dat stadje, even ten noordwesten van Lissabon, rees een megalomaan project uit de grond. Het was oorspronkelijk de bedoeling om een bescheiden kapucijnerklooster te bouwen waar een stel monniken in alle soberheid zouden gaan wonen, maar toen João er zich ging mee moeien, liep dat wel even anders. Het paleis is gebouwd rond een basiliek en telt 1.200 kamers. Er is een bibliotheek met 30.000 boeken en de kerk telt naast zes orgels nog iets bijzonders. Er zijn namelijk ook twee beiaarden geïnstalleerd. João had tijdens een reis door de Nederlanden kennis gemaakt met het fenomeen beiaard en naar verluidt vond hij dat – eigentijds geformuleerd – *de max*. Het ene klokkenspel bestelde hij in Luik, het andere in Antwerpen.

João's eigen klokkenspel verdient ook enige aandacht. De

man was gehuwd met zijn nicht Maria Anna van Oostenrijk, met wie hij zes kinderen had. Toch vond hij er zijn meug niet, want de Prachtlievende had nog vier andere kinderen bij vier verschillende vrouwen. En om het amoureuze hoofdstukje helemaal af te sluiten, moeten we vermelden dat de koning ook nog een heel arsenaal minnaressen ter beschikking had. Laten we samenvatten dat de koninklijke klokken dus zeer geregeld luidden.

Een van de maîtresses van João was een zekere Dona Maria. De koning moet hopeloos verliefd op haar geweest zijn. In het paleis van Mafra kon hij zijn lief maar moeilijk binnenhalen. *Die van hem* zou dat niet pikken. Dus besliste *Mijnheer twintig procent* om voor Dona Maria een stulpje te bouwen in Estremoz. Dat is een stadje in de Alentejo, het Portugese gebied dat ten oosten van de stad Lissabon ligt en grenst aan de Spaanse Extremadura. Het stulpje werd een prachtige landhuis, gebouwd in 1712.

Hoe vaak Hitsige João er op bezoek kwam is niet bekend, maar feit is dat de erfgenamen van de courtisane het domein in de negentiende eeuw verkochten aan de familie Reynolds. Dat waren Britse handelaars die naar Portugal waren gekomen om er kurk en wijn te produceren. De huidige eigenaar, Júlio Bastos (die voor alle duidelijkheid niets met het sigarettenmerk te maken heeft), erfde het prachtige domein nadat een tante van hem trouwde met een Reynolds-telg. Het was die Júlio die er rond 1990 een wijndomein van maakte.

Toen ik op zoek was naar een Portugees wijnhuis om mee samen te werken, kreeg ik een bericht van ene Isabel Bastos – de echtgenote van de baas – die me uitnodigde om een bezoekje te brengen. Dat moesten ze me geen twee keer vragen.

Alentejo is een wat achtergebleven gebied, ver weg van de drukte van Lissabon. De hoofdplaats is Évora, een bijzonder charmant ommuurd stadje dat gedomineerd wordt door de Sé, de kathedraal. Het stadje leest als een boek over Portugese kunstgeschiedenis, want alle heersers over de stad lieten er hun sporen na. Smalle straatjes en witte huizen met balkonetjes wisselen af met historische gebouwen: een Romeinse tempel, een imposante barokfontein en – een beetje luguber

misschien – de zeventiende-eeuwse Capela dos Ossos. Die kleine kapel naast de ingang van de Sint-Franciscuskerk is helemaal versierd... met menselijke botten en schedels. De binnenmuren, de plafonds en de pilaren zijn volledig bedekt met de resten van zo'n vijfduizend monniken. De knekels vormen keurige patronen en vanop een afstand zou je nooit denken dat het om menselijke resten gaat. Er zijn in het zuiden van Portugal wel meer kapellen te vinden waar men dit macabere behangpapier gebruikt, maar die van Évora is de grootste en de oudste.

Vanuit Évora was het nog een klein uurtje rijden naar Estremoz, de thuisbasis van Dona Maria. Er loopt een autoweg tussen de twee steden, maar geen kip die begrijpt waarom Europa daar destijds zoveel centen ingestopt heeft. 'Pak de N18 als je naar daar rijdt', had de mevrouw van het hotel gezegd. 'Het gaat even snel en je hoeft er geen tol te betalen.' Want inderdaad: de gewone weg loopt praktisch over het hele traject gewoon naast de autoweg. Was het op die N-weg al heel rustig, op de snelweg ernaast zag je helemaal niemand. Je zou wel gek zijn om te betalen.

Alentejo wordt wel eens de graanschuur van Portugal genoemd, maar het is vooral een landelijke streek met heel veel ruimte. Onderweg naar Estremoz zagen we eendeloze vergezichten met glooiende weilanden waar her en der groepjes kurkeiken bijeen stonden. Het was mei en op sommige plekken waren de velden opgevuld met wilde bloemen in alle mogelijke kleuren. Het coloriet was zo overweldigend dat het bijna letterlijk pijn deed aan de ogen. 'Geniet ervan nu het kan', hadden ze in het hotel gezegd. 'Die bloemenzee zie je hier twee, drie weken en dan is het gedaan. De droogte en de hitte, weet je wel?'

Je zag al van ver dat een aantal van de kurkeiken recent ontschorst waren. Toen we langs de N18 plots een kleine ambachtelijke zone passeerden, zagen we een pijltje staan naar een kurkverwerkingsbedrijf. Isabel en ik keken mekaar aan. 'Zullen we?' We kwamen aan bij een moderne hangar waarvan de poorten wijd openstonden. Binnenin zagen we een berg kurk liggen. Het waren min of meer vierkante plakken van zo'n tien centimeter dik en met zijden van

ongeveer een halve meter. Die lagen slordig op mekaar gegooid. De bovenkant van de stapel reikte bijna tot tegen het plafond. We parkeerden bij de poort en drentelden een beetje afwachtend rond op de parking, maar er was geen mens te bespeuren. Voorzichtig stapten we het gebouw binnen. Het zou niet de eerste keer geweest zijn dat een razende hond ons kwam bedreigen. Maar neen, alles bleef rustig. In een hoek van de grote loods zagen we een kantoortje waar licht brandde.

We stapten gedecideerd op de deur af, maar die zwaaide al open. Een vriendelijke zestiger kwam op ons af en begon meteen een epistel af te steken in het Portugees. We begrepen er geen jota van. Toen hij doorhad dat er op die manier maar weinig communicatie zou volgen, stopte hij opeens met ratelen, keek ons met gefronste wenkbrauwen aan en vroeg 'Deutsch?'. Ik spreek een soort van Jean-Marie Pfaff-Duits en bedien me bij gelegenheid van frases die ik ken uit Duitse liedjes. Ik kon in de gegeven omstandigheden echter niet veel aanvangen met *Du bist alles was ich habe auf der Welt of Ein bisschen Frieden, ein bisschen Sonne, Für diese Erde, auf der wir wohnen*. En ook de wat foute uitspraak *Wir haben es nicht gewusst* – die ik binnen mijn vakgebied wel eens aanpas naar *Wir haben es nicht, gewurztraminer* – kon ik niet bezigen. Maar met Duits waren we toch al enigszins bij woorden die min of meer verstaanbaar waren. De man had de taal der Teutonen bijzonder goed onder de knie, want hij bleek met een Duitse *verheiratet* te zijn.

'Heeft u belangstelling voor kurk?', vroeg hij.

'Ik ben sommelier en wijnhandelaar. Dan moet je je wel voor kurk *interessieren*', antwoordde ik.

'Kan dat geen kwaad?' Ik wees met mijn hoofd de stapel kurk aan. 'Voor de *bäume*, bedoel ik.'

'Je moet weten wat je doet. Ik werk mijn hele leven al in deze stiel, net zoals mijn vader en grootvader. Het is een secuur en gespecialiseerd werkje dat maar weinig mensen meer in de vingers hebben. Men zegt wel eens dat wij de best betaalde vakmannen van de agrarische sector zijn.'

Hij knipoogde.

'Maar de bomen gaan er niet aan kapot?'

‘Nee, als je het goed doet niet. We oogsten de eiken maar om de negen jaar en de eerste keer pas wanneer de boom 25 jaar oud is. Een kurkeik kan tweehonderd jaar oud worden. Dat komt dus overeen met een twintigtal oogsten. Het is van belang om niet te diep te snijden, anders kan de boom sterven.

Nadat we een eik ontschorst hebben, kalken we met witte verf het laatste cijfer van het lopende jaar op de stam. Als er een 4 staat, weten we dat de boom in 2014 geoogst werd en dat we pas rond 2023 mogen terugkomen. Het ontschorsen gebeurt altijd tijdens de hete zomermaanden, omdat de kurk dan makkelijk loslaat. Dat moet ook zo van de Portugese wet. Je mag niet vergeten dat kurk hier een zaak van nationaal belang is! Na de oogst volgen er nog een hele reeks behandelingen vooraleer we het materiaal kunnen verwerken.’

De man nam ons mee naar zijn kantoor, waar hij een geïmproviseerd winkeltje ingericht had.

‘Kijk maar wat je allemaal met kurk kan *anfängen*.’ Hij maakte een brede armbeweging langsheen alle kurkspulletjes om zijn woorden kracht bij te zetten.

We zagen enkele tafels vol handtassen in kurk, toiletzakken, pennenzakken, onderzetters, portefeuilles... Er lag zelfs een imposant survivalmes met een handvat in kurk. Maar wat mij nog het meest interesseerde, was een koeltemmer voor wijnflessen die rondom met kurk was afgewerkt. We kochten enkele spulletjes en als afscheid kon ik nog een plakje onbewerkte kurk afschooien. ‘Om in de *Weinklasse* te tonen waar wijnkurken vandaan komen.’

Het was de hoogste tijd om door te rijden naar Estremoz, want we hadden om elf uur een afspraak bij Dona Maria. Ik heb al dikwijls gemerkt dat Zuid-Europeanen het vreemd vinden dat wij altijd netjes op tijd aankomen. Maar soms kan je toch wat vertraging oplopen. Op zo’n moment telefoneren om te melden dat je een kwartiertje later zal zijn dan afgesproken, wordt meestal onthaald op ongeloof. ‘Daar bél je toch niet voor’, lijken ze dan te denken.

We kwamen aan in Estremoz en echt waar: onze mond viel open. Het oude stadje is gebouwd rond een kasteel. Overal, werkelijk óveral waar je kijkt, zie je marmer. De straatstenen:

marmer. De gebouwen: volledig in marmer. Zelfs de boordstenen waarmee de trottoirs afgescheiden zijn van de rijweg, bestaan in het hele stadje uit pure marmer. Later hoorden we dat de ondergrond bij Estremoz werkelijk uitpuilt van de kostbare steen. 'Het is wellicht goedkoper om marmer uit de talloze groeven te gebruiken dan minderwaardige stenen te laten komen van verderop in het land', concludeerde ik. En meteen was er ook een verklaring voor het feit dat er zoveel wijndomeinen in deze regio te vinden zijn. Marmer is een soort kalksteen en druifjes zijn nu eenmaal verlekkerd op een ondergrond vol kalk. Overigens waren wij blijkbaar niet de eersten die diep onder de indruk waren van wat hier uit de grond gehaald wordt. De baas van een restaurantje waar we later die dag iets gingen eten, fluisterde: 'Vertel het niet verder, maar Italiaanse marmerboeren uit Carrara komen hier volop stenen kopen en die gaan in Toscane dan over de toonbank als echt carraramarmer.'

De villa van Dona Maria lag ietsje buiten het stadje. Je kon er moeilijk naast kijken, want het domein was helemaal omgeven door een statige, zeker drie meter hoge, witgekalkte muur. Daarin zaten hier en daar ramen, afgeschermd met tralies, die de gewone João met de baret een bescheiden inkijkje gaven in het rijkeluisdomein. We reden met ons gehuurde Fiat Pandaatje door de majestueuze toegangspoort en voelden ons een beetje belachelijk. Het was alsof Sinterklaas zijn blijde intrede in Antwerpen via de Schelde zou maken in een krakkemikkig roeibootje. Aan weerszijden van de stenen poort stonden imposante marmeren beelden van vrouwenfiguren. Het werd hier al duidelijk dat we in een vrouwenbastion zouden terechtkomen...

De poort gaf uit op een gigantisch grasveld, anderhalf voetbalveld groot. Links van het veld stond het oorspronkelijk landhuis van de courtesane van de koning, dat aansloot bij de obligate kapel. Aan de overkant van het centrale plein lagen nog een reeks gebouwen in dezelfde stijl, maar zonder de luxueuze afwerking van de villa. Ik veronderstelde dat daar vroeger misschien de stallen en de werkplaatsen waren en dat we daar nu de wijnmakerij van het domein zouden

vinden. Het meest opvallende aan het hele plaatje dat we vanuit ons Fiatje met open mond aanschouwden, bevond zich echter achteraan het domein. Het grasplein gaf uit op alweer een marmeren poort, met daarachter een tropische tuin met tientallen hoge dadelpalmen en een uitbundige begroeiing die al van honderd meter ver een overweldigend weelderige indruk gaf.

*Visitors*, stond er op een pijltje dat wees naar ingang van het gebouw rechts. 'We zullen hier in het Engels terechtkunnen. Deze keer is er geen steenkolenduits nodig, hoop ik.'

In een piepklein bureeltje in de gang zat een vriendelijke jongedame die ons in perfect... Frans aansprak. 'Françoise Eméry, enchantée', zei ze tot onze verbazing. Bleek dat ze de dochter was van een Franse vader en een Portugese moeder, en bovendien nog perfect Engels sprak ook. Het zou niet de laatste vrouw zijn die we die dag zouden zien bij Dona Maria. Françoise nam ons mee tot bij Sandra Gonçalves. 'Dit is de wijnmaakster van Dona Maria', vertelde Françoise nog steeds in het Frans. Ze zal jullie het domein laten zien en ze verzorgt straks ook de proeverij. Et elle parle très bien l'anglais!', voegde ze er tot mijn opluchting aan toe.

Ik schatte Sandra halfweg de dertig. Ze had lang zwart haar en ze liep heel casual gekleed. Ze was vriendelijk, maar leek tegelijk een beetje schichtig en onzeker. Misschien hield ze niet van de verantwoordelijkheid om potentiële klanten over de schreef te trekken. 'Ik ben de wijnmaakster, niet de sales manager!', leek ze wel te denken.

'Ik heb vorige week jullie touriga nacional 2010 geproefd. Ik vond hem fabelachtig lekker', zei ik om het ijs wat te breken. 'Heeft u die gemaakt?'

Ik had geen betere vraag kunnen stellen, want plots leek de jongedame helemaal losgeslagen en begon ze te vertellen alsof ze zes maanden lang geen levende ziel ontmoet had.

'Die is inderdaad van mij. Tien jaar werk ik hier al! Ik ben hier bijna onmiddellijk na mijn studies oenologie kunnen starten. Ik was nauwelijks 26 jaar. Ik was zó tevreden dat ik hier op dit gereputeerde domein kon beginnen! Toen ik tijdens mijn opleiding stage liep bij een ander wijnhuis en hele lange dagen beulde van twaalf uur en meer, wist ik het:



*Of mijn stage nu goed uitdraait of niet, dit is wat ik de rest van mijn leven wil doen!* Ik ben nochtans op een heel vreemde manier aan mijn studies begonnen. Ik kom uit een nest waar er geen enkele link was met wijn. Ik moest na het middelbaar kiezen welke richting ik zou uitgaan en ik herinner me dat ik een lijst doornam van wetenschappelijke richtingen die je aan de universiteit kan volgen. Daar kwam ik *oenologie* tegen, iets waar ik nog nooit van gehoord had. Ik zocht het woord op in het woordenboek en de definitie die ik las was zo spectaculair dat ik er gewoon méér wilde over weten.'

Sandra was zo op dreef dat ze bijna vergat te ademen en ik al voorzichtig rondkeek of er ergens een defibrillator beschikbaar was.

Ze bleef maar verder babbelen toen ze ons meenam naar het productiegedeelte van het domein. We stapten binnen in een gigantische zaal die half ondergronds lag. Het was een prachtig zicht: vakkundig gemetste gewelven in baksteen vormden verschillende rijen mooi gestileerde bogen. Tussen elke rij zaten eikenhouten plafonds, geschraagd door balken. De gewelven steunden op stevige bakstenen pilaren die onderaan smetteloos wit geschilderd waren. De combinatie van baksteen, hout en witgekalkte muren leek uit de koker van een kunstzinnige binnenhuisarchitect te komen. Over de hele kelder lag uiteraard een marmeren vloer, die bestond uit enorme gepolierde blokken. Die lagen zelfs in deze halfdonkere ruimte te blinken als waren ze net geboend. De helft van de zaal was ingenomen door houten wijntonnen die netjes naast elkaar lagen, soms in een dubbele rij. Maar vooraan in de zaal stonden we ons te vergapen aan het meest bijzondere dat ik ooit in een wijnkelder gezien heb. Aaneengesloten aan elkaar stonden drie enorme kuipen van een meter hoog, in massief wit marmer. Ze waren van mekaar gescheiden door een marmeren muur en vormden op die manier drie grote bakken met de oppervlakte van telkens een uit de kluiten gewassen privézwembad. Sandra zag dat we nogal dwaas naar de ontzagwekkende installatie stonden te kijken, want ze begon meteen uit te leggen. 'We noemen dit *lagares*', verduidelijkte ze. 'Dit zijn de kuipen waar de druiven voor onze beste rode wijnen met de voeten getreden worden. Dat

kneuzen noemen we met een Franse term *fouillage*. Na het voetgetrappel blijven de gekneusde druiven in deze lagares voor de gisting. Alles bij mekaar gebruiken we deze kuipen maar een goede week per jaar', voegde ze er aan toe.

Ik had wel eens gelezen over de oude manier van wijn maken, waarbij men bij gebrek aan moderne technologie de blauwe druiven voor de rode wijn met de voeten kneusde. Dat dit systeem in de eenentwintigste eeuw ook nog gebruikt werd – en dan nog op een domein waar men duidelijk middelen genoeg had om de allernieuwste snufjes aan te kopen – wist ik niet.

Als je rode wijn wil maken, doe je dat op een andere manier dan voor witte. Er is één groot verschil: voor rode wijn moeten de schilletjes mee gisten. Druivensap, zelfs van blauwe druiven, is meestal kleurloos. Wil je rode wijn maken, dan moet je eerst de druiven kneuzen. Er loopt wat sap uit, die jus heeft contact met de schillen en wanneer de gisting opstart, sleuren de kleine gistcelletjes alles van belang uit de schillen: smaak, aroma, kleur en ook tannines. Dat zijn stoffen die ervoor zorgen dat je rode wijn goed kan bewaren en dat hij stevig wordt, structuur krijgt. Het zijn diezelfde tannines die ervoor zorgen dat je bij rode wijn soms een droogtrekkend gevoel krijgt op je tanden of op je verhemelte.

'We zouden de druiven ook machinaal kunnen kneuzen, zoals overal gebeurt', legde Sandra uit. 'Maar menselijke voeten zijn ideaal voor dat werkje. We storten de druiven in de lagares en dan gaan onze druiventrappers aan de slag. Ze treden met hun blote, goed gewassen voeten de druiven stuk. Maar het zijn alleen maar de schilletjes die openbarsten, en dat is het belangrijkste! Met je blote voeten kan je nooit een druivenpitje breken, ook al weeg je honderdtwintig kilo. Dat is het grote voordeel van het treden met de voeten, want als de pitjes breken terwijl je druiven kneust, krijg je een hoop bitterheid in je wijn.'

Nadat we de wijnen van het domein geproefd hadden – stuk voor stuk zó lekker en origineel dat ik aan het einde van de rit maar besliste om ze allemaal in te voeren - maakten we stilaan aanstalten om te vertrekken. Net op dat moment rende een dame het proeflokaal binnen. 'Isabel Bastos,

pleased to meet you', zei ze. 'Sorry dat er nu pas bijkom, ik ben opgehouden.'

Ze was wat buiten adem. 'Dat moet de vrouw van Julio Bastos, de eigenaar zijn', herinnerde ik me haar mail. 'We hebben het domein weer zelf in handen genomen', vertelde mevrouw Bastos na de verwelkoming en de plichtplegingen. 'Met die Fransen lukte dat niet, hoor.'

Dat was een nieuw verhaal voor mij, maar Isabel dacht blijkbaar dat het eerder al tijdens de rondleiding aan bod was gekomen. Ik wilde vragen wat er dan wel gebeurd was, maar met mijn Noord-Europese stiptheidssyndroom dacht ik aan onze volgende afspraak. 'Ach, foert!' Mijn nieuwsgierigheid haalde de bovenhand en ik vroeg Isabel Bastos meer uitleg.

In 1992 besloot de Franse familie De Rothschild te investeren in Alentejo. De baronnen en baronessen van die familie zijn niet bepaald armoezaaiers. Ze maken in Pauillac, Bordeaux onder meer de peperdure premier grand cru classé Lafite Rothschild, waar je in België voor godbetert één flesje uit 2019 de mooie prijs van 575 euro ophoest. De tak van de familie De Rothschild die Lafite bezit, grossiert voor de rest in wijndomeinen in Frankrijk en heeft ook projecten lopen in Chili, Argentinië en zelfs China. En in het begin van de jaren 1990 lieten ze dus ook hun solvabele oog vallen op Portugal. 'Ze sloten een joint venture met onze familie', vertelde Isabel Bastos. 'Het huwelijk hield acht jaar stand, maar we waren absoluut niet tevreden over het werk dat gedurende die periode gebeurde. We konden ons helemaal niet vinden in de filosofie van de Fransen om kwaliteit om te buigen naar kwantiteit. In 2000 stapten we eruit en beslisten we voor onszelf te beginnen. We moesten van nul herbeginnen, want de Rothschild's namen het hele project over. Het leek ons logisch om voor de merknaam Dona Maria te kiezen, maar die naam was niet vrij. We konden hem aankopen, dat was een begin. We hadden nu wel een naam en een domein, maar nog geen wijngaarden.

We zochten en vonden een wijngaard van veertien hectare en vanaf dat moment kochten we alle gronden op die in de buurt vrijkwamen. Tegelijk begonnen we nieuwe stokken te planten. Het waren de soorten die we voor deze regio het

meest geschikt achtten. Ook daarover hadden we trouwens discussies gehad met de Rothschilds. Op een bepaald moment begonnen de Fransen onze oude familiewijngaarden te rooien. Ze wilden die vervangen door uitsluitend Franse variëteiten en dat zagen wij helemaal niet zitten. Wij plantten ook Franse syrah, petit verdot en viognier aan, maar tegelijk ook oude Portugese soorten zoals touriga nacional, arinto, antaõ vaz en viosinho.'

Het verhaal over de Fransen sterkte me in mijn overtuiging dat dit een domein naar mijn hart was. De rebel in mij vond het fantastisch dat de Portugezen zich hadden durven verzetten tegen die Franse bourgeois. 'In dit vrouwenbastion weten ze wat ze willen', besloot ik. 'Als het nodig is, zijn ze bikkelhard en onkreukbaar. Ook zij zijn uit massief marmer opgetrokken.'

Ik houd er een beetje een aparte techniek op na om de domeinen te selecteren waarmee ik wil samenwerken. Als wijnhandelaar krijg je bijna dagelijks aanbiedingen, niet alleen van wijnhuizen zelf, maar ook van grote importeurs die jou graag als klant aan boord willen hijsen. Die laatsten vangen bij De Wijnzolder bijna vanzelf bot. Waarom zou ik bij een importeur kopen als ik zelf kan importeren? 'Omdat je dan minder flessen in één keer moet kopen', argumenteren ze dan. En natuurlijk hebben ze daar een punt. Wanneer ik in pakweg Frankrijk of Spanje wijn laat afhalen door een transporteur, moet dat een behoorlijke hoeveelheid zijn om een beetje rendabel te kunnen werken. Je spreekt dan al gauw over minstens een pallet van zeshonderd flesjes. Als je dan een foute keuze maakt en je importeert honderd dozen gebottelde houtbeits die je aan de straatstenen niet kwijtraakt, heb je een dik probleem. En toch neem ik het risico om als kleine garnaal zélf te importeren. Om te beginnen vind ik het essentieel om elk domein waar ik mee samenwerk te zien. Ik wil met eigen ogen vaststellen hoe de wijnboer werkt, of zijn cuverie er netjes en hygiënisch bijligt, of de begroeiing tussen zijn wijnstokken niet met een zwaar gifkanon te lijf is gegaan...

Enfin, regel één is dat ik het domein wil aanvoelen. Dat deze

tactiek me meteen ook toelaat om veel te reizen, is natuurlijk meegenomen. 'Het is hard werken, maar iemand moet het doen', zeg ik wel eens als iemand me vraagt of ik nu alweer mijn valiezen aan het pakken ben.

Maar er is een tweede voorwaarde om mijn hart en mijn centen te geven aan een wijnboer. Het moet klikken met de man of vrouw in kwestie. Ik herinner me een bezoek aan een wijndomein in Slovenië waar ik werkelijk exquisite wijnen proefde. Elke cuvée die me uitgeschonken werd, was een genot. Alleen, de eigenaar die me ontving was een omhooggefallen etterbak. Hij kraakte al zijn collega's in de buurt af, blaaskaakte over hoeveel hectare wijngaarden hij bezat en tegen het einde van de degustatie stond zijn hoed op halfzeven omdat hij duchtig had mee geproefd en aan spuwen blijkbaar een broertje dood had. Ondanks zijn heerlijke wijnen heb ik hem vriendelijk bedankt.

De voorwaarde is niet dat het vrienden worden, maar het zouden vrienden moeten kunnen zijn. Dat is regel twee.

Soms is het van bij het eerste contact al zo duidelijk dat het zal klikken met iemand, dat je op je blote knieën zit te bidden dat de wijnen lekker zijn, want dat is natuurlijk ook een niet onbelangrijke voorwaarde.

Dat gevoel had ik meteen met de Portugees Mário Negreiros. Ik kreeg een mailtje van de goede man en wist meteen: 'Dit is een lot uit de loterij.' Hij stuurde me een fles op, ik proefde en was meteen verkocht. Het was een volle, warme rode wijn die toch veel frisheid had en geen kruiwagen bakstenen op je maag gooide, zoals je wel eens meemaakt met zuiderse wijnen.

Mário heeft een wijndomein in de Douro-regio in het noorden van Portugal. Tot voor enkele tientallen jaren werd daar bijna uitsluitend porto geproduceerd door voornamelijk grote huizen met Engelse roots. Maar de jongste jaren zit de klad in de verkoop van port en andere zoete wijnen. Wereldberoemde dessertwijnen zoals Franse monbazillac, Hongaarse tokaj of Duitse eiswein gaan door een diep dal. Zelfs in het achtenswaardige Franse Sauternes, zowat het mekka van de dessertwijnen, maakt men nu ook een hele plas droge witte wijnen. Dat moet wel, want de omzet daar is tegenwoordig

vergelijkbaar met die van de reissector in tijden van corona. Voor de versterkte zoete rode wijn uit de streek van Porto is de situatie niet zo dramatisch, maar je ziet toch maar weinig portboeren juichend door de straat dansen. Daarom stappen veel kleine Portugese wijnboeren de laatste jaren over naar de productie van *gewone* rode wijn.

Het domein van Negreiros ligt in Seixo de Ansiães, een dorp – excuseer, een *gat* – van zo'n tweehonderd zielen in de Douro Superior. Dat is het wijng gebied langs de rivier de Douro dat het dichtst tegen de Spaanse grens aanleunt. In diezelfde buurt ligt trouwens het stadje Vila Real, thuishaven van de eens zo populaire Mateus rosé. U weet wel: dat was die halfzoete en licht parelende rosé die op de markt kwam in typische buikflessen. Ook die wijn kampt naar verluidt met een vernietigende recessie en dat is helemaal terecht. Je kan misschien wel een poosje slappe grenadine met een scheutje alcohol en een zuinig bubbeltje aan de goegemeente slijten, maar dat blijft niet duren.

Mário's wijnhuis ligt dus diep in het noordoosten van Portugal verscholen. Je vindt zijn dorp op de hoogte van de stad Porto, maar van daaruit moet je nog ruim twee uur het binnenland in karren. Ik vond het dan ook heel vreemd dat hij voorstelde om in Lissabon af te spreken, bijna vijfhonderd kilometer bij het domein vandaan. 'We spreken eerst in de hoofdstad af en later kan je dan nog de wijnmakerij Quinta das Amendoeiras langs de Douro bezoeken', antwoordde hij op mijn bezorgde vraag. Ik begreep er niets van, maar de toon waarmee Mário zijn mails schreef, vol intelligente humor en spitsheid, stond me bijzonder aan en stelde me gerust.

Wat bleek? Mário woont met zijn vrouw Eva en dochter in een rustig voorstadje van Lissabon. Ze hebben er een klein maar erg authentiek en sfeervol huisje op een woonerf. Dat betekent: eerst bellen aan de poort die het wijkje met pakweg twintig huisjes van de buitenwereld afscheidt en pas dan kan je op zoek naar het juiste huisnummer. We kwamen er aan tegen de middag en op een lange tafel stond een heel buffet klaar voor na het aperitief. Mário was een stevige zestiger die niet kon verbergen dat hij sympathie heeft voor het bourgondische leven. Hij had een massieve, grijzende baard, een