

Albariño Sprankelend & fris in Galicië

Dertig jaar geleden wist bijna niemand wat albariño was. Nu staat deze sprankelende en frisse wijn in de hele wereld op de kaart. En waar kun je die beter proeven dan in de Rías Baixas in het zuidwesten van Galicië? ESPANJE! ontdekte er **prachtige bodega's**, vaak kleine familiebedrijfjes, waar je soms zo kunt aanschuiven voor het middageten.

TEKST EN FOTO'S: JAAP SCHOLTEN

Albariño, de wijn die is genoemd naar de druif waarvan hij wordt gemaakt, is in de mode. Het begon allemaal meer dan een halve eeuw geleden. Een paar lokale wijnboeren namen deel aan een concours en vielen meteen in de prijzen. Een chique wijnzaak in Barcelona kocht hun halve voorraad en de huiswijn van weleer werd op slag *un blanco con prestigio*, een witte wijn met prestige. In de jaren tachtig kreeg het herkomstgebied van de albariño een eigen Denominación de Origen (D.O.), de

Spaanse variant op de Franse Appellation Contrôlée. De normen werden strenger, de bodega's professioneler, de albariño werd booming.

Ideale omstandigheden

Albariño wordt geproduceerd in de Rías Baixas, de Atlantische kust in het zuiden van Galicië, het meest westelijke puntje van het Europese continent. Het woord *ría* betekent 'zeearm' en *baixa* 'zuidelijk'. Meer naar het noorden liggen de Rías Altas, maar daar is het de albariño, en sowieso iedere druif, veel te guur. De

locatie bepaalt meteen het terroir van de wijn, *terruño* zeggen ze in Spanje. Schrik niet, maar het regent in de Rías Baixas ongeveer tweemaal zoveel als in Nederland. En dat is precies de reden waarom de albariño-wijnstokken hoog boven de grond over zware granieten palen worden geleid, ver weg van de altijd vochtige grond. Maar anders dan in het noorden zijn de zomers over het algemeen zonnig en lekker warm, precies wat de albariño nodig heeft. Doe daar vruchtbare grond, een ziltig Atlantisch windje en een heel aromatische druivensoort



Een hapje eten in het huiskamerrestaurant van de familie is een sensatie

bij, en je hebt de ideale omstandigheden voor een aromatische en frisse, en allesbehalve zure wijn.

Hoofdstad van de albariño

De onbetwiste hoofdstad van de albariño is de gezellige en monumentale kustplaats Cambados, Europese Wijnhoofdstad in 2017. Dat heeft het stadje onder andere te danken aan de 65^e editie van het Festa do Albariño, het wijnfeest, dit jaar van 31 juli t/m 4 augustus. Stad en bodega's houden dan open huis en Cambados is even het centrum van de wereld, althans voor de wijnminnende toerist en internationale wijnkopers op zoek naar nieuwe sensaties. Natuurlijk heeft Cambados een Museo do Viño, een wijnmuseum, leuk, modern en leerzaam, en natuurlijk is er een Ruta do Viño, een wijnroute langs de bijna veertig bodega's in en rond de stad. Geïnspireerd door het boek *Galicia entre Copas*, waarin de auteur tot de conclusie komt dat de essentie van de Galicische wijncultuur in de kleine familiebedrijfjes ligt, gaan we op zoek naar minder bekende bodega's, en zoeken is het af en toe. Maar niet voordat we even een kijkje hebben genomen in het streng granieten Fefiñáns-paleis, hét visitekaartje van Cambados. Met twee bodega's in het paleis, een wijnwinkel ernaast en een handvol wijnbars in de straat is het een en al wijn wat hier de klok slaat. Fefiñáns is een aanrader. Je moet alleen wel wat geduld hebben voor je mag proeven, want een bezoek aan

het paleis zelf en de tuin vol camelia's is een verplicht nummer, maar dat is allesbehalve saai. Cambados ligt aan het einde van de Ría de Arousa, een bijna 60 kilometer lange zeearm rijk aan schelp- en schaaldieren, want daarvoor moet je ook in Galicië zijn.

Tussen de rivieren

Verder naar het westen, ergens tussen het water en de bergen van Barbanza, ligt een enclave die doet denken aan een scène uit *The Lord of the Rings*. Een granieten huis ligt op een eiland tussen twee rivieren, verscholen tussen bomen en wijngaarden. Dit is het minilandgoed van de familie Crusat. Zoon José runt de bodega, die Entre os Ríos (tussen de rivieren) heet, zijn moeder de bed & breakfast. Toen José's vader de enclave kocht was het huis een ruïne, waren de wijnstokken al tien jaar niet gesnoeid en verdiende wat er uit de bodega kwam weinig meer dan het predicaat 'bocht'. De muren werden opgestroopt, de ruïne werd een landhuisje en in de bodega wordt nu wijn gebotteld die zich kan meten met de top. Wat is het geheim van Entre os Ríos? José vertelt: het is allemaal een kwestie van geduld. Snel persen, snel fermenteren, snel bottelen en snel verkopen? Nee dus. Het fermentatieproces gaat op natuurlijke wijze, er komt geen milligram chemische gist aan te pas en dus duurt het langer. Ook blijft de wijn ten minste een jaar in de bodega voordat deze de fles in en de markt op gaat. Volgens José de

minimale tijd voor een albariño om volledig tot zijn recht te komen. En... er worden alleen druiven van eigen wijngaard gebruikt, zonder kunstmest, met de hand geplukt en met zorg geperst. Het grootste deel van de productie wordt onder de naam Altares gebotteld, zo'n 25.000 flessen per jaar. De bodega is een plaatje. Niet meer en niet minder dan een stuk of vijftien niet al te grote stalen vaten waar de wijn ligt te rusten. Daartussen een paar vaten om wat te experimenteren met rijping op hout en ernaast een eigen bottelmachine (echte kurken natuurlijk) en een eigen etiketteerapparaat. Alles wat je nodig hebt. We gaan, glas in de hand, van vat naar vat en proeven verschillende jaren, verschillende wijngaarden, een paar blends. Je moet van goede huize komen om niet de hele tijd die bodega in te sluipen en even een kraantje open te draaien.

Chateau met allure

Een begrip in de wereld van de albariño is Pazo Baión, dicht bij het stadje Villagarcía de Arousa. Ook een kleine bodega, maar eentje van allure en in de meest pure traditie van een chateau, precies wat *pazo* in het Galicisch betekent. En niet zomaar een pazo, maar het beroemdste, beruchtste en wellicht mooiste van de regio. Beroemd vanwege de verrukkelijke albariño die in de kelders ligt, en berucht omdat de eigenaar de meest notoire drugsbaas van Spanje was. Het heeft niks met wijn te maken en

het is waarschijnlijk niet politiek correct om te melden, maar Galicië had, en heeft tot op zekere hoogte, een drugsprobleem. De nauwe emigratiebanden met Zuid-Amerika en de bijna oncontroleerbare kust zijn daar debet aan. In de jaren tachtig liep het de spuigaten uit en greep de overheid in, met een leger aan zowel rechters als mariniers. Een jaar laten zaten de drugsbaronnen in de cel en was het, althans voorlopig, met de handel gedaan. Pazo Baión werd onteigend en verkocht aan Condes de Albarei, een grote wijncoöperatie in Cambados. Daar, in een nep-pazo, produceren ze wijn bij hectoliters, maar in Baión gaan ze kleinschaliger en exclusief te werk. De Gran a Gran 2015 bijvoorbeeld, het verrukkelijke resultaat van, zo leren wij, een uniek terroir: oude wijnstokken, een perfect gelegen wijngaard, opvallend veel zon. En dan maanden rijpen op Frans eikenhout. Het resultaat: goud van kleur, intens en een *final persistente y aromático*, en dat betekent een afdronk waar geen einde aan komt. De prijs is ook van goud, €30 voor 50 cl.

Zeewijnen

We gaan terug naar Cambados. De zonnige vlakte van Salmés dicht bij zee is een wirwar van dorpen, gehuchten, wegen en weggetjes, landerijen en bossen, geel gekleurd door de bloeiende mimosa. En wijngaarden, veel wijngaarden. Zelfs met de routeplanner is het lastig om het volgende familiebedrijf te vinden, →



en als je eenmaal voor de deur staat heb je niet de indruk bij een bodega te zijn beland. Maar een bescheiden bordje en een minder bescheiden heerlijke geur doen alle twijfel teniet. We zijn hier bij Bodegas Albamar. De eerste indruk is wat rommelig. In de tuin is een familie uitgebreid aan het eten, en je moet even over de dozen en door een garage heen om bij de bodega te komen. Maar achter die schijnbare chaos gaat het wijndomein schuil van Xurxo Alba, die met zijn Albamar 2011 de nationale ranking 'Beste 10 wijnen onder de 10 euro' won. En dat is in wijnland Spanje een hele eer. Behalve de felicitaties kwamen ook de orders en inmiddels is Albamar in de beste wijnwinkels van Spanje te vinden, niet meer altijd onder de €10, zo gaat dat. Het geheim? Alle wijngaarden van de familie Alba liggen aan zee, en de zee vind je terug in alle wijnen. Dat betekent een fascinerend friszuur bouquet met een afdrank die herinneringen oproept aan een woeste zee met schuim en algen. De andere trots van de bodega is Pepe Luis, een wijn die rijpt op eikenhouten vaten, wat ongewoon is voor een albariño. Zwaarder, iets minder fris, maar niet minder fascinerend. Na de bodega is een hapje eten in het huiskamerrestaurant van de familie niet alleen een verplicht nummer maar ook een culinaire sensatie. Moeder Alba is de chef in dit op-en-top Galicische fenomeen, dat hier een *furancho* wordt genoemd. Je eet van houten tafels met een papieren kleed, maar uit de keuken komen de beste gerechten uit de Galicische keuken: *caldereta de raya* (stoofgerechten met rog), een voortreffelijke tortilla, verse garnalen en inktvis om je vingers bij af te likken. En natuurlijk hoort daar een Albamar bij. Na deze ervaring is een eind wandelen, een goeie siësta of een Bob-afpraak geen slecht idee. Iets verder het binnenland in, maar nog steeds onder invloed van de oce-

aan, ligt bodega Zárate. Het contrast met Albamar is, althans op het eerste gezicht, groot.

Bescheiden pioniers

Alles in Zárate is netjes, de bodega, de winkel, de oprijlaan, het *pazo*, de website, en ook eigenaar Eulegio, een vinoloog geschoold in het verre Bordeaux. De *hórreo*, een granieten maisopslagplaats uit vroeger tijden die in de tuin staat, lijkt een kunstwerk. Het bezoek gaat in vogelvlucht, want ook in bodegafamilies gaan de kinderen op zaterdagochtend gewoon naar voetbal en in het heuvelachtige Galicië, waar alles ver uit elkaar ligt, gaan ze niet alleen op de fiets. Zárate is een bescheiden bodega, maar de familie behoort tot de pioniers van de albariño. Sinds 1707 zitten zeven generaties in de wijn, en in de jaren vijftig was Ernesto Zárate de drijvende kracht achter het eerste Festa do Albariño in Cambados. Zwart-witfoto's in de bodega houden de herinnering levend. Naast de bodega ligt wijngaard El Palomar met, zoals de naam al doet vermoeden, een duiventil in het midden en dat staat garant voor regelmatige bemesting van de grond, die sowieso volledig organisch wordt bewerkt. Geen korrel kunstmest vindt zijn weg naar de wijnstokken. Van de druiven wordt El Palomar gemaakt, een van de vier albariño's uit het assortiment van zeven wijnen. Ook El Palomar rijpt op hout, een enorm eikenhouten fust van ruim 2000 liter; voortreffelijk van smaak. De andere drie wijnen zijn - opvallend! - rood en gemaakt van de lokale druivensoorten espadeiro, loureiro en caíño. Toch niet zo vreemd, zegt Eulegio, want in grootvaders tijd maakte de streek met name rode wijn. Niet dat die nu slecht is, integendeel, hij rijpt maar liefst 12 maanden op het beste hout, maar bij zo'n groen landschap en zo'n frisse Atlantische wind hoort nu eenmaal een albariño. ■



Wijnroutes Rías Baixas

www.turismoriasbaixas.com
www.rutadelvinoriasbaixas.com

Wijnfeest

www.fiestadelalbariño.com

Cambados

www.cambados.es

Bodega's

www.bodegagilarmada.com
www.entreosrios.com
www.fefinanes.com
www.pazobaion.com
www.zarate.es

NUESTRO GORDITO

Mijn vriend en ik hebben onlangs een baby gekregen. Dat gaat in Spanje net even anders dan in Nederland. Wij hoefden bijvoorbeeld niet lang na te denken over thuis bevallen of in het ziekenhuis. Jaarlijks worden hier maar zo'n twaalfhonderd Spaanse baby's thuis geboren. Toch ziet men dat als een gevaarlijk hoog aantal - een overblijfsel uit duistere tijden waarin de vroedvrouw met wat natte lappen de bevalling begeleidde. Bevallen doe je hier in het ziekenhuis.

Bijna alle bevallingen worden in Spanje bovendien verzacht door een ruggenprik. Toen we naar een bijeenkomst gingen in het Madrileense hospitaal dat ons was toegewezen, lachte de anesthesist verbaasd om het idee dat een vrouw zónder verdoving zou willen baren. 'Het heeft geen zin om pijn te hebben als je dat kunt vermijden,' sprak hij gedecideerd. Dat was ik, beïnvloed als ik bleek door de Nederlandse bevallingsfilosofie, niet meteen met hem eens. Ik week dus uit naar een ziekenhuis met zo Nederlands mogelijke voorzieningen: met een douche en een bad, een Pilates-bal en lachgas. Helaas bleek ik op het moment suprême toch niet de kranige Nederlandse vrouw die ik gehoopt had te zijn, en ik prees me gelukkig dat ook in dit ziekenhuis altijd een anesthesist klaarstond om de verlossende prik toe te dienen.

De baby werd geboren, ik werd overspoeld door geluk en opluchting, en we werden naar het kamertje gebracht waar we de komende 48 uur zouden doorbrengen. In Spanje geen kraamverzorging aan huis, maar verpleegsters die hun rondje maken over de neonatologie-afdeling. Steeds kwamen ze even kijken hoe het ging met *nuestro gordito* ('ons dikkerdje') - onze baby kreeg al snel een bijnaam, aangezien hij voor Spaanse begrippen nogal fors was. Ze zorgden dat ons kind zijn mondje correct aan de borst legde ('als een visje') en deden voor hoe hij in bad moest. En ze spraken ons vermanend toe toen we hem in alleen een rompertje te slapen legden. Dat had ons genoeg geleken bij een kamertemperatuur van 24 graden, maar daar werd in warmbloedig Spanje duidelijk anders over gedacht (en terecht hoor).

Ondertussen werden op de belendende kamers complete familiereünies gehouden. Het was tijdens de zwangerschapscursus al ter sprake gekomen. De verloskundige sprak de Spaanse mannen toen ernstig toe. 'Als je ziet dat het te veel wordt voor moeder of kind, dan zeg je: en nu iedereen naar buiten!' Het bleek een advies dat in de praktijk niet zo gemakkelijk uit te voeren was.

Na twee dagen onderwezen te zijn in babybeginselen verlieten we met knipperende ogen tegen het zonlicht het ziekenhuis. Thuis was de enige kraamverzorgende mijn vriend. En eigenlijk, dacht ik, is dat ook logischer. Waarom zou er een week lang een kraamverzorgster in huis nodig zijn, zoals in Nederland? Geef de mannen gewoon fatsoenlijk vaderschapsverlof, en bespaar tegelijkertijd op die dure privé-dienstmeisjes in de kraamtijd. Al twijfel ik of het in Spanje werkelijk de mannen zijn die de taken van de kraamverzorgster overnemen. Hier schijnen toch vooral moeders niet van het kraambed van hun dochters te wijken. ■



MAARTJE

Maartje Bakker is correspondent voor de Volkskrant met standplaats Madrid. In ESPANJE! vertelt ze over haar leven in Spanje.