

Werd er in Spanje jarenlang alleen olijfolie gemaakt voor de bulk, nu zijn er gerespecteerde producenten, die zich volledig op de kwaliteit richten. Daar slagen ze aardig in, wat je kunt terugzien in de toonaangevende Italiaanse gids Flos olei. Een proeverspanel onder leiding van olijfolie-autoriteit Marco Oreggia beoordeelt elk jaar olijfolie uit allerlei landen, op basis waarvan hij een ranglijst samenstelt. Sinds 2009 draait Spaanse olie in de top van die ranglijst mee.

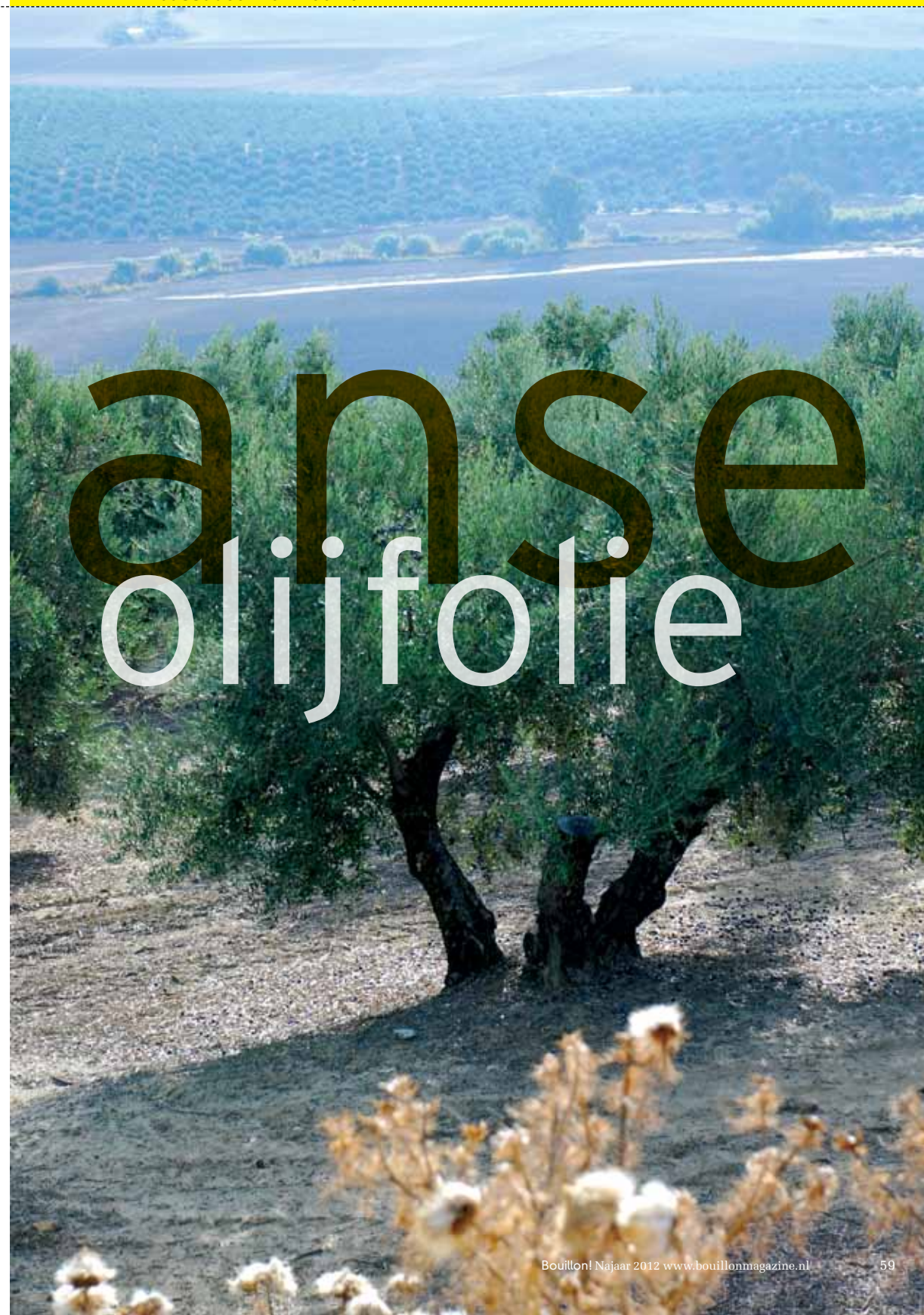
# Super Spa

Een van die Spaanse prijswinnaars van Flos Olei komt van Cortijo Suerte Alta, waar ze 100% bio-olijfolie maken. 'Ambachtelijkheid, duurzaamheid en perfectie, staan hoog in ons vaandel,' zegt eigenaar Manuel Heredia Halcón. En zijn topproduct is in ons land te koop bij Saborpuro (Pure Smaak) in Maastricht.

Eigenares Cecile van Berkum neemt af en toe een paar klanten en journalisten mee op pad, om de onaantaste gedrevenheid van de Spanjaarden te ervaren. Wie met haar door de streek rond Córdoba rijdt, ziet uren lang heuvels in grijsgroen, monotoon vol geplant met olijfbomen. Niet in de dalen want daar is het te koud en te nat. Daar houdt de olijf niet van, want de *repillo*, de olijschimmel kan zo toeslaan. Bovendien waait het heuvelop minder en is het er warmer. Ook lekker voor

**Olivo** is de olijfboom, **Oliva** het vruchtje en **Acetuna** het olijffe in het bakje dat ze je in een tapas-restaurant aanbieden.

die gevoelige vrucht. Naast de olijfolie van meneer Heredia Halcón is ook die van de Finca Duernas van de familie Serrano-López een olijfolie waar veel positieve energie in gestopt wordt. Eerst maar eens naar de prijswinnende Suerte Alta in de karakteristieke vierkante flessen. Bij Manuel Heredia Halcón staat alles onder strenge



# aanse olijfolie



controle. Het fruit zelf, de irrigatie, het precieze oogstmoment en de verwerking, het is in feite één gesloten systeem. Hij heeft een indrukwekkende olijfolieperserij gebouwd. Wie in de fabriek rondloopt, waant zich in een ruimtevaartuig. Alles blinkt, is helder verlicht en de machines hebben een typische kleur blauw die mooi contrasteert met het prachtige olijfgroen van de olie. Overal zijn kijkglazen die het mogelijk maken het proces op de voet te volgen. Door een vernuftig roostersysteem is de temperatuur in het gebouw altijd tussen de 18 en 25 graden, terwijl het op sommige momenten buiten makkelijk 50 graden kan zijn. Ze verwerken drie olijfrassen: de Picuda (voor de zoete en notige smaak) de Picual (voor de zachte bitterheid van tomaat en de groene vijg). En tot slot is daar de Hojiblanca voor het aroma van gemaaid gras. De hele boomgaard is eigenhandig geplant in wat ze hier *Coupage Natural* noemen. Dat wil zeggen dat de bomen als drielingen op het veld staan, zodat twee van de drie

altijd schaduw hebben van de derde boom. Hoe natuurlijk of biologisch ze bij Suerta Alta werken, bewijst het moment van oogsten: na vier achtereenvolgende nachten vorst houdt het bloed in de boom op met stromen en gaat hij in rust, waardoor hij zijn fruit makkelijker los laat. Dan pas gaan ze plukken. Maar er is meer. Ze mogen absoluut niet spuiten. Het pulp van de olijven gebruiken ze als biomassa voor de compost, om hun gebouwen te verwarmen of hun persen op te laten draaien. Twee kilo olijvenpulp kost een dubbeltje, een liter dieselolie een euro. De olie van Suerte Alta heeft een hoge zuurgraad, zelfs na een paar jaar, en dat is een bewijs van kwaliteit.

De tweede olie van Saborpuro komt van de Finca Duernas. Door de kinderkopjes, de hoge muren om de binnenplaats en het typische geelwitte schilderwerk, krijg je het gevoel dat je in het verleden rondloopt. Soledad en haar broer José Serrano-López ontvangen hun gasten met veel egards en uiteraard nodigen

ze je uit voor een proeverij van hun olijfolie, hun jerez-achtige witte wijn en hapjes met mooie ham.

Finca's gaven in de tijd van Fernando III in de dertiende eeuw de grenzen van landerijen aan. Er woonden toen nog veel Arabieren. Die mochten blijven, juist omdat ze zoveel van de olijvenboomgaarden afwisten en erg vredelievend waren. Pas eind vijftiende eeuw moesten ze definitief hun boeltje pakken. Op zich wel raar, want stel dat jouw familie hier zeshonderd jaar

rijk. Via de Gualdalquivir bracht men de olie naar Gibraltar in keramische amfora's, de vasijs. De duizenden gebruikte kruiken vormen later in Rome de Monte Testaccio, nu overwoekerd met struiken en bomen. Na de Romeinen is rond 700 het grootste gedeelte van het Iberisch schiereiland in handen van de Moren, die er zes eeuwen blijven wonen en pas in 1492 door de Reconquista definitief naar Afrika worden verdreven.

De Finca Duernas oogt als een klein dorp, met een eigen schooltje en een

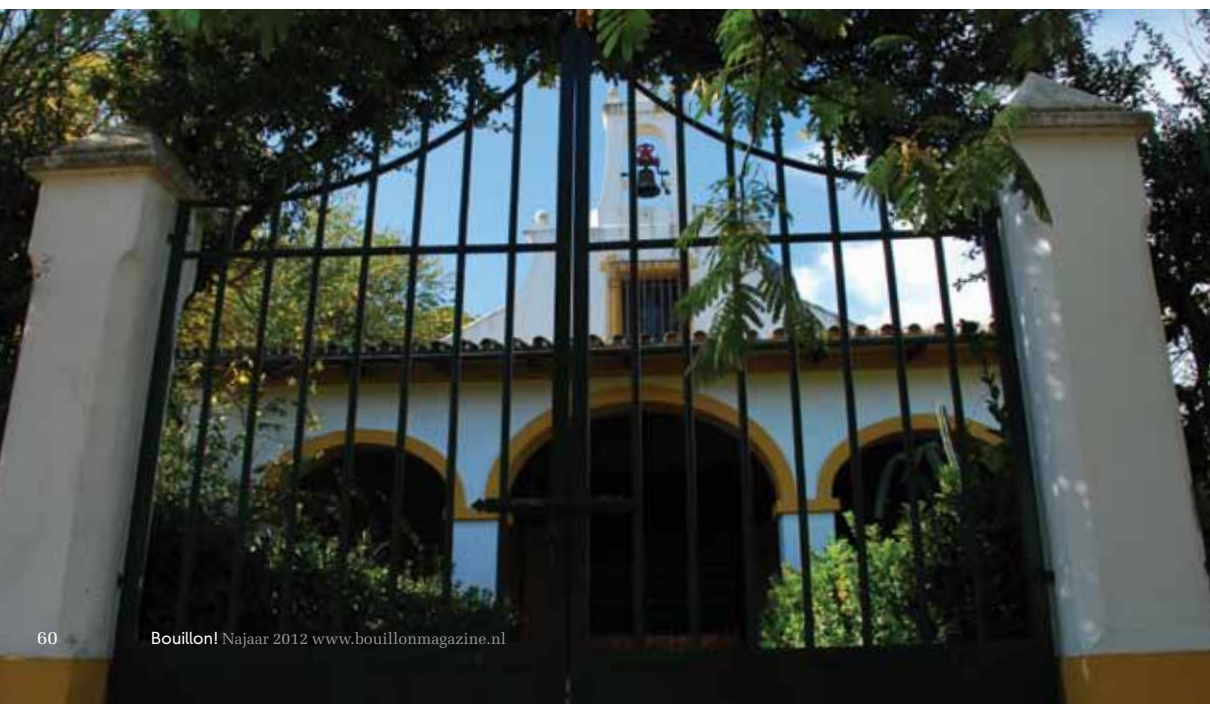
## Cordoba komt van Corteba, wat Phoenicisch is voor olijpers.

heeft gewoond en er komt een of andere godsdienstidoot met grof geweld uitleggen dat je terug moet naar je land van herkomst. Waar ligt dat dan? Aan de overkant van Gibraltar of in de buurt van Damascus? Dat zijn toch zaken die je te denken zetten met je laarzen in de klevende klei.

Olijfbomen zijn in deze contreien voor het eerst geplant door de Phoeniciërs. Die hadden de streek rond Córdoba al vier eeuwen voor Chr. ingenomen. Cordoba komt van Corteba, wat Phoenicisch is voor olijpers. Daarna kwamen de Romeinen huis houden. Julius Caesar vocht in 74 voor Chr. zijn beslissende veldslag uit op de heuvels achter Finca Duernas. Ze hebben er een olijfolieblend naar vernoemd, de Legio X. Hij nam Spaanse olijfolie mee naar Rome, wat een grote import naar de Italiaanse hoofdstad in gang zette. De Spaanse olie gold als de beste van het

kerk. Sommige werknemers werken er al vier generaties. Soledad is de *promowoman*, haar broer José de man die de kwaliteit bewaakt. Boven de poort naar het binnenterrein van de finca staat: *Alabado sea Dios por siempre sea alabado*, wat betekent aanbid God, om hem altijd te aanbidden. We zullen er aan denken. Intussen geeft Soledad olijfolie les:

'De olijfolie in de supermarkt is voor 80% geraffineerd, vaak van mindere kwaliteit olijven. Dat wil zeggen dat die olie een resultaat is van de verhitting van de olijvenpulp die ontstaat uit de eerste twee persingen. Carbonell, Carrefour en Unilever (Bertolli) zijn de grote inkopers van de bulkolijven die Spanje van oudsher op grote schaal uitvoert. Die geraffineerde olie noemen we lampenolie, daar kun je hem ook het best voor gebruiken. Je kunt hem herkennen door er water bij te doen, dan wordt hij grijs. Om dat te voorkomen,







vult men de flessen voor een deel met echte olie en de rest met raffinage. Vier jaar geleden zijn we van de bulkproductie afgestapt, want de prijs bleef onveranderd laag op het niveau van 1995. Nu we uitsluitend op kwaliteit werken, hebben we meteen ook een goed verhaal. Het is hier een *Family business*, met de kennis van vier generaties. Ook onze medewerkers horen bij de familie. De zoon van Antonio, de man die waakt over onze olijvengaarden, is met onze hulp ingenieur geworden. Hij komt altijd helpen bij de oogst. Twee andere zoons van hem werken ook bij ons. Dat geeft veel binding. Zo met elkaar omgaan, dat gebeurde al bij mijn grootvader, dat is ook gewoon een kwestie van normen en waarden, vind ik. Je hebt hier ook landerijen waar de eigenaar alleen komt voor de jacht.'

Spanje produceert 1,4 miljoen ton olijfolie. Daarvan komt 60% uit Andalusië. De Finca Duernas produceert 1000 ton per jaar. Bij de oogst worden er 200 bomen per dag machinaal leeggeschud en de olijven goeddeels opgevangen in een groot soort schep die aan de schouder vastzit. Na de tractor volgen de *variadores*, de mannen met lange stokken die de achtergebleven olijven los slaan. De olijven vallen dan op hele lange blauwe dekens, *quadrilla's*, die ze met katrollen optrekken, waardoor er op het eind een enorm bad vol olijven ontstaat. Het is een eigen vinding, die de oogst behoorlijk versnelt. Binnen tien minuten zijn de olijven in de molen, waar ze in anderhalf uur tijd verwerkt worden. In amper twee uur tijd zit de olie in tanks om te bottelen. Een compleet gesloten systeem.



Ga je met Cecile van Berkum in Andalusië op pad dan voel je je al snel ondergedompeld in het Pure Spaanse. Ze neemt je ongetwijfeld mee naar Pepe Muñoz in Yegen (Sierra Nevada), die per jaar 200 Hollandse Livarhammen droogt, dankzij Van Berkum. Muñoz verkoopt naast 40.000 gedroogde hammen per jaar in zijn paradijselijke winkeltje ook regionale geitenkaas, ingemaakt fruit, *pancetta's* (gedroogd buikspek), likeuren, wijnen, tonijn en foie gras. Zijn pekelhuis, drogerijen en winkel zijn ondergebracht in een aantal huizen dat later van een gemeenschappelijk dak is voorzien, waardoor het bedrijf lijkt ondergebracht in een overdekt dorpje. De hammen worden eerst gemasseerd om het bloed er uit te krijgen. Dan gaan ze tien dagen in een pekelpad met zeezout. Niet te veel, anders wordt de ham te hard, zoals bij die van Parma. Vervolgens kloppen ze het zout er af en masseren de hammen opnieuw. Daarna gaan ze in de



klimaatkamer met een natuurlijk gestuurde omgevingstemperatuur. De ham gaat door vier seizoenen heen, meestal ingezet in de winter. Daarna gaat de temperatuur omhoog zodat hij kan zweten. Daar verliest hij gewicht bij. De bedoeling is dat het vet warmer wordt en zachter, zodat het door het vlees trekt. In de herfst daalt de temperatuur weer en stopt dat proces. Op dat moment is de ham ongeveer 40 procent van zijn gewicht kwijt. In ruim twee jaar moet hij gedroogd zijn. De schimmel die op de ham verschijnt, wordt er van tijd tot tijd afgepoetst omdat de ham moet kunnen ademen. De hammen uit Yegen hebben van koningin Isabelle een koninklijk predicaat gekregen.

De Iberico varkens hebben veel buiten gelopen en hebben zich volgegeten met *bellota's*, eikeltjes en dat proef je terug in het vlees. De Livarvarkens zijn op ander voer groot geworden. Ook dat proef je terug. [www.Jamonismo.com](http://www.Jamonismo.com)

In de buurt van Yegen heeft Cecile haar tweede (t)huis. Ze kent er de mensen en de mensen kennen haar. Dus een avond aan de toog in een van de vijf(!) dorpscafés hangen, is het plezier van barre wijn drinken, veel ham proeven en lachen om elkaars rare gewoontes.

En wie de *turron de miel*, de overheerlijke nougat van Pedro Ibañez Aguado heeft geproefd, zal bij de herinnering daaraan alweer het water in de mond staan. De harde nougat,

waar geen gelatine of glucose in zit, smelt op de tong. Pedro maakt hem van Spaanse amandelen en honing uit de Sierra Nevada en verwerkt er dagverse eieren in. In de Alpujarra wonen veel bijenfamilies die op de mispelbloemen afkomen. Pedro roostert zijn amandelen zodat ze net uit hun velletje springen. Suiker komt er niet aan te pas. De kleine Spanjaard maakt van zoete pompoenen ook ouderwets lekker suikerwerk. Niet voor niets staat er op zijn bestelbus dat hij *dulces y turrones tradicionales* maakt.

Misschien neemt ze je ook nog mee de Sierra Nevada in. Kun je ergens op 2000 meter hoogte, in de nauwe *Passada de los Arrievos*, bij de *Puerto de la Ragua*, gebakken kaas met tomatenpulp en knoflooksoep met gepocheerd ei eten. Het is er doodstil, waardoor het ruziënde gesis van de grote eigenaar en zijn kleine kok klinkt als boze insecten. Dan kijk je maar eens naar buiten en ziet de sporen van de Transhumana, de schapenpaden, die dwars door Europa lopen en sinds 1990 langzaam verdwijnen. Tenzij we ingrijpen, natuurlijk. Rest ons tot slot te melden dat Saborpuro een aantal wijnen van kleine wijnmakers verkoopt. Wijnen die *natuurlijk* genoemd mogen worden, zoals de Barranco Oscuro, waarbij de producent geen chemische en technologische trucs toepast, niet bij de stok, noch tijdens de vinificatie. Maar bij Cecile van Berkum mag je geen mindere kwaliteiten verwachten.



De Smaakexpeditie die Saborpuro in samenwerking met Werelds Koken organiseert, kunt u dit najaar ook meemaken. Het is een leerzame spannende en best avontuurlijke trip van drie dagen. U vertrekt zondagmorgen 18 november vroeg vanuit Amsterdam. Aankomst Malaga. Transfer naar de Alpujarrastreek (Sierra Nevada): bodegabezoek met wijnproeverij, hamdrogerij Casa Muñoz, en de smaken van de Alpujarra. Tweede dag naar Cortijo Suerte Alta (olijfolie) en de Subetica. Derde dag bezoek aan Finca Duernas (olijfolie), afscheidslunch in finostad Montilla, en terug naar Malaga. De reis kost exclusief voor Bouillonlezers € 399,00. Daarbij is uw vliegticket niet inbegrepen, u kunt er dus nog een kleine vakantie aan vastplakken. Mail: [info@saborpuro.nl](mailto:info@saborpuro.nl) of bel 06 15462871, [www.saborpuro.nl](http://www.saborpuro.nl)