

# Spaans wit uit Galicië

Was rood eeuwenlang de kleur van Spanje als het wijn betref, sinds enkele jaren loopt voor het eerst in de geschiedenis ook Spaans wit met de medailles weg. Veel interessante witte wijnen komen uit het groene en relatief koele Galicië: Rías Baixas, Monterrei, Ribeiro en Valdeorras.

Tekst en foto's: Han Sjakes



Het is aan de technologische vooruitgang in de wijnbouw te danken dat Spaanse witte wijn tegenwoordig zo fris en aromatisch kan zijn. Tien of twintig jaar geleden was Spaans wit nauwelijks interessant. Het waren smakeloze, logge wijnen die al geoxideerd waren voordat ze goed en wel waren gebotteld. Bescherming van de geooogste druiven tegen oxidatie, moderne pneumatische druivenpersen, temperatuurcontrole bij de gisting en het gebruik van roestvrijstalen tanks hebben daarin verandering gebracht. In Galicië draagt de verkoelende invloed van zee nog bij aan de gunstige omstandigheden voor de productie van witte wijn, al is de vochtigheid in de groenste provincie van Spanje soms een probleem wegens de schimmelvorming (meeldauw) op de druiven. Vanwege dit vochtige klimaat worden veel druivenplanten in de kustregio van Galicië geleid langs pergola's een à twee meter boven de grond. Vooral de albariñodruif is op deze manier te vinden in de rotsachtige regio aan zee, net ten noorden van Portugal.

Bijna 95 procent van de wijngaarden in Rías Baixas is beplant met albariño. De wijn verkoopt goed in Europa, de Verenigde Staten en Japan en trouwens ook in Puerto Rico en Mexico. De productie is de laatste twintig jaar enorm gestegen. Het aantal wijngaarden is sinds 1987 toegenomen van 240 tot 3500 hectare en de productie van 580.000 tot 12,7 miljoen liter. Een kwart daarvan wordt geëxporteerd. Vooral de laatste vier jaar is de export sterk gegroeid: van 1,2 miljoen liter tot 3,3 miljoen liter. Nederland blijft daarbij niet achter: jarenlang importeerden we zo'n 20.000 liter albariño per jaar, in de afgelopen twee jaar is dat gestegen tot 73.000 liter.

## 600 families, één wijn

Het zijn indrukwekkende groeicijfers, vooral omdat de wijn van albariño uit Rías Baixas redelijk aan de prijs is, terwijl het niet gaat om wijngaardwijnen waarin grote individuele verschillen in terroirkenmerken te ontdekken zijn. Een bedrijf als Martin Códax neemt druiven af van wel zeshonderd families die in de Salnés-vallei elk maar een klein

perceeltje wijngaard bezitten. Om met twintig hectare te kunnen uitbreiden moest Bodegas Lagar de Cervera achthonderd afzonderlijke wijngaardjes opkopen.

Het is dan ook niet te doen om onderscheid te maken in de herkomst van de druiven. Ze gaan allemaal in dezelfde vergistingstanks. Códax selecteert pas na de gisting op de aromatische kenmerken welke wijn voor welk (kwaliteits)label wordt gebruikt. Andere producenten zoals Valmiñor selecteren de druiven op suikergehalte. Ook het beschermen van de druiven tegen oxidatie vraagt de aandacht. Bodegas Nora befrist de druiven zodra ze zijn binnengebracht. "Dat is de beste manier gebleken om de druiven goed rijp te laten worden en ze toch fris te houden", zegt eigenaar Antonio Alén. Albariño combineert de frisheid van citrus, appels en mineraliteit van de granieten bodem met de aromatische zachtheid van exotisch fruit. Sommigen vergelijken hem met riesling, anderen met viognier. Albariño heeft van beide wel iets weg. Vaak maken de wijnhuizen naast de 'gewone' wijn nog een

## De beste adressen

De Spaanse ambassade - die ons deze wijnreis aanbood - had mooie plekjes voor de overnachting uitgezocht. Hotel Monasterio de San Clodio in Leiro, Pazo do Castro in O Barco de Valdeorras en Parador de Baiona in Baiona zijn fantastische hotels op prachtige locaties. Alleen bleef de keuken nogal eens achter bij de schoonheid van deze voormalige kloosters en burcht. Gordon Ramsay of Herman den Blijker zouden er de handen vol aan hebben. Een mooie, enorm grote, drukbezochte zaak is Restaurante Adegas do Emilio in Ourense. De (vis)tapas waren zo verrukkelijk dat we bijna niet meer toekwamen aan het hoofdgerecht. Restaurante Bitadorna aan de boulevard van het pittoreske kustplaatsje A Guarda is een absoluut topadres voor mosselen, inktvis, gamba's, krab, oesters en kreeft.



versie waarbij de beste wijn enkele maanden rust op de gistresten, waarmee de wijn wint aan volume, rondheid en complexiteit. Een enkeling, waaronder Códax en Bodegas Valmiñor, experimenteert met vergisting en/of rijping op houten vaten. Valmiñor maakt sinds kort ook een blend van albariño, loureira en treixadura.

Ook in Ribeiro, een klein wijngedebiedje dat meer landinwaarts ligt, wordt albariño verbouwd, maar treixadura, godello en loureira spelen hier de hoofdrol. Bodegas Mein maakt maar één wijn en daarin gaan alle druiven van de zestien hectare grote wijngaard: albariño, treixadura, godello, torrentés, loureira, lado en albilla.

### Godello

In navolging van albariño is godello voortvarend bezig de wereld te veroveren. Terwijl het niet veel had gescheeld of deze druif was geheel van de aardbodem verdwenen. Bodegas Godeval redde de druif min of meer van de ondergang. "We wilden de typiciteit en het erfgoed van de Valdeorras

bewaren", zegt eigenaar Horacio Fernández Presa. Godeval is dertig jaar met toewijding en volharding bezig geweest om een leerschool te zijn voor de andere wijnboeren. "Het is heel mooi dat het gelukt is", zegt Fernández. "Maar het was een moeilijke weg. Veel boeren waren maar moeilijk tot verandering aan te zetten."

Inmiddels stuwt Rafael Palacio, de broer van de beroemde Alvaro Palacio die in de Priorat furore maakt, godello verder op in de vaart der volkeren. Wijnmaakster Inmaculada Pazos leidt ons rond in de wijngaarden in de schitterende Val do Bibei van Valdeorras. "Godello is geen uitgesproken fruitige druif zoals albariño", vertelt ze. "Daarom werken wij met wijngaarden op zeven- à achthonderd meter hoogte. De koelte daar zorgt voor aroma en frisheid. Godello heeft veel structuur die hem geschikt maakt voor houtbehandeling. Samen met de mineraalrijke grond van granietzand en het gebruik van oude wijnstokken die geconcentreerd fruit geven, geeft dat perfecte wijn."

>[HorecaEntree](#)<

## De lekkerste verrassingen

### Viña Nora

Een van de beste albariño-wijnen in Rías Baixas. Zowel de 'gewone' Nora als de op eikenhout gefermenteerde Nora da Neve zijn erg mooie wijnen voor redelijke prijzen. Verkrijgbaar bij Heisterkamp Wijnkopers.

### Alma de Reboreda

Indrukwekkend complexe dessertwijn van Bodegas Campante in Ribeiro. Gemaakt van gedroogde treixadura-druiven. Vergist op Franse eikenhouten vaten en twee jaar gerijpt. Krenten, chocola, koffie, karamel, tabak, thee en whisky. Wijn van Campante is verkrijgbaar bij Société des Vins.

### Rafael Palacios

Vanaf de eerste oogst in 2004 de onge  ve-naarde winnaar van de godello van Valdeorras. Louro do Bolo is zeer aangenaam en de op hout gevinifieerde As Sortes is van wereldklasse. Complex en bedwelmend, mineraal, kruidig, rijk en subtiel. Verkrijgbaar bij Partners in Wijn.

### Alma de Blanco

Uitstekende Godello uit Monterrei van Adegas Pazo das Tapias (onderdeel van Pazo do Mar). Spannende wijn dankzij de combinatie van rijpe perzik, frisse fruitzuren en pittige kruidigheid. Voor een zeer schappelijke prijs verkrijgbaar bij Vinites.

