

Reportaje

Puur, prachtig

Priorat

Het is twee uur 's middags. Het hele dorp is vrolijk. Vanaf tien uur lopen honderden mensen door Poboleda van de ene kelder naar de andere om wijn te proeven. Jong, oud, hip en ouderwets, iedereen heeft plezier. Niks folklore, dit is puur cultuur. Dit wijnfeest ademt de geest van de Priorat. En wie Priorat zegt, zegt wijn. En wandelen.

TEKST: JOS SCHURING | FOTO'S: JOS SCHURING, RAFAEL LÓPEZ-MONNÉ

Link: Bij het klooster van Escaladei heerst een serene rust

Dikke pret: druiven pletten tijdens het wijnfeest in Poboleda

Reportaje

Voor twaalf euro koop je een strippenkaart en krijg je een glas. Vervolgens kun je in het hele dorp overal proeven. Een even simpel als leuk en makkelijk systeem. Er zitten twaalf strips op je kaart maar na een stuk of zes keer braaf mijn stripje te hebben afgegeven, blijkt dat de wijschenkers het zelf ook niet meer zo nauw nemen. Het is een dorpsfeest en een jaarlijks hoogtepunt in het rustige leven van de Priorat.

Ultieme rust

Welke reisgids je ook opent, je zult er nauwelijks informatie vinden over de Priorat. Bijna niemand kent dit rurale gebied. Alleen onder wijnkeners is de Priorat befaamd. In nog geen twintig jaar is hier dankzij een aantal inventieve pioniers de wijnbouw wereldberoemd geworden. Het is een heuvelachtig gebied omgeven door een rotsachtig massief, de Montsant. De aanblik van het landschap wordt daarnaast bepaald door pijnbomen, wijnranken en kleine, vaak charmante dorpjes. Falset is het regionale centrum en met drieduizend inwoners veruit de grootste plaats in de wijde omgeving. De meeste andere dorpjes tellen slechts tweehonderd zielen, sommige zelfs maar dertig. Maar van spookdorpen is hier geen sprake. Het gebied is binnen Spanje langzaam maar steeds geliefder geworden. Rustzoekers uit Barcelona komen graag in het weekend hierheen.

Pionier

De grootste verandering in de Priorat vond plaats aan het eind van de jaren tachtig toen enkele jonge wijnproducenten zich hier vestigden om nieuwe kwaliteitswijnen te ontwikkelen. De wijnbouw was in het slop geraakt door

de filoxera, de druifluus die hier eind 19e eeuw stevig huishield waardoor de wijngaarden verloren gingen. Nadat Alvaro Palacios, telg van een vooraanstaande wijnfamilie uit de Rioja, hier wijngaarden opkochte om er in 1989 zijn eigen bodega te starten, ging het snel. Na enkele jaren bracht een doos van zijn wijnen bij Christies in Londen zesduizend euro op. Vrij snel daarna deed Robert Parker, de wijnautoriteit bij uitstek, zijn inmiddels fameuze uitspraak: 'Als de Priorat niet de beste wijnstreek ter wereld is, dan behoort het toch zeker bij de top drie.' Sindsdien is de Priorat bij connoisseurs een begrip. De complexe wijnen uit deze regio sieren inmiddels de menukaarten van gerenommeerde restaurants over de hele wereld, vooral in de Verenigde Staten.

Slapend rijk worden

De Priorat heeft een stenige grond die vooral bestaat uit leisteen. Deze ondergrond verleent de wijnen uit de Priorat een stevige mineraliteit en een unieke smaak. De druiven worden ver uit elkaar geplant om zoveel mogelijk te profiteren van deze mineraliteit. Behalve Palacios is ook Ferrer Bobet een wijnpionier in deze streek. Een jaar of zes geleden liet hij een futuristisch ogende bodega bouwen, vlakbij het dorpje Porrera. Het zilvergrijze gebouw lijkt een beetje op een vliegende schotel. Ferrer Bobet houdt optimale controle over zijn wijnbouw en gaat zelfs zo ver dat hij wijngaarden huurt van boeren in de buurt. Hij betaalt ze vijftienhonderd euro per maand met de voorwaarde dat ze niets meer doen. Want de wijnmaker wil zijn eigen gang te kunnen gaan. Voor de boeren in kwestie is dat een nogal dubbele ervaring. Ze worden rijk, vijftienhonderd euro per maand in Spanje een goed salaris, maar kun-

nen dus niet meer hun beroep uitoefenen. Ook levert het scheve ogen op bij boeren in de buurt. Ferrer Bobet investeert in kwaliteit en boeren willen vooral kilo's produceren omdat hen dat meer oplevert. Maar ook dat is in de Priorat een moeizame zaak. De meeste druivenplanten hier dragen maar tien procent van wat ze in pakweg de Bordeaux dragen. Hierdoor is de oogst, vaak op steile hellingen, een zware klus. Voor het plukken wordt dan ook vaak veel meer betaald dan elders. Ecologisch produceren is in de Priorat de norm geworden. Waar in de Bordeaux elke drie weken preventief wordt gespoten, blijft dat in de Priorat achterwege. Dat kan ook makkelijker omdat hier weinig regen valt en ziekten vaak ontstaan na regenbuien.

Panoramisch proeven

Een wijn proeven bij Ferrer Bobet is een geweldige ervaring. De vriendelijke Helena spreekt goed Engels en vertelt alles wat we willen weten. Als we na de rondleiding eindelijk onze beloning incasseren, het proeven, overtreft het al onze verwachtingen. De ruimte waar wijnen worden geproefd is half rond waarbij de ronde wand compleet van glas is. Terwijl we genieten van een fantastisch panoramisch uitzicht op wijnranken, stijgt een stevig aroma op uit het glas en verwent de neus. Onwillekeurig trek ik dit moment, alvorens de smaaksensatie te ondergaan. Dan drink ik. Ik proef kers en karamellen en laat de wijn als vanzelf heel erg lang door de mond gaan alvorens te slikken, wat bij proeven natuurlijk niet moet. Wat een groot genot. Wat een mooie ondertonen heeft deze wijn en vooral ook wat een puurheid. Het robuuste karakter van deze wijn paart kracht aan een enorme subtiliteit en smaakrijkdom. De bewerkelijkheid en de lage



Saber mas

De Priorat is een kleine heuvelachtige plattelandstreek ten zuidwesten van Barcelona en begint even voorbij Reus. Vliegen op Barcelona is het handigst. Vandaar bereik je de Priorat per auto in anderhalf uur. In de zomermaanden is het makkelijker om op Reus te vliegen met Ryanair. Wij huurden een auto via Sunny Cars in Nederland. Informatie en reserveringen op www.sunnycars.nl of via een reisbureau.



Reportaje

productiehoeveelheden, maken de Prioratwijnen duur. Beneden de twaalf euro is er niets en prijzen van twintig tot vijftig euro komen veel voor. De wijn uit 2008 die we nu proeven kost hier 25 euro. In Nederland betaal je tegen de zeventig euro per fles.

Zoete neus, droog karakter

's Middags zitten we bij Buil & Giné, ook een van de nieuwere bodega's uit de Priorat. De aanpak hier is totaal anders. Pilar die ons rondleidt, is vriendelijk en weet best veel, maar het is duidelijk dat het niet haar dagelijkse werk is. De ontvangstruimte is een heuse wijnwinkel waar je ook souvenirs kunt kopen, variërend van penningen tot t-shirts met grappige teksten. Topwijn is hier de rode Pleret die de kracht heeft van een bourgogne en vooral een goede begeleider is van een stevige vleesmaaltijd. Van totaal andere orde is de witte wijn, JoanGiné. Witte wijnen worden in de Priorat niet veel gemaakt, driekwart is rood. Maar deze *blanco* is bijzonder. Niet alleen omdat er maar vierduizend flessen per jaar van gemaakt worden, maar vooral door het verschil tussen neus en smaak. Je ruikt perzik en vraagt je af wat je gaat drinken. Maar dan blijkt deze JoanGiné toch een mooie droge wijn te zijn die ook een lichte houtsmak heeft met een fijne afdrank. Een hoogst-normedaagse wijn die voor Priorat-normen goedkoop is, namelijk twaalf euro.

Machtige monniken, boze boeren

De dag na onze bodega-tocht willen we wandelen. We besluiten dat te doen in de buurt van het klooster van Escaladei wat zoveel betekent als de trap naar God. Volgens de overlevering droomde een herder hier over engelen die per trap neerdaalden

naar de aarde om te rusten onder een pijnboom. In de twaalfde eeuw streken hier monniken neer om een groot klooster op te zetten. De monniken gingen voortvarend te werk en initieerden ook veel agrarische activiteiten waarbij ze de boeren op hardhandige wijze hun wil oplegden. Al snel controleerden ze de hele omgeving. Totdat de boeren daar genoeg van kregen en de boel in de fik staken. Het klooster werd wel weer opgebouwd, maar tijdens de Spaanse Burgeroorlog werd het gebombardeerd waardoor er nu nog maar erg weinig van over is. Toch is het een mooie plek om heen te gaan. De ligging tegen de rotswand aan is fantastisch. Binnen is een filmpje te zien of beter gezegd, een audiovisuele presentatie. Op zich is dat wel mooi gedaan, maar er is geen tekst waardoor het informatieve gehalte nogal te wensen overlaat. Twee vertrekken zijn gerestaureerd en er moeten nog vele volgen. Tijdens ons bezoek stonden er veel steigers en een flinke hijskraan, maar er was slechts een arbeider aan het werk. De restauratie zal ongetwijfeld nog vele jaren duren.

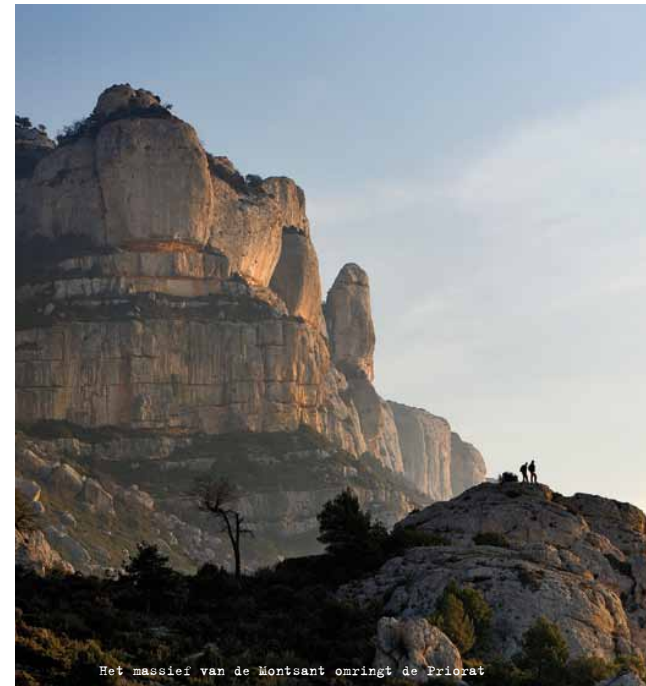
Serene stilte

Na het kloosterbezoek gaan we wandelen. Bij de VVV in Falset zijn talloze bijzonder goedgemaakte foldertjes verkrijgbaar waarin de routes helder zijn beschreven. Ook de bewegwijzering is prima. In de omgeving van het klooster zijn destijds vele verschillende bomen geplant wat deze wandeling zeer gevarieerd maakt. Maar de vriendelijke heuvelslandschappen in de Priorat zijn overal zeer aangenaam als wandelgebied. De hoogteverschillen zijn nooit heel erg groot waardoor veel wandelingen ook voor minder geofende lopers prima te doen zijn. De bossen zorgen voor aangename

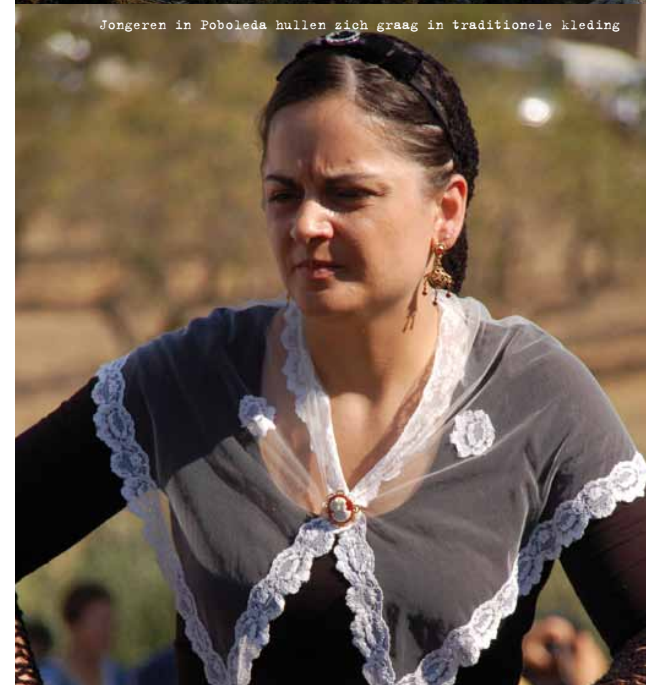
verkoeling en als je eenmaal wat hoger bent is de zon weer heerlijk. Het telkens wisselende uitzicht op de heuvels is prachtig. De stilte is totaal. Met de hemelse gedachten van het klooster nog in het achterhoofd, is het wandelen bijna een serene aangelegenheid geworden.

Yoghurt met witte chocola

In een streek waar lekkere wijn gemaakt wordt, verwacht je natuurlijk goede restaurants. Die zijn er dan ook en zoals op veel plaatsen in Spanje krijg je hier ook veel waar voor je geld. Een regelrechte aanrader is Quinoa in Falset waar Matias Fernández de scepter zwaait. De man kreeg al vele prijzen en is een fantasierijke kok. Als amuse serveert hij ons gefrituurde kabeljauwballetjes, waarna ons een salade met eendenlever wordt voorgezet. Op aanraden van Matias drinken we Pater, een typische rode Prioratwijn, stevig natuurlijk en met een rijke, volle smaak en een alcoholpercentage van vijftien procent wat hier dus heel gangbaar is. Het tussendoortje daarna is een feestje. In een weckfles krijgen we *espuma de patata*, aardappelschuim met stukjes chorizo. Heerlijk! Daarna volgt een salade met perzik en geitenkaas die wordt geserveerd met een droge *rosado*. We sluiten af met een yoghurt waarin witte chocola is verwerkt met peren gedrenkt in wijn. Quinoa is misschien wel het beste restaurant uit de Priorat, maar ook op veel andere plekken eet je prima. Het maakt een verblijf in de Priorat tot een groot genoegen. Geen toeristen, geen grote hotels, heerlijk wandelen en lekker eten. En dan die wijnen. Misschien moeten die reisgidsen de Priorat maar onbeschreven laten. ■
Met dank aan Ardanza Reizen, en het Spaans Verkeersbureau, www.spain.info/nl/



Het massief van de Montsant omringt de Priorat



Jongeren in Boboleda hullen zich graag in traditionele kleding

ONTDEK DE PRIORAT 8-DAAGSE FLY&DRIVE

vanaf

€ 975 pp*

Verken het zonovergoten landschap van de Priorat met imponerende bergketens en geïsoleerde dorpjes. Ardanza Reizen heeft een aantal dagprogramma's ontwikkeld waarmee je je eigen reis samenstelt: Wandelroutes met een lunch in een van de dorpjes en bezoek aan een bodega ter plekke of een hele dag lopen met een picknick mee. Of een route langs afgelegen bodega's met een gids. Cultuur vind je in Reus met modernistische monumenten en in Tarragona met het Romeinse amfitheater. Het strand is op een halfuurtje rijden. Je overnacht naar keuze op twee of drie bijzondere locaties. Ardanza biedt daarnaast programma's op maat voor groepen: Onder begeleiding naar exclusieve bodega's en gastronomische restaurants. Wandelen met een gids. Of een barbecue in een glooiende wijngaard... www.ardanza.nl

* Inclusief 7 overnachtingen met ontbijt, retourvluchten Barcelona of Reus, huurauto categorie BB; Peugeot 207 of gelijkwaardig, all-in, mooie fles wijn bij aankomst, een tapaslunch en een bezoek aan de bodega Ferrer Bobet of Bull&Giné. Prijs op basis van twee personen die een kamer delen.