



Op smaakexpeditie in

La Alpujarra

Aan de ene kant omsloten door bergen en aan de andere zijde de Middellandse Zee. Dat maakt de Alpujarra een bijzondere streek met nog onontdekte producten. Dit relatief onbekende deel van Zuid-Spanje heeft de smaakpapillen veel te bieden.

Tekst en foto's: Sanne van den Heuvel

Wanneer we 's avonds laat op het terras aan de tapas zitten, begint het door te dringen: Spanje. Er staat een briesje dat lichte rimpelingen maakt in het helderblauwe water van een zwembadje. Het kalkwitte gebouw ernaast heeft Moorse invloeden, met charmante torentjes. Dat valt echter allemaal in het niet bij wat er op tafel komt te staan. Salmorejo bijvoorbeeld, een koude tomatensoep die kenmerkend is voor het zuiden van Spanje, en aubergines geweekt in melk, gefrituurd in olijfolie en op smaak gebracht met honing: om maar enkele onweerstaanbare gerechten te noemen. Geen liflafjes, maar goed gevulde schalen om samen van te genieten.

We zijn in het plaatsje Zuheros en onze reis is pas net van start gegaan. Het accent van deze trip ligt op de Alpujarra, een relatief onbekend gedeelte van Spanje. Maar morgenochtend gaan we eerst ontbijten bij een heuse markies in Córdoba: Manuel Heredia Halcón. Niet omdat hij markies is, uiteraard wel een leuke bijkomstigheid, maar omdat hij 255 hectare olijfbomen heeft en daarvan een prachtige olijfolie maakt met een moderne ingenieuze olijfoliemolen.

“Mijn Cortijo Suerte Alta olijfolie heeft soms wat uitleg nodig,” vertelt de markies wanneer we als echte Spanjaarden met toast met olijfolie en verse tomatensaus ontbijten op zijn landgoed. “Om



mijn olijfolie te presenteren, had ik op een beurs glaasjes olijfolie staan die mensen konden proeven. De eerste bezoeker die een glaasje picual olijfolie achterover sloeg, wist niet wat hem overkwam. Deze olijfolie heeft in eerste instantie een zoetige smaak, maar verandert terwijl je hem proeft eerst naar licht bitter en vervolgens wordt hij onverwacht pittig. Met tranen in zijn ogen rende hij weg. Bij de tweede bezoeker pakte ik het anders aan. Ik vertelde wat hem te wachten stond. Ook bij hem sprongen de tranen in zijn ogen, maar in plaats van weg te rennen, riep hij zijn vrouw erbij. 'Kom snel, dit moet je proeven, je weet niet wat je meemaakt!' Elke olijfolie heeft zijn eigen karakter, je moet leren om ze op de juiste manier toe te passen. Deze is heerlijk in uitgesproken salades, of gewoon alleen met brood." Buiten loopt de temperatuur op, maar binnen is het aangenaam. Boven ons hoofd draait gestaag een ventilator.

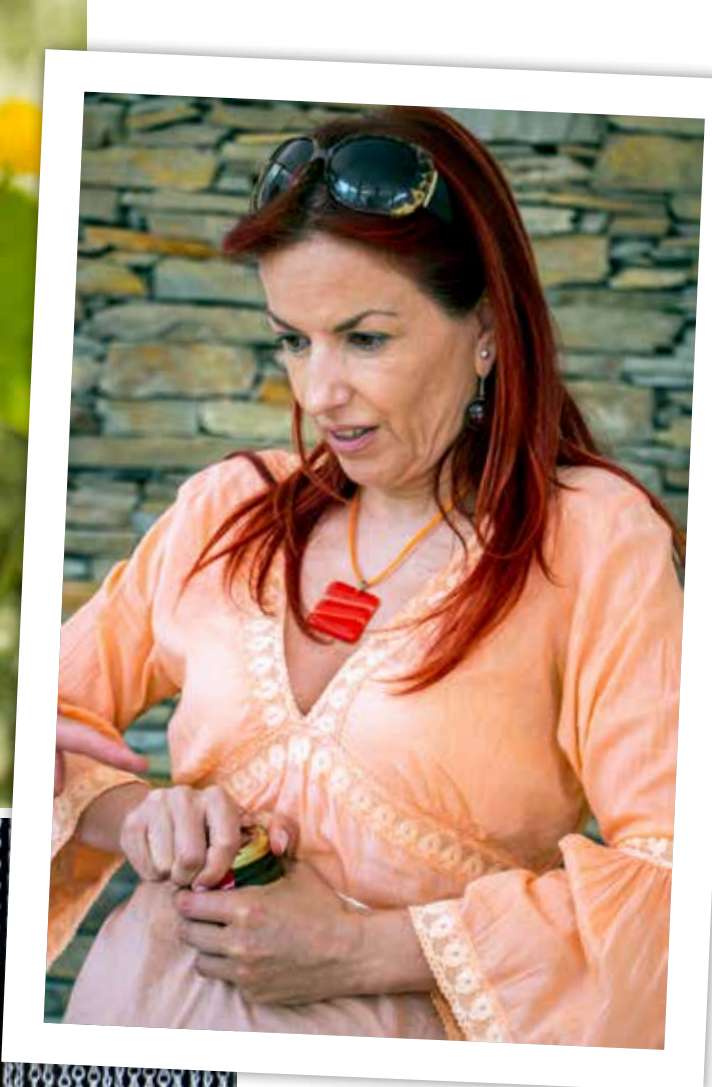
"Wanneer ik olijfolie maak, wil ik dat deze niet boven de 23 graden uitkomt. Maar als het hier mooi weer is, is die temperatuur al snel bereikt. Daarom oogsten we graag 's nachts en worden de olijven tijdens het proces gekoeld." Hij refereert het liefst aan zijn olijfolie als olijvensap. "Het verschil tussen goede extra vierge olijfolie en geraffineerde olijfolie uit de supermarkt is als het verschil tussen versgeperst sinaasappelsap en Fanta. Geraffineerde olijfolie heeft nog maar weinig weg van het olijvensap dat je bij een eerste koude persing van goede olijven kunt krijgen."

Goed gekruid

Olijfbomen domineren het landschap in Andalusië. Spanje zorgt dan ook voor 60 procent van de olijfolie die wereldwijd geproduceerd wordt, waarvan 70 procent van de olijfbomen uit deze streek komt. Tussen de olijvenboomgaarden door, rijden we naar Andújar, waar de familie

Carrasco van **Andunatura**, in de omringende weidse natuurparken wilde kruiden plukt. Ze laten ons zien hoe ze zorgvuldig worden gedroogd en handmatig verpakt. Wat het verschil is tussen een potje kruiden uit de supermarkt en zijn gedroogde kruiden? De vraag alleen al, is een belediging. "Ruik maar," is alles wat gezegd hoeft te worden. De overweldigende geur doet de rest. Het is het kruidige aroma dat je omringt in deze streek, je struikelt hier dan ook over de wilde tijm, majoraan en munt.

Tien minuutjes verderop probeert een bakker zijn ogen open te houden na een lange nacht in de bakkerij, speciaal om ons te laten zien hoe de lokale specialiteit regaña gemaakt wordt. Er is geen enkele reden waarom deze krokante crackertjes met extra vergine olijfolie en sesamzaad 's nachts geproduceerd zouden moeten worden. "Maar vind maar eens een



"Je wordt omringd door een kruidig aroma in deze streek, je struikelt hier dan ook over de wilde tijm, majoraan en munt."





bakker zo gek om in de Spaanse temperaturen overdag bij een oven te gaan staan,” daagt de eigenaar van bakkerij **La Morenita** ons uit. In de koelte van de airconditioning kijken we toe hoe het deeg door de bakker handig wordt gekneed, uitgerold, platgedrukt en gesneden. Met tussensposen waarin het deeg rijst. “Tijdens de normale productie mag de airconditioning niet aan. Dan droogt het deeg uit. Maar vandaag bakken we speciaal voor jullie.” Al knabbelend aan de regaña rijden we vervolgens door de Sierra Nevada. Langzaam ruilen we de olijfbomen in voor adembenemende uitzichten op grote hoogten. Op deze hoogten en nog verder hebben herders zich teruggetrokken met hun schapen en geiten, door de droogte dit jaar proberen ze daar hun kudde te voeden. “De herders willen hun schapen niet bijvoeden, omdat juist alle wilde kruiden die de kudde in de bergen eet, de kwaliteit en de smaak van het vlees en de melk beïnvloedt,” legt Martirio Castillo van kaasmakerij **Los Cortijuelos** de volgende ochtend uit. Martirio maakt de kaas samen met haar buurman, en eigenaar,

Federico Ruiz, en legt trots uit hoe ze te werk gaan. Geitenherders melken hun dieren met de hand, en kunnen daar per dag wel zo'n acht uur mee kwijt zijn. Vervolgens wordt de geitenmelk in de bergen opgehaald met kleine vrachtwagentjes. Door de droogte dit jaar is er minder melk en dus ook minder kaas. “We kiezen liever voor kwaliteit.” Niets van de melk gaat verloren: “De wei wordt gebruikt door de boeren in de omgeving. Het is heel goed voor de grond.”

Alleen het allerbeste

Spaanse noga is ook een van de specialiteiten van de streek. Señor Pedro Ibañez Aguado wil alleen de allerbeste ingrediënten in zijn *turrón de miel*. Hij plukt de verse eitjes onder de kippen van de burens vandaan en zorgt zelfs voor een uiterst secure controle bij het inkopen van de suiker. Misschien is het daarom ook geen hele grote verrassing dat hij de inkoop van goede amandelen voorrang geeft boven de rondleiding die hij met ons gepland had. Gelukkig kunnen we wel wat proeven. Een zoete traktatie

van honing en Spaanse amandelen. Een goede bodem voor een wijnproeverij bij **Bodega Dominio Buenavista**. Wijn uit Zuid-Spanje? Ja. De bodega heeft wijn van een onbekende druif die vrijwel alleen in de Alpujarra groeit. De Spanjaarden zijn zelf niet zo onder de indruk van hun lokale druif, maar bij deze bodega hebben ze hem omarmd en is het een groot succes: de Vijiriega. Heerlijk bij schaaldieren, maar we krijgen de tip hem ook eens bij een paella te proberen. Spanje ten top.

In de Alpujarra brouwt bijna elke dorpling zijn eigen wijn. Wat bij de trotse Spanjaarden hier en daar uitmondt in lokale wedstrijden voor de beste huiswijn. De volgende ochtend om half elf schenkt hamdroger Pepe Muñoz in Yegen ons dan ook een zelfgemaakt wijntje in. Onmisbaar bij het proeven van zijn serrano ham. We zitten op 1000 meter boven zeeniveau en Pepe heeft ons net zijn hamdrogerij laten zien. De enige hamdrogerij uit de omgeving die nog huisgeslachte varkens van dorplingen aanneemt en te drogen hangt.

De ramen staan zo veel mogelijk open zodat de hammen heel geleidelijk worden gedroogd aan de mediterrane lucht. In totaal hebben we 30.000 hammen zien hangen en proeven we nu het resultaat. “Eigenlijk voldoe ik niet aan de norm voor serrano ham,” vertelt hij met een zucht. “Maar die normen zijn ook zo raar. Ik geef mijn serrano ham veel meer tijd om te rijpen.” Dat hij daarmee niet alleen aan de norm voldoet, maar daar ook ver bovenuit stijgt, lijkt niet tot hem door te dringen. Hoe hij zijn kennis gaat overdragen? “Mijn dochter van vijftien is niet bij de hammen weg te slaan,” lacht Pepe, “dus dat komt wel goed.”

Voor het vliegveld in Malaga weer in zicht komt, stoppen we bij het honingmuseum in Lanjarón. We ontmoeten Isabel Orantes van **Venta del Chaleco**. Ze laat ons niet alleen van haar kastanjehoning, maar ook van haar kazen en groentemarmelades proeven: “Ik vind het altijd leuk om nieuwe dingen uit te proberen, en met de marmelades is praktisch alles mogelijk. Elke keer bedenk ik weer nieuwe dingen. Ik kan niet kiezen wat ik wil.” Na het proeven van enkele marmelades weet ik wel precies wat ik wil: ik wil ter plaatse wachten op een volgende creatie die haar uitgebreide assortiment van marmelades aan zal vullen. Hier, onder de Spaanse zon.

Je hart verliezen aan de Alpujarra. Dat gebeurde Cecile van Berkum van Saborpuro en Dick Speelpenning van Granadawijnen. Samen kunnen ze een mooie tafel vullen met hun geïmporteerde kazen, hammen, kruiden, turrón, chutneys en bijzondere wijnen uit deze bergachtige streek. Proeven? Op foodiesmagazine.nl/september2014 geeft Saborpuro twee pakketten weg waarmee je weg kunt dromen naar het hart van Andalucia. Online zijn de meeste producten verkrijgbaar via eyserhalte.nl. Kijk voor meer informatie over de producten op saborpuro.nl en granadawijnen.nl.

