V.L.N.R. DE UITGAANSWIJK EL TUBO, JAVIER OP ZIJN LEISTEEN, LOS VICTORINOS, VINOS NICOLAS, DE EBRO MET EL PILAR EN MANUELS WIJNGAARD VIRGEN DE LA SIERRA

STEENGOED IN **ZARAGOZA**

DE MARKTHAL MET VARKENSKOPPEN EN VERSE VIS, DE MOOIE MOORSE GEBOUWEN EN HONDERDEN TAPASBARRETJES: IN HET NOORD-SPAANSE ZARAGOZA VLIEGT DE TIJD OM. MAAR IN EEN WIP VERLAAT JE HET ASFALT EN RIJDT OVER KRONKELENDE BERGWEGGETJES NAAR DE STILLE, OP STENEN GELEGEN WIJNGOEDEREN.

TEKST **RENÉE SALOME** | BEELD **RENÉE SALOME + RENÉ VAN ASSELT** (KAART)

Pechuga de pavita escabechada. Zo heet de allereerste tapa die we, zodra we voet in Zaragoza zetten, naar binnen smikkelen. Het schijfje brood met kipfilet - de Spaanse benaming doet veel meer recht aan de smaak! - nuttigen we staand aan de bar van Los Victorinos (C/ JOSÉ DE LA HERA, 6) genoemd naar een beroemd stierenras. We drinken er uiteraard een glas Garnacha bij, de wijn die gemaakt is van de lokale, gelijkgenaamde rode druif. Vaste prik, de komende tijd: staan aan de bar met in de ene hand een vorkje en in de andere een wijnglas. Als ons Spaans het toe zou laten zouden we natuurlijk luidkeels met de andere gasten mee discussiëren. Over de voetbaluitslagen, de crisis, de stierengevechten en, vanzelfsprekend, de wijn. En dan zouden we de barman volop complimenteren met zijn heerlijke vette *espinacas dos quesos* (spinazie, twee kazen en rozijnen) en andere kunstwerkjes op toast. *Hombre*, schenk ons nog eens bij!

KOORKNAPEN

Het was keizer Augustus die in de eerste eeuw voor Christus een nederzetting aan de rivier de Ebro koloniseerde en er zijn naam aan gaf: Caesarea Augusta. Spreek hem heel snel uit en de huidige naam rolt bijna van je tong. Resten uit de Romeinse tijd zijn hier nog volop te vinden. Zo ligt naast de enorme basiliek El Pilar nog een stukje van een Romeinse muur en elders in de oude stad de ruïne van een amfitheater. De sprookjesachtige basiliek van 'Nuestra Señora del Pilar' *(onze lieve vrouw van de zuil)* bepaalt het gezicht van Zaragoza. Het is een bij Spanjaarden populair bedevaartsoord, een prachtige barokke kerk die gebouwd is op precies dezelfde plek waar de Maagd Maria in de eerste eeuw aan Jacobus de Meerdere, een van Jezus´discipelen, zou zijn verschenen.
Eenmaal binnen is het een drukte van belang. Er is net een mis bezig – die zijn hier aan de lopende band, hebben we ons laten vertellen – en koorknaapjes lopen af en aan. Kromme, oude vrouwtjes kussen het inmiddels uitgeholde marmer om zo de Heilige Maria om bescherming te vragen en er klinkt gefluister uit meerdere biechtstoelen. Deze kerk lééft. Zelfs buiten hoor je het zuivere gezang van de koorknapen nog.

MOORSE BAKSTENEN EN KERAMIEK

Wandelend door Zaragoza kun je je vergapen aan de Mudéjar-bouwkunst, een typisch Spaanse stroming waarin islamitische en christelijke bouwelementen zijn gecombineerd. Je herkent de stijl aan de bakstenen, vaak in sierlijke patronen, de hoefijzervormige bogen, de houten plafonds en het keramiek. Een mooi voorbeeld hiervan is één van de buitenmuren van La Seo, de andere beroemde - en misschien wel nóg mooiere - kathedraal van Zaragoza. Zoals in veel Spaanse steden zijn de Moren verantwoordelijk voor de islamitische kenmerken. Zij veroverden 'Saraqusta' in 714 en hebben langdurig hun stempel op de stad gedrukt. Ook de torens, zuilen, bogen en geometrische patronen van het monumentale Aljafería, een door een robuuste burcht omgeven paleis uit de elfde eeuw, verraden een Moorse afkomst.
Dit paleis confronteert je met een turbulente geschiedenis. Want nadat Alfons I van Aragón,

Overal schenken ze die donkerfruitige wijn met Aragonese wortels, die zo goed past bij de lokale gerechtjes

‘¡Vamos!’, roept Javier uit, en we kronkelen in sneltreinvaart de bergen in naar zijn leistenen wijngaard

‘de Strijdvaardige’, de Moren weinig zachtzinnig overhaalde Zaragoza te verlaten, dat was in 1118, werd het Aljafería de thuisbasis van de christelijke Aragonese koningen. Ironisch genoeg heeft het gebouw een paar eeuwen later nog als inquisitierechtbank gediend, waar de katholieke kerk de ketters afstraftte omdat ze niet het ‘ware geloof’ aanhingen.

RODE STAD AAN DE BERG

Wil je weten waar die verrukkelijke wijnen die je in Zaragoza drinkt vandaan komen – en geloof ons, dat wil je – rij dan naar een van de vier wijngebieden die de provincie Aragón rijk is. Met dank aan de Romeinen, want zij waren het die de grond rondom de stad begonnen te bebouwen. De wijnen worden hier nog steeds ambachtelijk gemaakt en weerspiegelen het karakter van de streek en haar bewoners bijzonder goed. Wij begeven ons naar de Denominación de Origen (DO) Calatayud. Het is een mooie rit door een weids, veelkleurig en soms onherbergzaam landschap. In de Ebrovallei bereikt de temperatuur ’s zomers vaak een ondraaglijke 40°C, terwijl het ´s winters behoorlijk koud kan zijn. En het waait hier veel en hard. Zo veel en hard dat vijftien procent van de in deze streek gebruikte energie wordt opgewekt door de vele windmolens die we hier zien staan. Via het stadje Calatayud rijden we naar Villarroya de la Sierra, ‘rode stad van de berg’, waar Bodegas Virgen de la Sierra huist. Het is een coöperatie van alle wijnboeren uit dit dorp.

KNOESTIGE DRUIVENSTAMMEN

De rustige en vriendelijke wijnmaker Manuel Castro rijdt ons hoogstpersoonlijk naar ‘zijn’ wijngaarden. Al snel verlaten we het asfalt en hobbelen we hoger de bergen in. Niet alleen druiven worden hier geteeld, er zijn ook heel veel amandel- en kersenbomen. Gewassen die de langdurige hitte in deze streek kunnen verdragen. We stappen even uit om de honderd jaar oude garnacha-stokken te bewonderen. Er hangt een heerlijke geur van de wilde tijm die hier overal groeit. Op de achtergrond zijn de bergen in nevelen gehuld. Naast een veld vol knoestige druivenstammen staat een verdwaalde amandelboom. Er hangen zelfs nog amandelen in. ‘Ze zijn vast al bevroren´, vermoedt Manuel. Gelukkig zijn we eigenwijs. De kans om amandelen zo uit de boom te eten, en dan nog wel hartje winter, laten we ons niet ontnemen. We plukken er een paar en Manuel kraakt ze tussen twee grote keien. Ze smaken voortreffelijk. Wat moet het een prachtig gezicht zijn als de amandelbomen hier in februari in bloei staan!
Terug naar het dorp, naar de rode stad van de berg. Het lijkt wel of de tijd hier heeft stilgestaan. We rijden langs afgebrokkelde rode muren, opgetrokken uit de aarde waar het stadje zijn naam aan heeft ontleend, met scheve oude houten deuren. De kieren lonken en stiekem gluren we erdoor. Zo een kippenhok in! Kakelend scharrelen de beesten op hun roodgekleurde veldje. Na een snelle *café solo* aan een van de plaatselijke barretjes reizen we terug naar Calatayud, halverwege de moderne wereld.

GLINSTERENDE LEISTEEN

Manuel blijkt samen met zijn boezemvriend en tevens secretaris van de DO Calatayud Javier Lázaro een heel bijzondere wijngaard te bezitten. Op zijn kantoor laat Javier ons eerst de verschillende grondsoorten van de streek zien. De rode en witte aarde zijn overal goed zichtbaar, maar de druiven blijken hier ook te gedijen op diverse soorten stenen. Naar het noorden toe bruine of zanderige kalksteen en mergelsteen, en in het zuiden vind je lei, met een vast gesteente dat gips bevat.
De wijngaard van Manuel en Javier ligt op leisteen. *‘¡Vamos!’*, roept Javier uit, ‘ik rij jullie er wel even heen!’ Op naar Acered. Javiers rappe gepraat en snelle rijstijl zijn perfect in evenwicht. We kronkelen in sneltreinvaart de bergen in, langs oude dorpjes en zelfs door dicht bos. De grondkleur verandert haast per meter; nu eens is-ie rood, dan weer wit. *En un momento dado* verlaten we wederom het asfalt. En dan zien we de wijngaard liggen. Op 1200 meter hoogte glinsteren de leistenen door de weerspiegeling van de zon. De druivenstokken zijn in 1940 geplant, en dat is geen makkie op deze grond. Dat de wijngaarden op leisteen veel moeite kosten zorgt ervoor dat ze langzamerhand verdwijnen. Er is nauwelijks nog iemand te vinden die de tijd neemt om ze te cultiveren. Hun bloed, zweet en tranen leveren de eigenaars dan wél een wijn op die mineraliger is. (Deze is helaas niet in Nederland te koop.)

VIS UIT DE EBRO

De cultuurshock bij terugkeer in Zaragoza kan niet groter zijn. De drukte, de winkels, de mogelijkheden! En dat terwijl Zaragoza eigenlijk maar een kleine stad is, met weinig toeristen, zeker in de winter. Zelfs de in Zaragoza gehouden Expo 2008 heeft nog geen toerisme-explosie kunnen veroorzaken. Alleen tijdens de Fiestas del Pilar op en rond 12 oktober slibt de stad dicht met drommen feestvierders.
De *Mercado* lonkt. In een typisch negentiende-eeuwse markthal staat van alles uitgestald. Maag, darmen en hersenen bij de ‘orgaanman’. Grote gedroogde varkenspoten die boven een varkenskop hangen. Verse inktvis, scheermesjes en krabben die in hun haast om aan hun onfortuinlijke lot te ontkomen van de roestvrijstalen tafels vallen. ‘Komt deze vis uit de Ebro?’, vragen we geïnteresseerd aan een marktkoopman. Een bulderend gelach is het antwoord. Vis uit de Ebro?! Vooral in de lange, bloedhete zomers is er geen vis te vinden in het lage water van de rivier!

Tijd om alle lokale lekkernijen te proeven! Dat kan het beste in de wijk El Tubo, een wirwar van smalle straatjes vol tapasbarretjes en restaurants, met elke zijn eigen sfeer en specialiteit:
In het hippe, felgekleurde **Algo Más** (C/ ESTÉBANES, 2) eten we champignon met *borraja* (komkommerkruid), gefrituurd in tempura. En een *croqueta chipirones en su tinta*: een kroketje met een pikzwarte binnenkant van inktvis in z’n inkt. En, vooruit, doet u ook maar zo’n *morcilla* (bloedworst) *con sesamo*, we zijn immers in Spanje.
Bij **Almau** (C/ ESTÉBANES, 10), dat juist oud en donker is en waar iedere centimeter wordt benut voor het opbergen van een goede fles, drinken we een biertje.
Om bij **Vinos Nicolás** (C/ ESTÉBANES, 4) onder meer een enorm bord op de tong smeltende *pata negra* te verorberen. En overal laten we ons die donkerfruitige wijn met Aragonese wortels, die zo goed past bij de bijzondere gerechtjes, regelmatig bijschenken. Dat lange staan nemen we graag voor lief. ■

KIJK VOOR NOG VEEL MEER BIJZONDERE ADRESJES IN ZARAGOZA OP WWW.WINELIFEMAGAZINE.NL/ZARAGOZA

HOE KOM JE ER?

Vanaf Amsterdam Schiphol vlieg je in 2,5 uur naar Madrid. Neem daar de hogesnelheidstrein, de ‘AVE’, vanaf het station Atocha dat een schitterende tropische tuin huisvest (bevreemdend: temidden van het drukke verkeersknooppunt in de hoofdstad vind je honderden slome... schildpadden!). Na anderhalf uur ben je er. Rechtstreeks naar Zaragoza vliegen kan vanaf Brussel Charleroi met Ryanair.

SLAPEN

SILKEN ZENTRO ZARAGOZA
Op sjokafstand van El Pilar en El Tubo ligt dit moderne en comfortabele hotel met een goed ontbijtbuffet.
VA. € 72 PER NACHT | WWW.HOTELES-SILKEN.COM/HOTEL-ZENTRO-ZARAGOZA

NH GRAN HOTEL
Centraal gelegen hotel in een historisch gebouw met grootse entree, sauna en gymzaal. Voor als je die tapas en wijn er direct af wilt beulen.
VA. € 65 PER NACHT | WWW.NH-HOTELS.NL/NH/NL/HOTELS/SPANJE/ZARAGOZA/NH-GRAN-HOTEL.HTML

ETEN

De honderden tapasbars gezien - vooral in El Tubo? Hier zit je ook goed:
RESTAURANTE PALOMEQUE
Niet te versmaden: *huevo trufado!* In olijfolie gebakken eieren op aardappelpuree met... truffels. Uit de streek! De geschonken Pagos del Montayo was gedurende twee maanden te verkrijgen in de KLM Business Class en de wijn is te koop via www.goudenton.nl.
CALLE AUGUSTÍN PALOMEQUE, 11 | WWW.RESTAURANTEPALOMEQUE.ES

TABERNA MESÓN MARTÍN
Eigenlijk wilden we dit adres niet verklappen... Buiten het centrum ligt deze *taberna* waar je geen toerist zult tegenkomen en gegarandeerd heerlijk eet. Aan de bar, of aan een tafeltje.
CALLE MARIA GUERRERO, 26 | WWW.MESONMARTIN.ES

DRINK THUIS DE WIJNEN VAN D.O. CALATAYUD

CRUZ DE PIEDRA ROSÉ 2012
Zuurstokroze wijn die eruitziet en ruikt als een snoepje, maar best stevig blijkt te zijn. Schoon en fruitig. Hun naam danken deze wijnen van Bodega Virgen de la Sierra aan de pelgrimskruizen van steen (*piedra*) langs de weg.
€ 6,95 | WWW.GOUDENTON.NL

CRUZ DE PIEDRA TINTO GARNACHA 2011
Stoere, interessante (eet)wijn, met veel rood fruit. Tanninerijk maar zacht. Wij testten ’m met lamskoteletjes!
€ 6,95 | WWW.GOUDENTON.NL

ALBADA MACABEO 2012
‘Albada’ is het gezang in de velden tijdens de oogst. De hymnen leverden een lichte, fruitige en kruidige witte wijn op met een licht prikkeltje.
€ 6 | NOG NIET VERKRIJGBAAR, MEER INFO: WWW.AXIALVINOS.COM

ALBADA GARNACHA 2011
Bijna zwart van kleur is deze op hout gefermenteerde Garnacha. Hij heeft langer op vat gelegen en daardoor meer vanille in de geur. Een strakke wijn, die om een of andere reden zo goed past bij de streek.
€ 8 | NOG NIET VERKRIJGBAAR, MEER INFO: WWW.AXIALVINOS.COM

MARQUÉS DE MONTAÑANA 2010
‘Had zomaar twintig euro kunnen kosten’, meldt Harold Hamersma in *De Grote Hamersma 2013*. ‘Had niemand geklaagd.’ Hij geeft ’m een 9.
€ 6,99 | JUMBO