

SANDER DE VAAN

WIJNGIDS SPANJE

ONTDEKKINGSTOCHT
LANGS ALLE WIJNSTREKEN
EN DE BESTE BODEGAS



Inhoud

Voorwoord Onno Kleyn		6
Inleiding		11
Andalusië		27
Aragón		43
Asturias		57
Baskenland		61
Cantabrië		69
Castilla La Mancha		73
Castilla Y León		93
Catalonië		129
Extremadura		155
Galicië		159
La Rioja		173
Madrid		183
Murcia		187
Navarra		195
Valencia		201
Balearen		215
Canarische Eilanden		227
Register		251



VOORWOORD

Het gaat goed met vineus Spanje. Misschien dat er wijnmakers brommen dat ze hun uitstekende waar moeilijk kunnen verkopen, maar wij als liefhebbers laven ons aan de beek waardoor een klaterende stroom Spaans vergist druivensap stroomt, van opperbest niveau in een duizelingwekkende variëteit. Van geestverruimend, tandglazuurafbrekend fris wit zoals Txakolí tot nobel en zoet – denk aan oude Oloroso – en van onbezonnen, over zijn eigen benen struikelend rood als Almansa Joven tot het inpakkend, naar oude bibliotheken dampende Rioja Gran Reserva.

Dat was niet altijd zo. ‘Doet u maar een Verdejo.’ Talrijke bezoeken aan de soms wat minder progressieve gedeelten van Spanje maakten mij bij restaurant- en barbezoek behoedzaam. Zomaar een witte wijn bestellen was lang link. Je kreeg dan iets wat hooguit van waarde was als curiositeit, als levende historie: geel geoxideerde onduidelijkheid, iets halverwege sherry en wijn, noch het een, noch het ander. Er was echter een oplossing. Iedere barman had steevast modern wit achter de hand, voor enkele eurodubbeltjes meer. Verdejo was daarvan de breed verkrijgbare vertegenwoordiger, de wijn waarvan verlichte geesten (de Riojalui van Marqués de Riscal) in 1972 bedachten dat je op de hoogvlakte toch ook best iets anders kon maken dan kleverige sherryklonen. 's Nachts oogsten was een van de wapens in de strijd om fruit en frisheid in de wijn te krijgen.

We plukken er nog steeds de vruchten van: Verdejo zette een nieuwe norm. Maar ook bij rode wijn volgden de ontwikkelingen elkaar op. Er werd geïnvesteerd in nieuwe keldertechniek, in koelinstallaties, in verbeterde inrichting

van de wijngaarden en, heel belangrijk, een complete generatie wijnmakers kreeg een heuse opleiding in plaats van alleen maar de kunst af te kijken van hun vaders.

Misschien bent u nog een romanticus. Zo een die denkt dat de echte, beste wijn komt uit schimmelige kelders van kromgegroeide boeren die de traditie van eeuwen in stand hebben gehouden. Nee. De betere vino komt van schoon-
gespoelde bodegas vol roestvrij staal, waar frisgeschrobte mannen en vrouwen temperatuur en zuurgraad controleren als ze niet het vochtgehalte van de bodem in de wijngaard aan het bekijken zijn.

Het gaat goed met vineus Spanje, zei ik. Uitstekende wijn komt nu niet meer van slechts enkele bedrijven uit twee of drie gebieden, maar van vele honderden uit vele tientallen streken met een Denominación de Origen of een Indicación Geográfica Protegida voor hun Vino de la Tierra. Om daar inzicht in te krijgen is er dit uitstekende boek van Sander de Vaan. Helder en duidelijk, met goed gemaakte keuzen over de inhoud. Doe er uw voordeel mee en leer door de árboles het bosque zien.

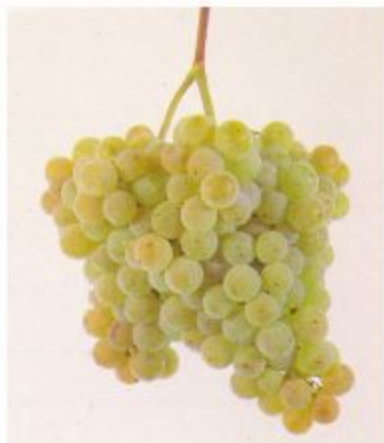
ONNO KLEYN



WIT

Airén

Airén is de meest aangeplante variëteit ter wereld (alleen al in Spanje 200.000 ha) en gedijt goed in het hete La Mancha. De druif is dan ook dé favoriet van veel wijnboeren uit warme regio's en levert soepele, frisse blancos met veel alcohol en een bont bloemenboeket. Verwacht echter geen complexe vinos, tenzij ze enige tijd op hout opgevoed zijn.

**Albariño**

Dit – naar verluidt – sappige neefje van Riesling wordt vooral in het regenachtige Rías Baixas in Galicië verbouwd. Hij rijpt vroeg en levert frisse wijnen met een goede zuurgraad, een vleugje mineralen en een aromabom van o.a. grapefruit, citroen en perzik.

Albariñostokken worden vaak met pergola's beschermd tegen het vochtige klimaat. Dankzij hun Atlantische frisheid gaan de wijnen prima samen met vis- en schelpgerechten.

Gewürztraminer

Na grote successen in de Franse Elzas werd deze soort o.a. in Penedés en Somontano geïntroduceerd. Gewürztraminers zijn kruidig en aromatisch (o.a. rozen, jasmijn en lychee) met een prettig zuurtje en relatief veel alcohol.

**Godello**

Godello is sterk in opkomst en levert frisse, aromatische blancos met o.a. citrus, perzik, amandelen en (vooral in Galicië) een mineraaltje. Je vindt hem in Noordwest-Spanje, waaronder in El Bierzo, Valdeorras en Monterrei. Qua volume kan Godello niet aan Verdejo tippen, maar qua kwaliteit zeker.



VINOS DE MADRID

Madrid is niet de bekendste DO. Toch werden lokale wijnen (met name uit San Martín de Valdeiglesias, in de Sierra de Gredos) eeuwen geleden al aan het Spaanse hof geschonken en door Cervantes in zijn *Don Quichot* genoemd.

Ondanks de zomerhitte smaken de wijnen fris. Dat komt niet alleen door moderne technieken maar ook doordat men vaak oude wijnstokken gebruikt en de druiven vroeg oogst, zodat ze een prettige zuurgraad hebben. Bovendien liggen veel percelen op 500 meter hoogte of meer.

De DO bestaat uit drie subregio's: San Martín de Valdeiglesias (ten westen van Madrid, graniethoudende ondergrond), Navacarnero (ten zuidwesten, zand en klei) en Arganda (ten oosten, klei en mergel op graniet en kalk).



Door het landklimaat is het 's zomers warm en 's winters koud, met hooguit wat regen in de herfst en lente. In deze ambiance doen Garnacha (in San Martín en Navacarnero) en Tinto Fino (= Tempranillo, in Arganda) het goed voor rood en zijn Albillo (San Martín), Malvar (Arganda en Navacarnero) en Airén (Arganda) geschikt voor wit.

Het gros van de Madrileense vinos wordt in de eigen streek opgedronken.



LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

Deze bodega ligt in de bergen bij San Martín en wordt omgeven door pijnbomen. Oenologe *Isabel Galindo* selecteerde hier 20 ha met oude Garnacha's, die zonder irrigatie kunnen overleven. De bodem van graniet en zand zorgt voor kwaliteitswijn met een goede zuurgraad.

'In de zomer kan het hier heet worden,' zegt Isabel. 'Dit zand lijkt dan meer op strandzand maar Garnacha doet het hier goed. Het bladerdak zorgt voor schaduw en omdat er vaak een briesje staat, hebben schimmels en andere schadelijke elementen geen schijn van kans.'

'De grond levert hooguit 2 500 kilo per ha en de wortels van de stokken reiken tot twee meter diep. Om de plant niet te zeer te belasten, snoeien we veel trossen, zodat er genoeg energie is voor de overige druiven. Zo wordt iedere wijnrank een levend beeldhouwwerk.'

Op de Moradas-etiketten staan tekstflarden van schrijvers, van wie de complete verhalen op de website staan. De bodeganaam is afgeleid van het laatste boek van de Heilige Teresa van Ávila, een knipoog dus naar de cultuur rondom wijn. Vroeger schreven veel auteurs over vinos en wij willen die traditie in ere herstellen.'



De rode Senda (Garnacha) geurt naar fruit en leer maar ook naar tijm en rozemarijn, die hier volop groeien. De finale is zacht, met wat hout en cacao (RP: 92+, € 9,50). Albillo Real (wit) rust enkele maanden op hout, geurt naar peer en appel, en heeft een mineraaltje (€ 14). Om de juiste zuurgraad te bewaren, wordt Albillo Real begin augustus al geplukt.



OOK LEKKER

- 📍 **Marañones** (70 kilometer ten westen van Madrid) werkt met Garnacha Tinta op 800 meter hoogte. De florale, fruitige tintos hebben een minerale ondertoon. Qua blanco is er de *sur lie* gerijpte Picarana (Albillo, Peñín: 91, € 14).
- 📍 **Comando G** (joint venture van Marañones-oenoloog Fernando García en Daniel Landi) maakt uitstekende wijnen op een hooggelegen perceel in de Sierra de Gredos, waaronder La Bruja de Rozas (Garnacha): eerst een zwavelwolkje, daarna aroma's van o.a. frambozen, kaneel en rozen (RP: 92, € 14,90).
- 📍 **Jesús Díaz e Hijos** uit Colmenar de Oreja (Arganda) maakt wijn in stenen tinajas, waarbij de inhoud in *arrobas* wordt uitgedrukt (tevens het Spaanse woord voor @). Eén arroba = 16 liter en het gros van de tinajas bevat 400 arrobas = 6400 liter.
- 📍 Naast rood (Altos de Colmenar, 100% Tempranillo, € 6,75) en wit (Vino Blanco Jesús Díaz e Hijos, 100% Malvar, € 4,75), produceert men ook rosados en bubbels.



