

Beproefd: Noord-Spanje

Viños y tapas

Met heerlijke wijnen en een paar schalen verse Spaanse hapjes wordt het bijna vanzelf gezellig aan tafel. Proefleidster Birthe van Meegeren legt uit welke wijn het best smaakt bij tapas. En waarom je in de interessantste Spaanse wijn niet alleen de zon proeft, maar juist ook koele Spaanse nachten.

‘Echte Spaanse hapjes met echte Spaanse wijn’ proeven we vandaag: drie witte en zes rode wijnen in combinatie met tapas zoals serranoham, ingelegde ansjovis, gekruide mosselen en manchego-kaas. Veel proevers zijn verrast over wat de smaken met elkaar doen. Sommige wijnen lijken speciaal gemaakt om iets bij te knabbelen, zoals de verdejo uit Rueda of een stevige reserva uit Navarra.

“Vooral bij rode wijn is het belangrijk tapas te kiezen die niet te vet of te zout zijn”, legt proefleidster Birthe van Meegeren uit. “Dat kan erg botsen met de tannines in de wijn, die daardoor wrang gaat smaken. Belegen kaas kan daardoor geschikter zijn dan zoutere oude of romige jonge kaasjes. Deze manchego is precies goed, en de eiwitten in de kaas maken de tannines zachter, waardoor je de wijn beter proeft.”

Uit het gebied ten noorden van Madrid komen interessante wijnen, vindt Birthe. De temperaturen in de golvende berglandschappen van Navarra en Rioja, of het door de zee gematigde, vochtige klimaat van Rias Baixas zijn gunstiger voor wijnbouw dan die in het hete zuiden. “In de bergen koelt het ’s nachts erg af”, legt ze uit. “Daardoor worden de druiven wel rijp, zoet en fruitig, maar behouden tegelijk voldoende zuur. Juist die zuren geven als het ware structuur aan wijn. Wijn zonder zuur smaakt vlak en oninteressant.”

[kader]

Echte Spaanse topwijn

Net als Frankrijk heeft Spanje gecontroleerde herkomstbenamingen: wat de Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) is voor Franse wijn, is in Spanje de *Denominación de Origen* (DO). In totaal zijn er 66 van deze gebieden, bijvoorbeeld Rias Baixas, Rueda en Navarra. Een stapje hoger is de categorie wijnen met de vermelding ‘*Denominación de Origen Calificada*’ (DOC) op het etiket. Om die te verdienen, moet een wijn eerst ten minste tien jaar de DO-status hebben gehad. Spanje kent momenteel slechts twee DOC gebieden: Priorat en Rioja. Hier vandaan komen echte Spaanse topwijnen.

Sinds 2003 bestaat voor een zeer beperkt aantal wijnen bovendien de kwalificatie DO Pago, vergelijkbaar met de Franse cru's. *Viños de Pago* moeten aan de strengste eisen voldoen. Ze moeten bijvoorbeeld afkomstig zijn van één wijngaard en op het wijngoed zelf zijn gebotteld.

[kader]

De smaak van eikenhout

Veel Spaanse wijn heeft enkele maanden of zelfs jaren gerijpt in vaten van eikenhout. Gemiddeld heeft *crianza* zes maanden houtlagering gehad, *reserva* een jaar en *gran reserva* twee jaar. Gran reserva wordt gemaakt van de meest krachtige wijnen, legt Birthe uit, omdat de smaak anders weggevaagd zou worden door al dat hout. Vervolgens rijpt de wijn nog een, twee of drie jaar verder in de fles voordat hij verkocht wordt. Een wijn die als *juvén* (jong) op de markt komt, heeft geen rijping ondergaan.

Viña Bade, Albarino DO Rias Baixas € 8,99

“Uit dit vochtige, rotsachtige kustgebied komen enkele van de mooiste witte wijnen van Spanje. Deze droge wijn, gemaakt van de inheemse albariño-druif, is tintelend fris, licht en verfijnd. Heerlijk bij schaal- en schelpdieren.”

Palacio Pimentel Verdejo Viura € 5,99

“Vroeger kwamen uit Rueda geoxideerde, sherry-achtige wijnen. Moderne wijnmakers oogsten en verwerken de druiven zo snel mogelijk, wat veel frissere wijn oplevert. Dit is een ideale borrelwijn: heerlijk zacht met een lekker zuurtje. Bijna iedereen kan hem waarderen.”

Palacio Pimentel Rueda Verdejo € 6,99

“Qua geur lijkt deze Rueda veel op de vorige – aangenaam fruitig en fris – maar met een Spaans hapje erbij blijkt hij veel meer body te hebben. Bij een stukje serranoham of manchego komt hij helemaal tot zijn recht.”

Parador Crianza Navarra DO Navarra 2005 € 5,99

“Wijnen uit Navarra hebben een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding en vallen eigenlijk nooit tegen. Deze robijnrode crianza geurt aangenaam naar kersen en aardbeien. Hij heeft ook iets kruidigs, zeker niet te heftig, en een lekker fruitige afdronk.”

Parador Reserva Navarra DO Navarra 2001 € 7,99

“Vergeleken bij de vorige wijn heeft de Parador reserva meer donker fruit zoals bosbessen, niet dat superfruitige van de crianza. Hij is ook een stuk steviger, wat hem geschikt maakt om iets bij te eten – als het maar niet te vet of te zout is.”

Viña Mayor Tinto Roble 2006 DO Ribera del Duero € 7,99

“Echt een traditionele Spaanse wijn, met typerende tonen van vanille, specerijen en donker fruit. Door de koude nachten in de hooggelegen wijngaarden krijgen de tempranillo-druiven een dikke schil, wat de wijn body geeft. Ook de invloed van Amerikaans eiken vaten is duidelijk aanwezig.”

Viña Salceda Crianza DOC Rioja 2005 € 9,49

“Een prachtige, moderne wijn uit het gerenommeerde Rioja. Wijnen uit dit gebied worden soms gedomineerd door eikenhout, maar deze heeft juist veel fruitigheid behouden waardoor hij uitstekend in balans is. Mooie aroma's van bramenjam, kruiden en leer.”

Viña Salceda Reserva DOC Rioja 2002 € 13,49

“Deze reserva is door zijn langere houtlagering kruidiger dan de crianza, met aroma's van kruidnagel, zoethout en vanille, maar ook diepe, rijpe fruittonen. De warme, zoetige tapa van dadels in spek smaakt er voortreffelijk bij, en ook bij wildgerechten doet hij het uitstekend.”