



IN HET NOORDEN VAN SPANJE LIGGEN TWEE PARELS VERSCHOLEN: PRIORATO EN SOMONTANO. BERGACHTIGE GEBIEDEN WAAR HET SPAANSE HART TEMPERAMENTVOL KLOPT. EEN NIEUWE SNP-WIJNWANDELBESTEMMING WAARBIJ JE HET LANDSCHAP PROEFT IN HET GLAS.



WIJNWANDELEN IN PRIORATO EN SOMONTANO

Achter Tarragona en ingeklemd tussen rui-ge bergketens ligt het wijngebied Priorato. De nabijgelegen Costa Dorada, waar zonn-aanbidders 'olé-wijntjes' drinken, lijkt mij-lenver achter me te liggen. Priorat, zoals de Catalanen het noemen, is een relatief klein gebied. De elf stille dorpjes lijken willekeur-ig over de wijngaarden uitgestrooid te zijn. En overall, in de Siurana-vallei en op steile terrassen tegen de bergflanken, groeien de druiven voor de zeldzame Prioratwijn.

WIJN MET EEN DIEPE BUIGING

In de wijnhuizen van Priorat worden de beste wijnen van Spanje gemaakt, vooral diep donkerrood maar ook fantastisch wit. De *vinos de guarda* (bewaarswijnen) zijn echte krachtpatsers die er met de jaren alleen maar beter op worden. Dit is wijn waar je diep voor buigt en vaak ook diep voor in de buidel moet tasten.

'De kwaliteit ligt verscholen in het terroir', vertelt Hugo Pattyn, mijn gastheer voor de komende dagen. Hij is een bevlogen wijn-kenner en zal de nieuwe wijnwandelgroeps-reis begeleiden. 'Het roodachtige leisteen, we noemen dat hier *llicorella*, is kalkrijk en stevig. De wortels van de wijnstok gaan heel diep de bodem in waardoor de wijn een unieke minerale smaak krijgt.' Rondbor-stig, gul, stevig en intens, zo wordt Priorat-wijn door aficionados omschreven. Mis-schien lijkt deze wijn op de Catalanen zelf?

WIJNWANDELEN

¡Vamos!, wandelschoenen aan om het terroir te ontdekken. We struinen langs de oever van de rivier Siurana, langs hazelnootboom-gaarden en open steeneikbossen. Heuvel op

en af met het knerpen van de kiezels onder de zolen. Hier en daar stop ik voor een door-kijkje op een dorp met de kalkkliffen van de Montsant op de achtergrond. Het is heer-lijk om te wandelen door wat ik straks ga proeven. Van de vlakke in de vallei tot hoog op terrassen zijn wijnstokken aangeplant. Ik bewonder de minuscule voorjaarsstrosjes met druifjes zo klein als een speldenknop. 'De opbrengst wordt laag gehouden', legt Hugo uit, 'straks volgt de "groene oogst": de wijnboer knipt dan meedogenloos trossen weg zodat de rest volop van de zon kan ge-nieten.' Snoeihard, maar een kleine oogst levert wél een hoge kwaliteit op.

DE PRIORIJ VAN GODS TRAP

Het klooster 'Priorato de Scala Dei' (Priorij van Gods Trap) is de bakermat van de wijn-bouw in dit gebied. Aan het eind van de op-rijlaan, omzoomd met cipressen die statig naar de hemel wijzen, worden we begroet door de gids van de wijnkelders van de Scala Dei. 'Het begon met een wonder', vertelt hij met een knipoog. 'Zo'n duizend jaar ge-leden daalden engelen vanaf een hemelse ladder op deze plek neer. Via de lokale priester kwam het verhaal Kartuiser mon-niken ter ore. Zij besloten hier een abdij te stichten en wijn te verbouwen voor de ere-dienst. De eerste Prioratwijn van de garna-cha- en mataró-druif werd geboren in 1263.'

PARA CHASCAR

De komende dagen word ik ingewijd in de wondere wereld van wijn. We dalen af in kelders, ik tuur in roestvrijstalen tanks en klopp routineus op wijnvaten van Frans en Amerikaans eikenhout. Ik proef met mijn





HET IS HEERLIJK OM TE WANDELEN DOOR WAT IK STRAKS GA PROEVEN

neus, slurp en rol de wijn door mijn mond om die spijtig weer uit te spugen. Stiekem neem ik soms een slokje. Wijn en spijs zijn als een huwelijk en in de Priorato zijn ze gelukkig getrouwd. De lokale restaurants serveren heerlijke, in wijn gestoofde streekgerechten. Een picknicklunch onder de bomen met *butifarra* (worst), kaas en brood smaakt net zo goed. Vrolijk aanschouw ik het landschap door een wijnglas: *'para chascar'*, om te klakken met de tong, zo lekker is het hier.

ALQUÉZAR

Verder landinwaarts. In de regio Aragón, aan de voet van de Pyreneeën, ligt de wijnstreek Somontano. 'Een plek waar wijn kunst is, waar gastronomie een essentieel onderdeel is van de cultuur en leven vooral genieten betekent.' Ik ben het absoluut met Hugo eens als ik de *tapas* proef van Restaurante El Trasiego in Barbastro. De gegrilde inktvisjes en kroketjes met paddenstoelen zijn hemels. De *canelón crujiente de rabo de buey*, dun deeg gevuld met ossenstaart, is uitgeroepen tot de beste tapa van Aragón. Mijn *casa* voor de komende nachten ligt in Alquézar, een middeleeuws stadje met Moorse wortels. Vanuit het gezellige dorpshotel kijk ik uit over het ruige landschap van Somontano. De kloof van de Rio Vero

ligt diep onder me. Hoog op een rots torent de Colegiata de Santa Maria uit, gebouwd op de fundamenten van het Moorse Al Qars (het kasteel) uit de negende eeuw. Via smalle, steile straatjes kom ik uit bij wijnbar La Marmita. Op het terras onder de rots begin ik aan mijn huiswerk: *'una copa de vino Somontano, por favor.'*

ONDER DE BERGEN

Somontano, dat 'onder de bergen' betekent, ligt in de luwte van de Pyreneeën. Het is een indrukwekkend gebied om te voet te ontdekken. Vanaf een heuvel tuur ik over het patchwork landschap: graanvelden en plukjes steeneiken in het gezelschap van schapen en geiten. Glooiende wijngaarden worden afgewisseld met olijf- en amandelenbomen. De contouren van de bergen steken af tegen de blauwe lucht, hier en daar hangt een wolkje. Een stilmakend uitzicht. De volgende dag is weer compleet anders; mijn wandelgids Jules Rutten kent alle *ins & outs* van Somontano en leidt me langs ruige rotspartijen en door diep uitgesleten kloven. De schaduw van een rondcirkelende gier strijkt over de rotsbodem. 'Het stikt hier ook van de wilde zwijnen, er wordt veel wild gegeten. Je moet zeker konijn in amandelsaus proeven. Ook de zwarte truffel wordt hier gevonden en na een regenperio-

de gaan de dorpingen wijngaardslakken zoeken.' Ja, behalve een uitstekende gids is Jules ook een lekkerbek: 'In de herfst gaan we de bossen in om paddenstoelen te zoeken: cantharellen, hoorn van overvloed, smakelijke melkzwam en de rafelige parasolzwam zijn makkelijk te vinden.'

VOORUITSTREVENDE WIJNMAKERS

Ik krijg nog een laatste wijnglas van Hugo: 'De wijnen in Priorato zijn typisch Mediterraans: krachtig, vol en intens. Hier in Somontano zijn ze Atlantisch: strakker, fijner en eleganter. Pas in 1984, na een lange strijd van de wijnboeren, kreeg Somontano een *appellation*.' Eén van die jonge, gepassioneerde wijnmakers die ik ontmoet is Sergio Labata, eigenaar van Bodegas Alodia. Sergio werkt 100% biologisch, van de wijngaard tot in de kelder. Zijn mooiste wijn wordt gemaakt van (bijna uitgestorven) inheemse rassen. Met een beetje hulp ontdek ik kersen, bessen, zoethout, kruiden en vochtige grond in het glas. En is dat misschien is een vleugje peper? Want dat is ook zo leuk aan wijn: je ruikt en proeft wat er niet in zit. Op mijn laatste dag in Spanje heeft Hugo een primeur: 'Binnenkort word ik ook een wijnboertje op een terrein van vijf hectare

nabij Alquézar. Met de aanplant van de lokale druif *parraleta* hoop ik intense, kruidige en elegante wijn te maken.' Ik weet het zeker, met zo'n passie voor wijn gaat dat hem zeker lukken.



DE WIJNEN VAN CATALONIË EN ARAGON

Spanje - Priorat & Somontano wijnwandelreis

- **8-daagse groepswijnwandelreis vanuit twee hotels**
reiscode 121530 | prijs v.a. € xxx,-
vertrek 7 sep, 19 okt
- **8-daagse individuele wijnwandelreis vanuit casa rural en hotel**
reiscode 321500 | prijs v.a. € xxx,-
vertrek apr t/m okt

De Catalaanse Priorato en de Aragonese Somontano: twee wonderschone, totaal verschillende wijngebieden. Vanuit een prachtige en kleinschalige accommodatie, landelijk gelegen op een wijndomein in Marçà of een prima hotel in het stadje Falset (bij de groepsreis), verken je de beroemde wijngaarden en de topwijnen van de Priorat. Daarna verblijf je in een comfortabel dorpshotel in het prachtige Moorse vestingstadje Alquézar en maakt kennis met in opkomst zijnde wijnen van de Somontano. Geniet tijdens deze heerlijke, ontspannende wijnwandelreis ook van de smakvolle Catalaanse en Aragonese keuken.