

# DRINKS

SLIJTERSVAKBLAD



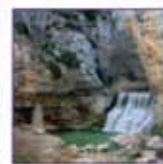
Na het heftige ooggetuigenverslag via Radio Zeeland dat in het april nummer van Drinks...

**11**



The International Wine and Spirits Record (IWSR) heeft inmiddels al weer voor de achtste...

**29**



Nu eens niet langs een van de kusten, maar een directe inval vanuit het Franse zuiden in de provincie...

**30**

# SOMONTANO

## In het achterland van de Katharen

Tekst en fotografie: Rob de Cock

**Nu eens niet langs een van de kusten, maar een directe inval vanuit het Franse zuiden in de provincie Huesca in het oude koninkrijk Aragon. Langs Vielha, over de hoge pas dwars door de Pyreneeën, door een lange tunnel Spanje in. Een mooie avontuurlijke rit. Maar.... doe het maar liever niet in de winter zoals wij deden. Begeleidt door hevige sneeuwbuien reden we met het zweet in de handen in colonne over de gladde pas. Gelukkig kwamen we daarna terecht in een van de paradijselijke plekken op aarde, het noorden van Aragon/Huesca met het wijngebied Somontano.**

Het Noord-Spaanse gedeelte van de streek, dat wordt begrensd door de Pyreneeën is van een onvergelykelijke schoonheid. Hoge bergtoppen, steile kloven, woeste beken, veel bos en pittoreske dorpen en stadjes. Gieren en andere roofvogels, herten, reeën en gemzen. Van alles veel, de natuur is er overweldigend. Prehistorische tekeningen in grotten, middeleeuwse schilderijen in kerken en kloosters doen je versteld staan.

Niets natuur met een hek eromheen of prehistorische tekeningen in afgesloten grotten en kunst waar je een kaartje voor moet kopen. Nee, hier alles valt zo over je heen. Dit is het pure leven, niet zo overgeregeld, zoals wij dat doorgaans kennen.

Naar het binnenland toe, waar bergen heuvels worden en beken rivieren liggen de brede dalen met hellingen op het zuiden die ideaal zijn voor onder andere wijnbouw. En zo komen we in Somontano terecht, één van Spanjes meest noordelijke wijngebieden.

In het oude land van Aragon, in de provincie Huesca, ligt deze bijzondere wijnregio om hoofdstad Barbastro heen gevleid.

De wijnbouw lijkt wat verscholen, je ziet de wijngaarden en bodega's niet zo duidelijk. Ze liggen nogal wat verspreid in de regio, niet meteen aan de doorgaande wegen, je moet ze

weten te vinden. Maar schijn bedriegt, want de wijnbouw is heel belangrijk in en voor Somontano en gelukkig zijn er voldoende kaarten en andere aanwijzingen om de bedrijven te vinden. Het is ook niet zo'n erg groot gebied, het omvat zo'n 5000 ha. en er zijn momenteel 32 producenten, dus dat is prettig overzichtelijk. Door de tijd heen maakt men er al wijn, veelal verschillend van kwaliteit, maar de laatste vijftien jaar is men er druk bezig om zich, net als vele andere kleine Spaanse wijngebieden, te manifesteren als een speciaal kwaliteitsgebied. Het bruist er van de activiteiten; meer aanplant, experimenten, nieuwe bedrijven en vooral jonge moderne goedgeschoolde ondernemers die het avontuur aandurven. Somontano ligt erbij als een jonge vrouw; nieuw, warm en vruchtbaar, klaar om ontdekt en geplukt te worden.

### GEBIED MET VEEL (WIJN)HISTORIE

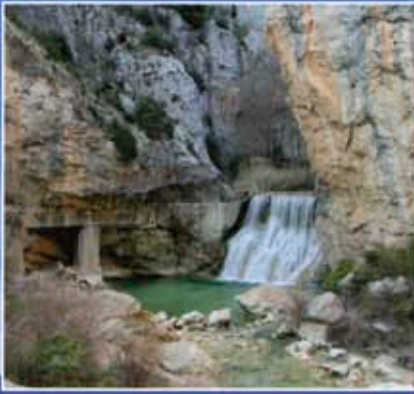
Lang voor onze jaartelling begon, werd er in Somontano al wijn geproduceerd.. Uit oude documenten blijkt, dat er zelfs al 500 jaar voordat we de jaren opnieuw begonnen te tellen in de Ebrovallei al wijngaarden lagen die gecultiveerd werden en driehonderd

jaar later is er al sprake van extensieve wijnbouw in de regio.

Belangrijk voor de ontwikkeling van de cultuuren was de komst van de Romeinen. Zij brachten hun kennis over het wijnmaken over op de lokale bevolking en stimuleerden de handel in wijn. In de middeleeuwen zakte de wijnbouw, zoals op zoveel plaatsen waar de Romeinen het veld hadden moeten ruimen in, maar dankzij 'de kerk' die huiswijn nodig had -en niet alleen voor de mis- bleef men er, nu onder leiding van monniken, de wijnbouw beoefenen.

### PHYLLOXERA LEIDDE TOT MEER EXPORT

De Phylloxera-plagen (druivenluizen) in Frankrijk zorgden ervoor dat er, net als in andere Noord-Spaanse gebieden, een opbloei was en dat er meer geëxporteerd werd. De wijnproductie van Huesca concentreerde zich op dat moment al in Somontano en kenmerkte zich door specialisatie en hoge kwaliteit. De twintigste eeuw zorgde voor meer coöperaties en nadat in 1984 de DO-status was verkregen en er flink geïnvesteerd werd, kregen de Somontanowijnen een plaats tussen de beste wijnen van Spanje. 35% van de productie wordt momenteel in



Woeste beken door nauwe kloven



Hypermoderne installaties bij Viñas del Vero  
(foto: Félix Lorrío / ICEX)



Roestende rossen sieren het landschap. Kunst is hier, vlak bij Barbastro, gratis en voor iedereen

Europa verhandeld, 25% wordt geëxporteerd buiten Europa en 40% wordt in eigen land verbruikt.

### BESCHUT LANDKLIMAAT

Somontano heeft de kenmerken van een landklimaat met als extra de nabijheid van de Pyreneeën, de beschermde DO-gebieden liggen op een hoogte tussen 350 en 650 meter boven zeeniveau. De ondergrond van de wijngaarden is voornamelijk leisteen met leem en keien, die de dagwarmte goed vasthouden en, Toch is het er 's nachts flink koud. Overdag heet, grote temperatuurverschillen in de lange zomer, voldoende neerslag vooral in het voorjaar en een rustige droge herfst zorgen doorgaans voor excellente omstandigheden voor de productie van de druiven en de ontwikkeling van de wijnen.

.De druivenvariëteiten zijn specifiek Spaans maar ook zijn er natuurlijk de Franse variëteiten. Voor de rode wijnen in het DO-gebied wordt er gebruik gemaakt van: tempranillo, moristel, garnacha, parraleta, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir en syrah. Voor het maken van witte wijnen zijn dat de witte: macabeo, witte garnacha, alcanon, chardonnay en gewurztraminer. Cabernet sauvignon, merlot en chardonnay zijn momenteel het meest aangeplant. De wijnen zijn karaktervol, alcoholisch, fruitig met de juiste zuurgraad en aromatisch.

Somontanowijnen zijn minder vergelijkbaar met de andere DO-wijnen van Aragon, eerder benaderen ze de wijnstijl van Rioja, Navarra

en die van Ribera del Duero. Wat betreft hun prijs zijn de Somontanowijnen een mooi alternatief voor deze veelal veel prijziger wijngebieden.

### WIJNFESTIVAL

De regio Somontano organiseert ook een gerenommeerd wijnfestival. In de eerste week van augustus trekt het duizenden mensen uit de regio, maar ook velen uit de rest van Spanje. Zij komen niet alleen voor de vele voorstellingen, muziek en theater, maar ook en misschien wel vooral voor de vele gepresenteerde gastronomische specialiteiten uit de Aragonese keuken, die zo goed combineren met de wijnen van Somontano. De filosofie achter het festival is het 'genieten van de combinatie van voorstellingen, meer dan honderd tapas van lokale producten en de wijnen'. Dat dit festival een groot succes is blijkt wel uit het groot aantal bezoekers en consumpties, jaarlijks gemiddeld 15.000 bezoekers en verkoop van zo'n 50.000 glazen wijn en tapas.

Ik denk dat ik daar maar eens heenga, samen met mijn geliefde op een bankje, luisterend naar de in gouden jurken gestoken Amerikaanse Supremes, (ja die hebben er ook opgetreden) glas in de ene hand, tapaetje in de ander en dan genoegzaam genieten.

### ROESTENDE ROSSEN

Van de 32 wijnproducenten zijn er drie het grootst; Viñas del Vero, Enate en Bodega Pirineos. Ze produceren elk zo'n 6 miljoen flessen

op jaarbasis. Alle drie uitgerust met de meest moderne technologie en gevoel voor authenticiteit en traditie waardoor er kwalitatief goede wijnen worden geproduceerd. In grote worden zij gevolgd door Olvena, Laus en Bodega Irius met een productie van 2,5 tot 4 miljoen flessen. Bodegas Osca is een van de oudste met prachtige ondergrondse kelders uit de 16e eeuw. Lalanne is een typisch voorbeeld van een van oorsprong Frans bedrijf, dat zich mede door de Phylloxera, aan het eind van de 19e eeuw (1894) in Noord-Spanje vestigde. Valdovinus en Bleca zijn kleine bedrijven, gespecialiseerd in alleen de allerbeste wijnen, top! De bodega van Obergo is de allerjongste. Obergo, Raso Huete en Irius heb ik bezocht en beproefd.

### BODEGAS OBERGO

Obergo is sinds 2007 een coöperatie van boeren uit de omgeving van het dorpje Ubierno. De enthousiaste gedreven manager Joaquin Vidal Duran is tevens de oenoloog. De jaarproductie van 50.000 flessen komt voornamelijk van de 10 ha eigen wijngaarden, die wijngaarden liggen op de steenachtige bergellingen van het riviertje la Secastilla op 700 meter hoogte, de grond op de hellingen is roodachtig gekleurd.

De gebruikte druiven zijn merlot, cabernet sauvignon, syrah en garnacha, vooral garnacha, en worden allen handgeplukt. De druiven worden geschoond en daarna van bovenaf in roestvrijstalen tanks gestort, waarna fermentatie gedurende 17 dagen,



Manager Joaquin Vidal Duran van Bodegas Obergo roert in de wijn



Caramelos, de trots van Obergo



Ramon Raso Huete van de gelijknamige bodega, de nootjes komen nog

waarvan de eerste week koel. De wijn wordt afgetapt, waarna nog een persing volgt. Na de assemblage gaat de jonge wijn in houten vaten, van vooral Frans eiken, maar ook Amerikaans en Russisch, allen vaten van 225 liter, hierin volgt de tweede fermentatie. Eens in de week wordt de wijn doorgeroerd, de zogenaamde bâtonnage.

Door de droogte en de hoge ligging van de wijngaarden heeft men er weinig last van schimmels en andere ziektes, zodat men bijna nooit hoeft te spuiten, kunstmest wordt niet gebruikt, er wordt gewerkt met veel respect voor de natuur. Men exporteert reeds naar Zwitserland en China en wil vooral ook graag export naar Ollanda.

Wij proefden er een stevige, fruitige rosé, vergelijkbaar in stijl met die van Navarra. De Caramelos 2007 was zeer verrassend, stevig en vol met donkere rijpe fruittonen en een flinke hint van karamel, deze karamelsmaak kwam niet van het houten vat, maar van de speciale rode ondergrond, een wijn van 100% garnacha, een bijzondere wijn, lekker. Verder nog een crianza, 8 maanden eiken rijping, Finca la Mata ook een uitstekende wijn, typisch Spaans of moet ik zeggen typisch Somontano? Het zou fijn zijn als de wijnen van Bodegas Obergo op de Nederlandse markt zouden verschijnen, er is in ieder geval al vast een klant.

#### RASO HUETE

De andere kleine bodega die we bezochten

was die van Raso Huete in Estadilla, een meer authentiek bedrijf. Na binnen in de bodega enkele foto's te hebben geschoten zei de eigenaar/wijnmaker, 'nou als u zich professioneel met wijn bezig houdt, dan hoef ik u verder niets uit te leggen, dat scheelt in de tijd, kunnen we meteen gaan proeven. Kennelijk had hij zelf ook wel zin in een glas en in meer ook bleek al snel.

Hij liep naar een soort houten bar, verdween eronder, kwam tevoorschijn met wat flessen en een grote schaal met allerlei nootjes, die hij ons aanbood maar waarvan hij vooral zelf grote hoeveelheden in zijn mond propte en wegspoelde met flinke slokken wijn. Het meest gastvrije bedrijf was ons vooraf al meegedeeld, we begrepen het, dit was een 'noot'zakelijk bezoek.

Het bedrijf omvat 27 ha. wijngaarden, de oogst is machinaal gedurende de nacht, van 10 uur 's avonds tot 7 uur 's morgens, zo koel mogelijk dus. De druiven zijn chardonnay en gewurztraminer voor de witte wijn en merlot, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo en garnacha voor de rode. Fermentatie gedurende 8 dagen.

Ramon Raso Huete vertelde dat dankzij de maduration, het grote verschil tussen dag- en nachttemperatuur, 35 graden overdag tot 15 graden 's nachts, de druiven extra hard moeten werken, dit komt ten goede aan de kwaliteit van de druiven. (dikke schil, zuurgraad, tannines). De gewurztraminer in Somontano bijvoorbeeld is daardoor veel geuriger dan die in de Elzas, ook de andere

rassen hebben in het algemeen daardoor veel meer geur dan gemiddeld. Hij vergeleek het Somontanoklimaat met dat van Chili en Argentinië.

Terloops vertelde hij dat hij zijn opleiding had genoten in het Franse Cahorsgebied en dat een Franse vriend van hem uit Valence een bedrijf had dat oogstmachines verhuurde inclusief het personeel, vijf machines. In het voorjaar werken ze in Argentinië en aan het eind van de zomer verhuren ze zich in Frankrijk en Spanje. Tussen de nootjes door proefden we wijnen van het label Arnazas. Een merlot 2004 met vier maanden houtrijping, geurig en vol. De Seleccion 2006, syrah, tempranillo en merlot, rijp fruit, kruidigheid en chocola, veel karakter, intens van smaak. Een crianza 2004, zeer complex en tot slot de reserva 2004, 18 maanden eik, uiterst krachtig een wijn die nog wat tijd nodig heeft voor verdere ontwikkeling. Als toegift proefden we een nog niet gebottelde Chardonnay, fris en geurig. En met nog een handvol nootjes verlieten we de bodega, de seleccion had de meeste indruk gemaakt en de nootjes natuurlijk.

#### BODEGA IRIUS, RUIMTEVAARTUIG IN KAAL LANDSCHAP

Het laatste bedrijf dat we in Somontano bezochten leek meer op een ruimteschip dan op een bodega. Op de immens grote parkeerplaats zetten we onze auto neer, we waren de enige. Binnen verwachtte ik nog een gekriemel



Het proeflokaal van Irius



Spuugt en spoelt u maar...



Bodega Irius, hoe laat stijgen we weer op?

van mensen aan te treffen, maar ook daar was het reuze rustig. Slechts twee dames kon ik bespeuren, het gebouw was duidelijk maar net in gebruik en functioneerde nog maar nauwelijks. Nadat ik had uitgelegd dat ik een reportage over Somontano aan het schrijven was en nog graag hun bedrijf wilde bekijken, maar later die dag weer vertrok, werd er flink overleg gevoerd via de telefoon, dat was geruststellend herkenbaar. Geluk, er kwam toestemming en een van de dames wilde wel een rondleiding met enige explicatie geven. Eerst naar het proeflokaal, een ultra modern ingerichte ruimte, alles wit met gedempt, gekleurd licht van TL-balken, niet bepaald romantisch maar wel uiterst praktisch. Voor elke proever een eigen schrijftafeltje met waterkraantje en spuuginrichting, 60 stuks. Daarna door lange gangen met veel kantoren, vaak met aangrenzende proefruimtes, naar de restaurants; een voor de bezoekers, redelijk gewoon, een voor ontvangst van de zakelijke klanten, heel exclusief en een voor grote feesten en partijen, groot genoeg voor 2000 bezoekers. Ja, ja ik heb het nog steeds over een bezoek aan een wijnbedrijf. Daarna, waarvoor ik natuurlijk kwam: de productieruimte. Een gigantisch grote hal, je mag er niet in, eromheen loopt een etage hoger een grote balustrade waarvandaan je in die ruimte kan kijken, fotograferen verboden, ook voor mij. In de ruimte veel moderne apparatuur en roestvrijstalen tanks, hier worden de meest geavanceerde technieken en kennis gebundeld om tot een kwalitatieve

topproductie te komen en er voor te zorgen dat Irius een benchmark in de wereld van wijn wordt.

### DE ANDERE WERELD

Wat een andere wereld, overweldigend, zoiets groots en moderns heb ik nog nooit eerder gezien, zelfs niet op plaatjes. En dat in een gebied waar menig leek nog nooit van gehoord heeft. Gelukkig vond de dame de terugweg nog, tijd voor wat proeven had ze helaas niet, dus maar wat flessen gekocht voor de thuisproeverij en terug naar onze trouwe mobiliteit die nog steeds eenzaam op de parkeerplaats stond. Mijn vrouw zat er gelukkig ook nog in, ze voelde niet zo veel voor dit bezoek. Ja dit soort wonderlijke moderne door fameuze architecten ontworpen wijnproductiegebouwen, zijn dit de speeltjes van de nieuwe rijken? Bijvoorbeeld die uit het Rioja-gebied. En dan bekruipt je de gedachte: zouden daarom de prijzen van Riojawijnen zo ineens omhoog zijn geschoten? Persoonlijk hou ik wel van die moderne architectuur, ik vind het een verrijking in het landschap en die wijnen zijn meestal ook top, maar het zou ook fijn zijn als de prijs van die voortreffelijke wijnen niet te hoog oploopt. Bodega Irius produceert nu ongeveer 4 miljoen liter wijn en wil groeien naar een productie van 8 miljoen liter. Drie verschillende gamma's van wijn worden er geproduceerd; Disuperi de topwijnen, Absum Collectie als middelklasse en Irius Premium als gewoonste, maar altijd nog een kwaliteits-

wijn uit de hogere regionen. Bodegas Irius en zusterbedrijf Antion in Rioja behoren toe aan een groot consortium. De architectuur van het gebouw is fabuleus en zorgt voor upgrading van het hele gebied. Thuis proefden we nog vier wijnen van het Absum label, alle vier absolute topwijnen die ons met plezier deden terugdenken aan dit aparte bezoek. Komaan trek een fles wijn open en maak een plan voor een wijnreis naar Somontano, bezoek verschillende producenten en vul daarna uw schappen en magazijnen met deze heerlijke wijnen. Wacht niet te lang!

