

ESPANJE!

Win
een verblijf
in Catalonië



STRAND & BERGEN
ZUID-CATALONIË
WEST-ANDALUSIË

ONTDEKKEN
DE BESTE BODEGA'S
SACROMONTE

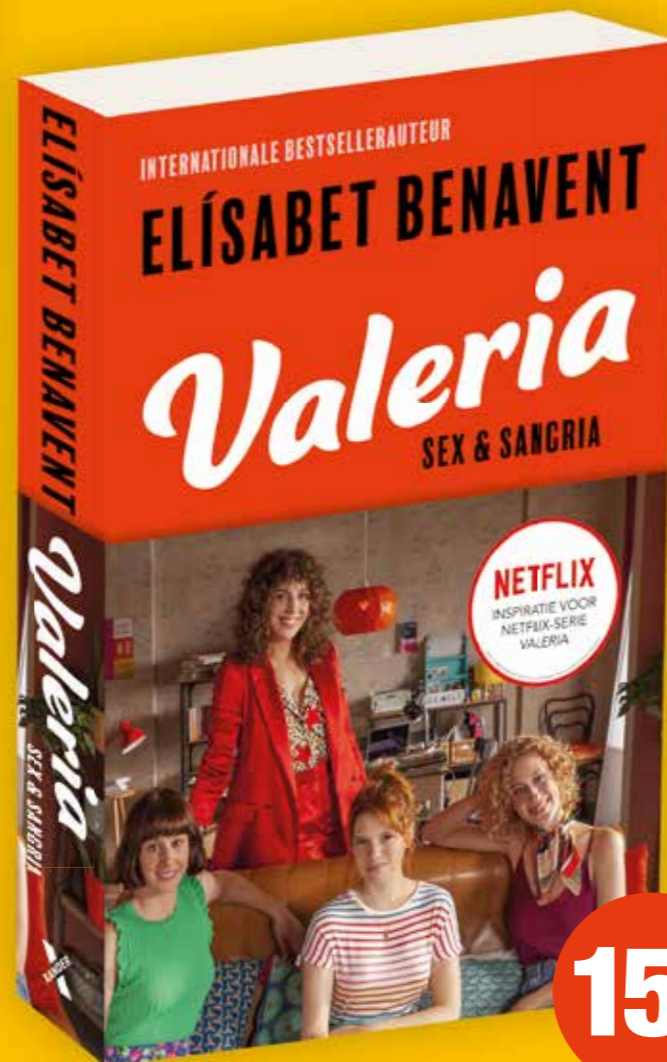
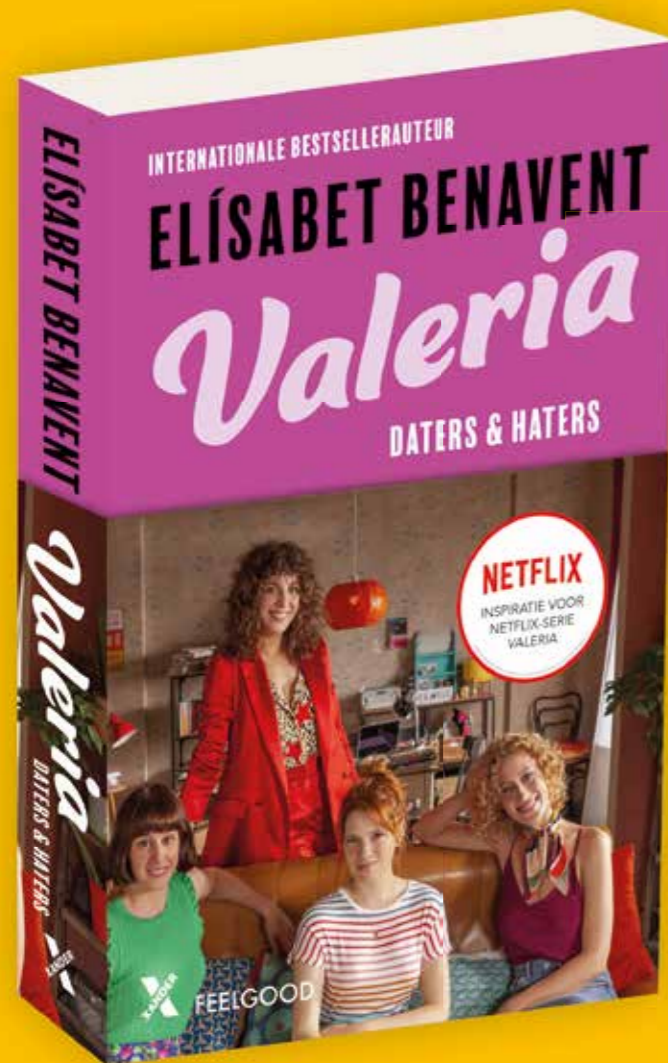
IN GESPREK MET
LITA CABELLUT
ILDEFONSO FALCONES



Heerlijke recepten voor de feestdagen 🍷
Spaanse films & series kijken op de bank 🍷 Tips voor het kopen
van een huis in Spanje 🍷 Op bezoek bij kunstenares
Lita Cabellut en bestsellerauteur Ildefonso Falcones

EEN GLOEDNIEUWE LEESVERSLAVING

DE FEELGOODSERIE OVER VIER VROUWEN IN MADRID



NU OVERAL VERKRIJGBAAR



EEN WONDER

Wonderen bestaan, gelukkig. Dit nummer van ESPANJE! staat vol wonderbaarlijke verhalen, sprookjes, dromen die uitkwamen, verhalen voor een koude winteravond onder een dekentje op de bank. Het meest wonderbaarlijk is wel het levensverhaal van kunstenaars Lita Cabellut. Sprookjes als Assepoester en Sneeuwwitje verbleken erbij en Het meisje met de zwavelstokjes krijgt door Lita ineens een happy end. Lita zwierf als klein meisje in Barcelona over straat, haar vader kende ze niet, haar moeder keek niet naar haar om. Ze leefde van de aalmoezen van toeristen. Tot een rijke weduwe zich over haar ontfermde en ze in een groot huis met bedienden belandde. Haar nieuwe moeder nam haar mee naar het Prado in Madrid en daar gebeurde nog een wonder. Ze werd betoverd door Goya en Velázquez en wist meteen: ik word kunstenaar. Haar nieuwe moeder wilde dat ze advocaat werd. Daarom 'vluchtte' Lita zodra ze kon naar Nederland om daar haar droom waar te maken. En dat lukte! **Nu, veertig jaar later, exposeert ze wereldwijd** en is ze een van de bestverkopende Spaanse kunstenaars ter wereld. Ze woont met haar vriendinnen in haar eigen ateliërdorpje in het centrum van Den Haag. En daar is geen prins aan te pas gekomen. Lita laat zien dat je met inzet en lef je eigen sprookje kunt maken, zoals heel veel Nederlanders doen in Spanje. Pauline en Marc bijvoorbeeld. In de Terres de l'Ebre, een sprookjeslandschap waar Pablo Picasso inspiratie vond voor het kubisme, creëerden zij hun eigen sprookje, hun Finca Feliz. Van een vervallen boerderijtje maakten zij hun paradijs. Of Anne en Arco, die in het zuidelijkste puntje van Spanje een nieuw bestaan opbouwden. Zij laten je in dit nummer de mooiste plekjes van hun sprookjeswereld zien. **Inspirerende verhalen die hoop bieden** in deze tijd waarin we wachten op een wonder.

Marjan Terpstra, hoofdredacteur

marjan@espanje.nl
www.espanje.nl

EDITORIAL



20



28



18



8



72



46

INHOUD

Terres de l'Ebre & Matarranya 8
Fascinerende bergen en mooie baaitjes & SPAANS

Win een vakantie in Catalonië 18
ESPANJE! geeft 2x een verblijf voor 2 personen weg

Interview met Lita Cabellut 20
Van straatschoffie tot gevierd kunstenaar

Roadtrip langs bodega's 28
Deze wijnhuizen zijn een omweg waard

Romig & lekker 38
De kikkererwten van Zamora & SPAANS

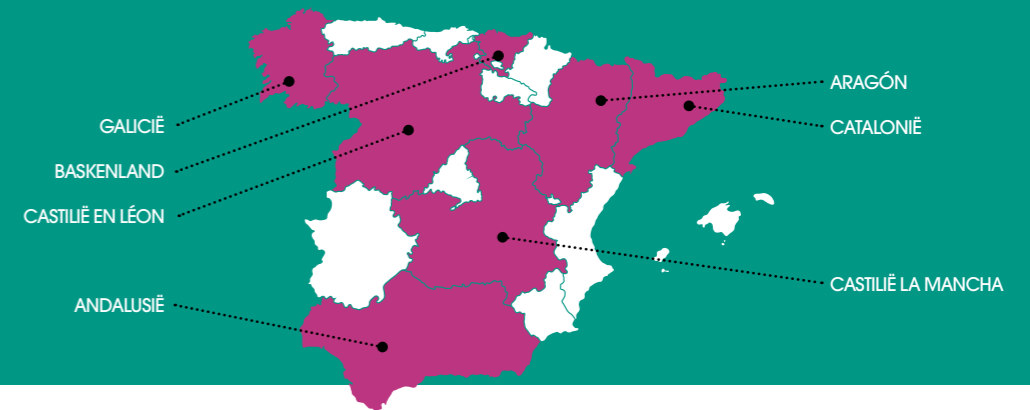
46 Gezond mediterraan
Lichte recepten voor de feestdagen

54 Filmfestival op de bank
De leukste films en series thuis

60 Granada's heilige berg
De grotbewoners van Sacromonte & SPAANS

68 Verteller van Barcelona
Interview met Idefonso Falcones

72 Wandelen in Cádiz
Twee adembenemende routes



Rubrieken

- 3 Editorial
- 6 Música, de nieuwste cd's
- 35 Standplaats Madrid, column Maartje Bakker
- 36 Típico español
- 59 Column Luna
- 80 Libros, de nieuwste boeken
- 81 Agenda
- 89 Tips wonen in Spanje
- 98 Volgend nummer & colofon
- 99 Gratis kookboek en tapasplank voor nieuwe abonnees



MEXICAANSE CIGALA

Zanger Diego el Cigala behoeft weinig introductie voor wie de afgelopen vijftien jaar de Spaanstalige muziek enigszins heeft gevolgd. Na zich aanvankelijk te hebben geprofileerd als woeste flamencozanger, wijzigde hij zijn koers met het internationaal zeer succesvolle *Lágrimas Negras* met de Cubaanse pianist Bebo Valdés. Hierop volgden Cigala & Tango, waarmee hij Argentinië aandeed, en zijn flirt met salsa op *Indestructible*. Met zijn nieuwe album begeeft Cigala zich op het terrein van de Mexicaanse boleros, rancheras, son jarocho en het mariachi-geluid. Volgens de zigeunerzanger droeg Chavela Vargas, grande dame van het Mexicaanse lied, hem op om zich te wagen aan dit repertoire. We horen klassiekers als *Somos Novios* en *Bésame Mucho*, de laatste in een dansbare tumbao-versie. Hoewel dit album heel zorgvuldig is samengesteld en uitgevoerd, wordt het nergens echt spannend, wat met een expressieve stem als die van Cigala toch wel opmerkelijk is. Diego el Cigala - *Cigala Canta a México*



Vrolijke feelgood

Openingsnummer *Bailando* zet meteen de toon voor een album waar de positieve energie vanaf spat. Het veelzijdig gebruik van blazers en de opgewekte stem van Nil Moliner die gevonden en verloren liefdes met enthousiasme bezingt, zijn sterke elementen op **Bailando en la Batalla**. Moliner begon zijn solocarrière als vijftienjarige, toen hij in kleine clubs covers zong waarmee hij zoveel succes had dat een bekende band als La Pegatina wel met hem wilde samenwerken. Hij begon zelf nummers te schrijven, lekker in het gehoor liggende en makkelijk meezingbare melodieën. Energiek optimisme, met teksten over dorpsfeesten (*Bailando*), het laten gaan van een geliefde in het vertrouwen dat deze weer terugkomt (*Cien por Cien*) of leven in het nu (*El Despertar*). Er is ook een door Moliner zelf becommentarieerde albumversie uitgebracht waarop hij van elk nummer vertelt welk verhaal erachter zit, welke muzikale keuzes hij heeft gemaakt en waarom. Een leuk extra kijkje in de keuken van dit feelgoodalbum.

Nil Moliner - *Bailando en la Batalla*

Mooie tussenmomenten

Volksmuziek vormt de basis voor de muziek van de Catalaanse zangeres Sílvia Pérez Cruz. Met haar onmiskenbare timbre zingt ze Braziliaanse tropicalia, Portugese fado, jazz, flamenco en Cubaanse habanera's. Liedjes die ze al in de wieg hoorde. Haar veelzijdigheid vindt een evenknie in jazzpianist Marco Mezquida. De titel van het album, **Ma, is een Japans concept dat 'tussen' betekent: een ruimte tussen momenten, mensen, geluiden. Op dit album is er dan ook volop ruimte voor stiltes. Beide musici zijn expressief en tegelijkertijd fijnzinnig. Pérez Cruz maakt razendsnelle stembuigingen en Mezquida volgt haar op de voet, met watervlug en weelderig pianospel. De teksten in het Spaans, Catalaans, Portugees en Engels verwijzen naar zee en eilanden (*Mallorca i no tornarà*) en citeren Lorca (*Niño Mudo*) en Amália Rodrigues (*Barco Negro*). Chavela Vargas klinkt door in de Mexicaanse klassieker *La Llorona*. Een album waarop stem en piano een intieme, sprankelende dialoog aangaan.**

Sílvia Pérez Cruz & Marco Mezquida -

Ma. Live in Tokio



LEKKER DANSEN

Urban, mestizo, technopop, hiphop, dance, rap, reggaeton, elektropunk: Las Bajas Pasiones zijn allesvreters. Zelf noemen ze hun muziek *electro-rap-queer* en hun teksten zijn ferme statements die het belang van vrijheid en seksuele diversiteit benadrukken, waarbij ze aantekenen dat queer óók een bredere interpretatie kan hebben, namelijk het vieren van je eigenaardigheden. Hoewel de drie bandleden te maken hebben gehad met homofobie en zich met hun muziek actief willen inzetten voor verdere emancipatie van de LGBTQ-gemeenschap, onderstrepen ze dat hun boodschap niet moet afleiden van hun muziek. **Bichx Rarx** is dan ook een levendig en dansbaar album, met thema's als gebrek aan liefde (*Libre*), activisme (*Ya no hay miedo*) en het uitgaansleven (*Desaparecer*). Bekijk ook hun videoclip, waarin ze hun kleurrijke leefwereld tonen.

Las Bajas Pasiones - *Bichx Rarx*



Veelzijdige rockera

Met *Cicatrices* had zangeres-gitariste Miriam Rodríguez in 2018 al een stevig popalbum afgeleverd, en op dit tweede album zet ze die lijn voort. Rodríguez speelde zich in de kijker door haar deelname aan de tv-talentenjacht *Operación Triunfo* (een soort Spaanse *Idols*), waarin ze als derde eindigde achter de zangeressen Aitana en Amaia. Als haar voorbeelden noemt ze de Spaanse pop/rockzangeres Vanesa Martín, Tina Turner en Pink, en je hoort ook U2-achtige invloeden. Rodríguez begeleidt zichzelf op gitaar, wat haar onderscheidt van veel andere zangeressen. Op de singles van het album, het rockende *Desperté*

en de ballad *No se quién soy*, laat ze horen meerdere stijlen aan te kunnen. De twee Engelstalige nummers vallen enigszins uit de toon, en geven wellicht blijk van Rodríguez' interesse in een internationale carrière. In het Spaans overtuigen haar liedjes beduidend meer. Een goed in het gehoor liggend album met pit.

Miriam Rodríguez - *La Dirección de tu Suerte*



Nieuw & Leuk

Paco Lara • *The Andalusian Guitar*

Paco Lara nam meerdere cd's op met de groep Los Delinquentes, en treedt nu uit de schaduw met een eerste solo flamencogitaaralbum waarop de stijl van zijn geboorteplaats Jerez de la Frontera doorklinkt.

Los Banis • *Entre Dos*

Heerlijk ongecompliceerde meezingers op dit achtste album van de Catalaanse legendes van de *rumba alicantina*.

Alejandro Serrano • *¿Hay Alguien Ahí?*

Alternatief poprockalbum waarop zanger en trompettist Serrano zingt over de liefde, nostalgie, onzekerheid en het stadsleven in Madrid.

Julie & Andreas • *With The Sky In Our Hands*

Julie op harp, soms donker klinkend en dan weer fonkelend pittig, en haar broer Andreas op bandoneon verrassen met eigen stukken en tangoklassiekers in betoverende arrangementen.

Esencial Vicente Amigo

De veelzijdige flamencogitarist bewees zich afgelopen zomer op het Flamenco on Fire-festival als een nog immer relevante gitaarlegende, en deze verzameling van zijn 26 'essentiële' stukken is een lust voor het oor.

Terres de l'Ebre en Matarraña

Speeltuin van Picasso

Waanzinnig mooie bergen waar Picasso's kubisme ontstond, de indrukwekkende rivier de Ebro, oude spoorlijnen die in fietspaden zijn veranderd plus tientallen idyllische baaien. Je moet soms even zoeken maar als je dat doet zijn de Terres de l'Ebre en de aangrenzende regio Matarraña de perfecte bestemming voor een zeer gevarieerde vakantie.

TEKST EN FOTO'S: MARJAN TERPSTRA



'Jullie moeten een keer naar Horta komen. Het is hier zo mooi en Picasso heeft hier gewoond,

bovendien vind je hier nog sporen van de Ilercavonia,' schrijft een lezer ons begin dit jaar enthousiast. Hij vermeldt erbij dat hij bioloog is en dat de natuur en de geschiedenis in het gebied waar hij sinds een jaar woont overweldigend zijn. Ik moet eerlijk bekennen: Horta zegt me helemaal niets. En Ilercavonia ook niet. Toch ga ik even googelen en als blijkt dat Horta vlak bij de boerderij ligt waar een Nederlandse vriendin twee jaar geleden is gaan wonen, word ik nieuwsgierig. Ik koop een ticket en vertrek. In het vliegtuig lees ik dat ik vooral naar het kasteel van Miravet moet gaan, letterlijk en figuurlijk het hoogtepunt van de regio, want gelegen op een berg met uitzicht op de Ebro en de omliggende velden met olijf-, amandel- en fruitbomen.

Langste rivier van Spanje

En inderdaad, later op de snelweg wordt het ook al aangegeven, Miravet 40 km. Maar eerst sla ik een stoffig weggetje in naar Finca Feliz, de boerderij die verscholen ligt tussen de stenen terrasmuurtjes en de olijfbomen in de Ribera del Ebro, de brede en vruchtbare bedding van de Ebrorivier. Fascinerend dat deze langste rivier van Spanje zo'n 900 kilometer noordwestwaarts ontspringt in het Cantabrisch Gebergte en dan via onder andere de Rioja en Zaragoza richting de Middellandse Zee slingert. Hier in de Ribera del Ebro zie ik tientallen stroompjes op de kaart. Nu in de zomer zijn ze droog en kun je er gewoon met de auto doorheen rijden naar alle boerderijtjes die ertussenin liggen. Maar in de winter kolkte het water er soms doorheen en heb je een 4x4 nodig om er te komen. Mijn vrienden hebben het al eens meegemaakt. Door de heftige regenval was de weg weg. Twee weken lang waren ze niet bereikbaar en moesten ze leven van wat er in de vriezer lag. Toen ze hier kwamen hadden ze eigenlijk geen idee wat hun te wachten stond. Ook voor hen was dit terra incognita. Wonderlijk dat een gebied dat tussen Barcelona en Valencia ligt zo onopgemerkt kan blijven terwijl het, zo blijkt later, zoveel schoonheid en historie herbergt.

Klimmen en klauteren

Miravet staat als eerste op het programma. Wij nemen de shortcut door tussen Rasquera en Ginestar naar de overkant te varen met het pontje, dat wordt voortbewogen door de sterke stroming. Het is een mooie eerste kennismaking met de rivier die de geschiedenis van dit gebied bepaalde. Aan een kant lijkt hij op andere grote Europese rivieren, als de Rijn in het Duitse heuvelland of de Seine in Frankrijk, met de hellingen en groene bomen eromheen. Maar door de hitte en het overdadige groen en het rieten afdakje op het pontje voelt het ook alsof we op de Amazone zitten. Aan de overkant stoppen we bij het speciale instagrampunt dat uitzicht biedt op de rivier en op de kleurrijke huizen van Miravet plus het kasteel. We eten onze eerste tapas op een van de terrasjes en willen dan door naar het kasteel, maar helaas, het is maandag en daarom is het gesloten. Maar er is genoeg te doen hier, en we besluiten een wandeling te maken langs de rivier richting Benifallet. Het is juli, halfdrie in de middag, niet het perfecte tijdstip voor een wandeling van bijna 14 kilometer. Maar er is wat bewolking en er zijn veel bomen dus we besluiten het toch te doen. Al na tien minuten worden we beloond met een magnifiek uitzicht op Miravet en het kasteel onder ons. We klimmen en dalen, soms op smalle bospaadjes, dan weer op bredere weggetjes die naar finca's lopen. We passeren passen, komen langs olijfgaarden en sinaasappelgaarden. Dan weer lijkt het of we in

→



Bij La Fontcalda gaan we even de weg af voor een picknick aan de rivier, waar kinderen uit de buurt zwemmen tussen de grillig uitgesleten rotspartijen

de jungle zijn of zien we cipressen van wel tien meter hoog. En naast ons in de diepte altijd die groene rivier. Het doet me denken aan het tweestromenland, Mesopotamië, de 'bakermat van onze cultuur'. Over de cultuur die hier bestond is heel weinig bekend. Opgravingen van gouden en zilveren schalen in Tivissa en rotstekeningen die overal gevonden zijn laten wel zien dat ook deze streek een rijke cultuur heeft gekend. De cultuur van de Iberiërs die hier woonden is echter compleet van de kaart geveegd door de Romeinse verovering.

Wow, wow, wow!

De volgende dag vertrekken we naar Horta, het dorp waar ik een kamer heb geboekt vanwege het schitterende uitzicht op de Santa Barbara, de berg die Pablo Picasso zo fascineerde. We worden er opgehaald door een busje van Montsport, die fietsen verhuren waarmee we een deel van de Via Verde Val de Zafán gaan rijden. Dit is een van de vele spoorwegen in Spanje die in de afgelopen jaren zijn omgetoverd tot fiets- en wandelpad. Het traject dat wij doen, tussen Horta en Xerta, is nagenoeg uitsluitend bergafwaarts, dus een e-bike is hier overbodig. Onmiddellijk als we de afdaling beginnen slaken we de eerste oh's en ah's. Het begin van de route voert door wijngaarden en langs de Santa Barbara en het klooster dat Picasso geschilderd heeft toen hij hier woonde. We hebben een zaklantaarn meegekregen voor de vele tunnels waar we doorheen fietsen. En dat blijkt geen overbodige luxe. De meeste tunnels worden verlicht via zonnepanelen, maar vooral in de ochtend blijkt die verlichting nog niet te werken en het kan halverwege zo'n tunnel echt pikkedonker zijn. Maar lekker is het wel, die koele tunnels, op een dag waarop het kwik in razend tempo naar de 30 graden klimt. Al snel veranderen onze oh's en ah's in wow, wow, wow, als we na de zoveelste donkere tunnel in een grillige kloof staan waar een groene rivier doorheen stroomt.

Terra Alta op je bord

Bij La Fontcalda gaan we even de weg af voor een picknick aan de rivier, waar kinderen uit de buurt zwemmen tussen de grillig uitgesleten rotspartijen. Gelukkig krijgen we de tip om de fietsen (zonder slot, het is veilig, bezweert men) boven te laten staan, want in de hitte de klim weer naar boven maken mét fiets zou wel heel pittig zijn geweest. Voor de rest is de tocht zelfs met 30 graden goed te doen. Er is wind en onderweg zijn er bij de oude stationnetjes terrasjes waar we in de schaduw een verkoelend drankje drinken. Na Benifallet krijgen we het toch nog even moeilijk. We zijn inmiddels flink gezakt, het is warmer, we stijgen soms licht en de route is minder spectaculair. Er zijn zelfs delen die direct langs de snelweg gaan. Hadden we ons nou maar eerder laten oppikken. Uitgeput stappen we na een tocht van zes uur in het busje van Montsport, dat ons dropt bij het hotel, waar we om 20.30 uur kunnen aanschuiven voor het diner. Nu maakt honger rauwe bonen weliswaar zoet, maar wat we hier als *menú de degustación* krijgen voorgeschoteld is sowieso een omweg waard, ook zonder de hele dag te hebben gefietst. Foie met rode vruchten en eigengemaakt brood in wel acht verschillende smaken (zoals rozemarijn, ui en kalebaspit). Daarna volgen canneloni van avocado gevuld met langoustines en versierd met eetbare bloemetjes en kuit. Zo gaat het nog even door, met allemaal heerlijke verse producten uit de omgeving. Fantastisch slotstuk is het rozemarijn. Ook het ontbijt de volgende ochtend is buitengewoon goed, met diverse eigengemaakte broodsoorten, worsten, jams en verse vruchten. Als je niet voor Picasso naar Horta gaat, of voor de *via verde*, kom dan alleen voor deze culinaire ervaring. De Terra Alta op je bord.

Inspiratiebron

Deze dag ga ik op pad met Peter en Ingrid. Dit biologenechtspaar woont sinds een jaar in de Matarranya, net over de Catalaanse grens in Aragón, en wil me hun comarca Matarranya en natuurpark Els Ports laten zien. Maar eerst gaan we Horta beter bekijken. De dag ervoor hebben we al een *cortado* gedronken op het gezellige Plaça de Catalunya, maar om het historische dorp te zien moeten we omhoog. Na een kleine klim komen we in de smalle straatjes van de oude stad en bij het Picassomuseum. Nietsvermoedend stappen we naar binnen voor een snel rondje. Maar het pakt anders uit. *'Todo lo que sé, lo aprendí en Horta del Ebro,'* zei Picasso ooit, zo lezen we: 'Alles wat ik weet, leerde ik in Horta del Ebro.' Met deze woorden zette hij zich af tegen zijn eveneens schilderende vader, die hem altijd had gestimuleerd, en tegen de academie in Madrid, die hem een te strak keurslijf wilde aanmeten. In het museum hangen de reproducties van alle werken die de Spaanse meester hier in Horta en omgeving maakte met een uitgebreide uitleg over hoe hij zijn dagen hier doorbracht. Hij verbleef hier op zijn zestiende vanaf de zomer van 1898 tot februari 1899. Manuel Pallarès, zijn studievriend uit Madrid die uit Horta kwam, had Picasso uitgenodigd om hier aan te sterken nadat hij roodvonk had opgelopen. Tien jaar later kwam Picasso weer terug met zijn vriendin Fernande, die hij op veel doeken vastlegde. In Horta stapte Picasso af van het naturalisme en zette hij de eerste schreden richting kubisme. Als we na een uurtje weer buiten staan kijken we nog eens goed naar de gevels van Horta, die schots en scheef in elkaar steken. Net als in de kubistische schilderijen van Picasso. Daarna rijden we via het dorpje Valderrobres, dat met zijn stenen brug over de rivier de Matarranya en de huizen met balkonnetjes wel



La Fontcalda



TIPS

L'Ampolla



Beceite



Valderrobres

In de Terres de l'Ebre kun je diverse bodega's bezoeken waar heerlijke wijnen worden gemaakt, maar ook opgravingen uit de tijd van de *ilercavones*. Ook zijn er tal van musea over de Slag van de Ebro die hier plaatsvond tijdens de Burgeroorlog en andere veldslagen die hier door de eeuwen heen hebben gewoed. Op de mooie site van de regio vind je informatie over alle mogelijkheden. Ook in het Nederlands.

www.terresdelebre.travel/nl
Kijk voor alle informatie over het Picassomuseum in Horta op www.centrepicasso.cat

iets wegheeft van Florence, naar het dorpje Beceite, waar een prachtige route door de Aragonese uitloper van natuurpark Els Ports begint. Midden in het dorpje is een waterval waar de lokale jeugd chilt en zwemt. Wij rijden het dorp door richting het natuurpark en worden dan staande gehouden. We moeten online voor een tientje een kaartje kopen om met de auto het park in te mogen. Verderop begint de Ruta del Parrizal langs de rivier de Matarraña.

Sprookjespark

Meteen als we binnenlopen is het alsof we in een sprookjeswereld zijn beland. 'Het is net de Efteling,' zeg ik enthousiast. 'Maar dan mooier,' roepen Ingrid en Peter in koor. En ze hebben gelijk. Water en wind hebben hier onwaarschijnlijk mooie vormen uitgesleten, naast ons kabbelt het water van de Matarraña, her en der zijn watervalletjes. We lopen door stukken bos en dan weer over loopplanken die zijn aangelegd boven het water. 'Kijk, daar zwemt een school jonge forellen,' wijst Peter. 'En daar helemaal boven liggen kiezelsteentjes, zo hoog is het water geweest.' Dat is het leuke van op pad gaan met biologen. Ze kunnen alles vertellen over de natuur. Maar het meest fascinerend zijn de vormen. 'Het kan niet anders of Picasso moet hier ook geweest zijn,' zeg ik bij het zien van een rotspartij in het water die zo is uitgesleten dat het op een wulpse liggende vrouw lijkt. 's Avonds pak ik het boekje er eens bij dat ik die ochtend kocht in het Picassomuseum. En inderdaad: Picasso blijkt hier een maand in een grot te hebben gewoond met zijn vriend Manuel. Eén keer per week kwam diens broer met een ezelskar proviand en schilderspullen brengen. Door een onweersbui zijn echter alle werken die hij hier maakte verwoest. Maar de indrukken die Picasso hier opdeed niet. De portetten van Fernande die hij tien jaar later in Horta maakte lijken te zijn samengesteld uit rotsblokken. Ze zijn eerder een liefdesverklaring aan Els Ports dan aan zijn geliefde. Je zou bijna zeggen dat veel van Picasso's kubistische werken helemaal niet kubistisch zijn maar naturalistische weergaven van de vrouwelijke vormen die hij in de bergen waarnam toen hij daar wekenlang bivakkeerde. Wonderlijk dat er maar een handjevol mensen in het museum was, aangezien dit museum echt weleens de sleutel zou kunnen zijn tot een beter begrip van een van de belangrijkste kunststromingen van de 20^e eeuw.

Naar de top

Nog minder druk is het de volgende dag als we de bergen ingaan waar we vanuit Finca Feliz op uitkijken, de Serres de Cardó-El Boix. Vanuit het dorpje Rasquera voert een prachtige kronkelweg naar boven tot het klooster Sant Hilari de Cardó, dat spectaculair op een rots is gelegen. De karmelietessen die hier in de 17^e eeuw woonden, leefden sober en verbleven ook van tijd tot tijd in de *ermitas*, kleine kapelletjes die je overal op de bergtoppen ziet. Tijdens de *desamortización* in de 18^e eeuw werd het klooster onteigend en veranderd in een spa en sinds de Burgeroorlog is het verlaten. Er bestaan wel plannen om er een luxehotel van te maken, maar wij zijn er echt niet rouwig om dat dat nog niet zo is. Tijdens de wandeling naar de top die wij van hieruit maken komen we gedurende 2,5 uur slechts twee andere wandelaars tegen. Dat zal wel anders zijn als hier een luxe resort van wordt gemaakt. Door het gebied lopen verschillende routes naar alle ermitas, die worden aangegeven met metalen platen. Maar wij besluiten de gele stippen te volgen en recht omhoog te gaan naar de Creu de Santos, de top die een 360 graden uitzicht biedt op de omliggende valleien, de zee en de Ebrodelta. Aanvankelijk is de route niet zo spectaculair, we slingeren door het bos heen, zo nu en dan een klein klimmetje, maar niks bijzonders. Tot we ons eerste uitzichtpunt bereiken, de diepte in kijken en de gieren boven ons zien zweven. Langzamerhand maken de bomen plaats voor struikgewas en ruiken we de top. Dan volgt de beloning voor onze klim: onze haren wapperen in de wind, het is helder en we kunnen kijken zover ons oog reikt. Het lijkt Zwitserland wel. Alleen kijk je daar niet uit op de Middellandse Zee. Jammer dat we geen picknick hebben meegenomen. Onze magen beginnen te knorren en we willen weer naar beneden, maar het liefst hadden we hier uren op een van de twee bankjes gezeten om te genieten van het uitzicht. Eenmaal weer bij het klooster rijden we in één keer door naar de kust, naar een van de mooie baaitjes die hier overal verscholen liggen tussen de *urbanizaciones*, wijken met vakantiehuizen. Bij restaurant Perales in L'Ampolla eten we de beste *calamares* ooit. Of komt dat doordat we net zo'n lange tocht hebben gemaakt? Tijd voor een siësta. En dan richting vliegveld. De GR-route langs de rotskusten en de klim naar het kasteel van Miravet moeten wachten tot een volgende keer. Want die komt er zeker. De Terres de l'Ebre hebben voorgoed mijn hart gestolen. ■



INFORMACIÓN PRÁCTICA EBRODELTA



OVERNACHTEN

We sliepen in **Horta in hotel Les Capçades**, dat uitzicht biedt op de Santa Bàrbara, de berg die Picasso inspireerde. De kamers zijn zeer ruim en comfortabel, het ontbijt is geweldig (en wat over is mag mee in een lunchpakketje). www.hotellescapedes.com

In de Ebrovallei sliepen we in een glampingtent met aparte douche en eco-wc bij **Finca Feliz**. Midden op het Catalaanse platteland tussen de krekels en olijfbomen. Wil je er ook overnachten? Lezers van ESPANJE! krijgen €50 p.p. korting op een arrangement van vijf nachten met ontbijt plus twee diners. Je betaalt dan slechts €450 voor twee personen of €250 als je alleen gaat. www.fincafeliz.es

FIETSEN EN WANDELEN

De Vía Verde del Val de Zafán is meer dan 100 kilometer lang. Wij deden een traject van zo'n 35 kilometer tussen Horta de Sant Joan en Xerta, maar het is beter om te stoppen in Benifallet. Trek er gerust een dag voor uit, want na iedere tunnel móet je even stoppen en genieten van het steeds wisselende landschap. Tijdens de rit kun je bij de diverse stations wat eten en drinken of picknicken en zwemmen bij La Fontcalda. De fietsen huurden we voor €12 in Horta bij Montsport. Zij kunnen je ook weer ophalen in een andere plaats. Bovendien bieden ze ook diverse outdoor sporten aan. www.montsport.es

Naar de Santa Creu Een tocht van ongeveer 7 kilometer naar de op 942 meter hoogte gelegen top Santa Creu bij Rasquera. De tocht begint al op zo'n 450 meter, dus je stijgt bijna 500 meter. Parkeer je auto bij het oude klooster van Cardó en loop dan het pad op. Na zo'n 200 meter zie je links een ketting die de toegang tot een pad verspert. Sla dat

pad in en volg dan de gele stippen die overal op de rotsen zijn gezet en/of de metalen markeringen. Trek voor de tocht en een picknick op de top 4 à 5 uur uit.

Langs de Ebro Er loopt een route van Miravet naar Benifallet. De totale route is bijna 14 kilometer lang en dan moet je nog terug zien te komen. Maar je kunt je bijna overal ook laten oppikken als je de coördinaten doorgeeft. Wij hadden een goed bereik en er zijn heel veel boerderijen waar voor de auto bereikbare weggetjes heen lopen. Bijna overal heb je een magnifiek zicht op de Ebro en het landschap is zeer afwisselend.

El Parrizal Door het natuurpark Els Ports loopt een groot aantal routes. Zo kun je de grot bezoeken waar Picasso zou hebben gewoond. Wij kozen voor de makkelijk te lopen route langs de rivier de Matarraña. Je bereikt de ingang via het dorpje Beceite. De totale wandeling is 7,6 kilometer lang. Je moet van tevoren reserveren via www.beceite.es

LEKKER ETEN

Het **restaurant van hotel Les Capçades** in Horta de Sant Joan is alleen open in het weekend voor gasten en voor mensen die vooraf gereserveerd hebben. Het sterwaardige degustatiemenu bestaande uit zeven gangen kost €50. www.hotellescapedes.com

Restaurant Perales in L'Ampolla ligt aan de wandelroute langs de kust tussen twee strandjes in. Om een mooi plekje te bemachtigen kun je het best van tevoren reserveren. Wij aten er fantastische *calamares*. www.perales.cat



Oefen je
Spaans
met deze
samenvatting

EL PARQUE DE RECREO DE PICASSO

Espectaculares montañas que vieron nacer el cubismo de Picasso, ríos impresionantes, antiguas vías de tren convertidas en vías verdes y decenas de bahías idílicas. Aunque a veces es necesario buscar un poco más allá de las rutas conocidas, las Terres de l'Ebre y el Matarraña son el destino perfecto para unas vacaciones variadas.

Miravet es la primera parada del programa. Tomamos un atajo y cruzamos a la otra rivera con el trasbordador fluvial que hay entre Rasquera y Ginestar. El trasbordador no tiene motor: utiliza la fuerza de la corriente. Es un bonito primer contacto con el Ebro, que ha determinado la historia de esta región. En el otro lado, paramos en el punto especial Instagram, con vistas al río y a las coloridas casas de Miravet y su castillo. Al día siguiente partimos hacia Horta, para recorrer en bici una parte de la vía verde de Zafán. En su comienzo, la ruta cruza por viñedos y pasa por Santa Bàrbara y por el convento que pintó Picasso cuando pasaba aquí largas temporadas. En La Fontcalda nos apartamos un poco del camino y comemos junto al río, donde un grupo de niños nada entre las agrestes rocas. ¡Impresionante!

Parque de cuento

Al día siguiente salimos hacia el parque natural Els Ports. Es como entrar en un mundo de cuento. El agua y el viento han erosionado el paisaje hasta extraer formas extraordinariamente bellas; nuestro camino acompaña al río Matarraña y descubrimos algunos de sus saltos de agua. Lo más fascinante son las formas. Por la tarde, hojeo el libro que he comprado por la mañana en el

Museo Picasso de Horta. Al parecer, Picasso vivió aquí durante un mes, en una cueva, con su amigo Manuel. El trabajo que hizo en esta tierra parece una declaración de amor a Els Ports. Casi podría decirse que muchas de las obras cubistas de Picasso no son cubistas, sino más bien reproducciones naturalistas de las formas femeninas que observó en estas montañas durante su estancia aquí.

Hasta la cumbre

Al día siguiente subimos a la cumbre de las Serres de Cardó-El Boix, que ofrece una vista panorámica de 360 grados sobre los valles cercanos, el mar y el Delta del Ebro. Conforme nos acercamos a la cumbre, los árboles van dejando paso a los arbustos. Y finalmente alcanzamos la recompensa: el viento agita nuestros cabellos mientras admiramos el horizonte. Nada se interpone ante nuestros ojos. Es una pena que no hayamos traído un picnic. Nuestros estómagos nos lo reprochan y descendemos para conducir hasta una de las bahías más bonitas que se esconden entre las muchas urbanizaciones. En el restaurante Perales, en L'Ampolla, comemos los mejores calamares que hemos probado. Bueno, a lo mejor es por el apetito que nos ha abierto nuestro paseo. ■

WIN

2X EEN VERBLIJF VOOR TWEE PERSONEN IN FINCA FELIZ

Finca Feliz doet zijn naam eer aan. Op deze boerderij word je vanzelf gelukkig. Van de natuur, van de lange tafel vol lekker eten in de olijfgaard waar je de zon achter de bergen ziet verdwijnen en van de lieve gastvrouw en -heer Pauline en Marc. Wil je ook dit geluk proeven? Wij mogen twee keer een verblijf van vijf nachten inclusief ontbijt en twee diners weggeven. Geef via actie@espanje.nl antwoord op de vragen om kans te maken.

Wakker worden tussen de olijfbomen terwijl de maan nog boven de bergen hangt en aan de andere kant de zon opkomt. Ontbijten met eitjes van eigen kippen en tomaten uit eigen moestuin. En daarna de hele dag wandelen en fietsen door het paradijselijke landschap. Het kan vanuit Finca Feliz in Tivissa allemaal.

Glamping tussen olijfbomen

Twee jaar geleden besloten Pauline en Marc een nieuw leven te beginnen in een boerderij in de Terres de l'Ebre in de provincie Tarragona. Ze waren verliefd geworden op het landschap, het weer en de zee op 20 minuten. Ze kochten zonder het te hebben gezien een stuk land met een ruïne. Er was geen water, geen elektriciteit, geen wc. Wel een vervallen boerderijtje met dikke natuurstenen muren. Ze stonden elke dag om 6 uur op en gingen aan de slag. Permacultuur was het toverwoord. Duurzaam boeren met oog voor de natuur. Ze maaiden het hoge

gras, legden een moestuin en terrassen aan, bouwden een douche- en toiletgelegenheid. Later kwam er een buitenkeuken bij, een glampingtent voor gasten en de kippetjes die nu scharrelen achter het huis.

Rust en ruimte

Langzamerhand ontdekten ze ook de omgeving. Mooie dorpjes als Miravet en Horta de San Juan, lieflijke baaien, fietspaden op oude spoorlijnen, wandelroutes naar bergtoppen en 360° uitzicht. Steeds vaker kwamen er vrienden langs en beetje bij beetje ook 'echte' glamping-gasten. En die wilden niet meer weg. De rust, de ruimte en de fijne gesprekken 's avonds met Pauline en Marc, die er zijn als het nodig is, maar op de achtergrond blijven als je dat liever wilt.

Pauline vindt het fijn om haar gasten te verwennen met heerlijke ontbijtjes en eerlijke dinertjes aan die lange tafel met uitzicht op de zon die ondergaat achter de bergen. Beter dan hier kan je dag niet beginnen en eindigen. ■



- 1** In welk natuurgebied woonde Picasso een maand in een grot?
- 2** Hoe heten de inwoners van Cádiz?
- 3** Waar staat het dorpje Fuentesauco bekend om?
- 4** In welke wijk van Barcelona groeide Lita Cabellut op?
- 5** Wat voor films vind je op Cinemember?
- 6** Hoe heet de berg bij Granada met uitzicht op het Alhambra?
- 7** Welke roman van Ildefonso Falcones werd door Netflix verfilmd?
- 8** Wat zijn *vías pecuarias*?
- 9** Waar staat de bodega die door architect Frank Gehry werd ontworpen?
- 10** Wel artikel uit deze ESPANJE! vind je het leukst en waarom?

Actievoorwaarden

Op basis van beschikbaarheid in 2021. Het verblijf omvat vijf nachten met ontbijt en twee diners. Prijs is niet in te wisselen voor contanten en is exclusief vlucht en autohuur. Je kunt je antwoorden sturen naar actie@espanje.nl. Winnaars worden per mail op de hoogte gesteld en kijken vervolgens samen met Pauline en Marc naar beschikbare data. De winnaars worden ook bekendgemaakt via onze website en Facebook. Over de uitslag kan niet worden gecorrespondeerd. Informatie www.fincafeliz.es

INTERVIEW MET LITA CABELLUT

WIJ VERKOPEN *dromen*

Het leven van Lita Cabellut is als een sprookje. Ze groeide op als zigeunerkind in de straten van Barcelona, tot ze werd geadopteerd door een rijke weduwe die haar meenam naar het Prado. Daar viel het kwartje. Ze wilde kunstenaar worden. En dat werd ze. Ze is nu een van de best verkopende levende Spaanse kunstenaars. Wij zochten haar op in haar atelierdorpje in Den Haag.

TEKST: MARJAN TERPSTRA FOTO'S: JANITA SASSEN

De ster van Lita Cabellut (1961) is rijzende. Overal ter wereld vraagt men haar om mee te werken aan projecten. Grote projecten. Ze maakte al metershoge doeken die ze voor bedragen met meer dan zes cijfers verkoopt, maar inmiddels draait ze ook haar hand niet om voor gigantische operadecors, werkt ze als artdirector aan een film over de Roma-roots van Charlie Chaplin en heeft ze exposities in Singapore, Mumbai en Texas. Ook is ze bezig met een megaproject in Spanje. 'Het heeft te maken met Lorca, een van mijn grote helden, meer kan ik er nog niet over loslaten,' zegt ze geheimzinnig.

STERREN PLUKKEN

'Bel me maar even als jullie er zijn,' zegt Christine, de rechterhand van Lita, als we onze afspraak plannen. 'We hebben geen bel.' We toetsen haar telefoonnummer in als we voor een groot hek staan midden in een lelijk appartementencomplex in het centrum van Den Haag. Is

het wel hier, denken we. Dan komt Christine aanlopen en opent het hek en vervolgens nog een hek. En ineens staan we in een Spaans dorpje, compleet met patio met een sinaasappelboom met grote rijpe vruchten. Rechts en links staan huisjes waarvan de deuren openstaan, voor ons is de gang naar de gemeenschappelijke ruimtes en het atelier. *'I am more than a painter, I am a storyteller'* staat er boven Lita's Instagramaccount. En al snel begrijpen we wat ze bedoelt. We hebben nog geen jas uitgetrokken, geen camera uitgepakt, geen vragenlijstje in de aanslag als we staand in de hal al een halfuur ademloos aan haar lippen hangen. Om ons heen lopen haar assistenten, Marta, Andrea en Christine, en schilders die een deel van het Cabellutdorpje aan het opknappen zijn. 'Ik heb altijd mensen om me heen gehad die me hielpen bij mijn werk. Eerst waren het mijn kinderen, daar zijn in de loop van de jaren deze vriendinnen bijgekomen en we wonen hier nu samen in



ZOALS IK VROEGER SAMENLEEFDE MET ANDERE STRAATKINDEREN LEEF IK NU MET MIJN TEAM. SAMEN ZOEKEN WE NAAR HET VOLMAAKTE, NAAR DE ZWARTE TULP

ons "klooster van de dromen". We doen het samen, zeg ik altijd. We verkopen dromen, net zoals ik vroeger als klein straatmeisje in Barcelona denkbeeldige sterren aan toeristen verkocht. Ik had twee tasjes voor verschillende sterren. 's Ochtends plukte ik ze van de hemel en stopte ik ze in de tasjes. Als ik ze 's avonds niet had verkocht, zette ik ze weer terug aan de hemel, liet ik ze vrij. Zoals ik vroeger samenleefde met andere straatkinderen leef ik nu met mijn team. Samen zoeken we naar het volmaakte, naar de zwarte tulp, maar die bestaat niet. Marta heb ik geadopteerd, Andrea is de ex-vriendin van mijn zoon die ik in mijn hart heb gesloten en die nu moeder wordt.' Andrea komt even bij ons staan, ze knuffelen en strijken liefdevol over haar buik. 'Ik droomde al dat Andrea zwanger was voordat ze het zelf wist, en ik wist ook dat het een meisje was. Ik ben een heks, en dat bedoel ik positief, hoor,' vertelt ze lachend, om dan meteen over te gaan op de coronacrisis. 'Het is zo erg wat er gebeurt. Er wordt zoveel kapotgemaakt. Wij redden het wel. Ik heb nog particuliere opdrachtgevers. Maar ik was net begonnen met een megaproject in Spanje. Wat precies kan ik nog niet zeggen. Maar wel dat het met Lorca te maken heeft en een prachtige locatie. Er was net wat ruchtbaarheid aan gegeven en toen, pats-boem, was daar corona. Maar ik werk hier rustig verder en ik hoop dat het in 2021 gewoon door kan gaan.'

DE OGEN VAN PICASSO

Terwijl ze praat en ik naar haar kijk, is het of ik in de ogen van Pablo Picasso kijk. De gelijkenis was me eerder op foto's ook al opgevallen: hun postuur, felle ogen, lijnen op het voorhoofd en rond de mondhoeken, de neus. Ze zijn bijna identiek. En aangezien haar moeder nooit heeft verteld wie haar vader is... Bovendien is de kans groot dat Picasso in 1961, de periode voor haar geboorte, in Barcelona was aangezien hij in die tijd onderhandelde over de opening van het Picassomuseum twee jaar later. Lita's moeder runde toen een bordeel in de bohemienvijk

El Raval waar ook veel kunstenaars kwamen. Ik ben zo overtuigd dat ik het durf te vragen: zou het kunnen dat Picasso je vader is? 'Jij bent ook een heks,' reageert ze als eerste. En dan, plotseling ongemeen fel: 'Twee dingen. Ik bewonder zijn genie, maar ik verafschuw zijn persoonlijkheid. Ik geef er de voorkeur aan om een romantisch beeld te houden van mijn vader en te denken dat al het goede dat ik in mij heb van hem afkomstig is. Als het nu James Joyce zou zijn of Pablo Neruda... Maar ik geloof wel dat ik iets artistieks heb geërfd van mijn vader. Mijn halfzus heeft dat bijvoorbeeld niet en haar kinderen ook niet. Terwijl mijn drie zoons allemaal kunstenaar zijn. Ik heb vaak gehoord dat ik op Picasso lijk en mijn zoons lijken meer op hem dan zijn kleinkinderen. De directeur van een museum in Arles die Picasso goed heeft gekend zei zelfs dat we dezelfde gebaartjes hebben. Soms vragen mensen me of ik niet echt zekerheid wil. Maar dat wil ik niet. Als ik zeker zou weten dat hij mijn vader is, zou ik niet meer vrij kunnen creëren en bewegen. Dan vallen dromen in duigen. Als mensen die hem gekend hebben zeggen dat ik zo op hem lijk, antwoord ik dat het waarschijnlijk komt doordat we allebei Zuid-Spaans zigeunerbloed hebben. Het is niet voor te stellen dat zo'n groot genie ook zo'n grote klootzak was. Hij heeft andere kunstenaars en zijn vrouwen vreselijke kunstjes geflikt. Of dat er toe doet? Nee, eigenlijk niet. Kunst is sterker dan religie, grote kunstenaars kun je niet veroordelen, zoals we ook Mozart niet veroordelen, die waarschijnlijk bipolair was. Maar ik identificeer me liever met Bach. Zijn muziek is volledig in evenwicht, is pure liefde, zijn genialiteit zit in zijn eenvoud.'

GEEN DETAIL IS TOEVAL

We staan nog steeds in de hal, inmiddels een halfuur later. 'Ah, ik moet me even een beetje opmaken voor de foto's, loop maar even mee,' zegt ze. We lopen door de gemeenschappelijke keuken met barokke kranen, een weelderige fruitschaal en kunstzinnige bos



BREKEN BETEKENT EEN OEFENING IN VRIJHEID. ALLES IS TIJDELIJK, ALLES VERANDERT. NIKS IS BELANGRIJK EN NIKS IS ONMISBAAR

bloemen en dan via een patio met een grote tafel en een parasol erboven naar haar huis. Alles is stemmig grijs, overal staan en hangen eigen kunstwerken. 'Ik heb veel oude deuren en banken gebruikt voor de inrichting. Mijn bed bijvoorbeeld is gemaakt van een oude bank die in tweeën is gezaagd, een deel is het voeteneind, het andere deel het hoofdeind,' vertelt ze terwijl ze haar gezicht poedert en even snel een kleurige kimono aanschiet die mooi contrasteert met de boots vol verfspatten die ze draagt. 'De muren van mijn slaapkamer en badkamer heb ik zo laten maken dat de ronde en hoge paneeldeuren erin passen.' Over alles is nagedacht. Haar bed is keurig opgemaakt, met zes grote kleurige kussens erbovenop en een sierlijke dikke spreid. Alles is spic en span. Lita laat geen detail over aan het toeval. Alles is zo ingericht dat haar kunst kan bloeien. Ze werkt zestien uur per dag, zes dagen per week. 'Kunst maken is als ademen voor me, als eten. Alleen op zaterdag doe ik niets. Dan zit ik soms nog in mijn pyjama om vijf uur 's middags. Als ik dan naar de bakker wil lopen is die alweer dicht.'

Haar Spaanse dorpje was een vervallen fabrieksterrein toen ze het kocht. Ze maakte een plan en acht maanden lang werkten twee ploegen er dag en nacht aan om het in haar eigen dorpje om te toveren. Dat ze daarbij met ieder detail rekening heeft gehouden blijkt ook als

we gaan fotograferen. Ze weet precies in welk hoekje het licht goed valt: in de poort naast de opgezette pauw en in de gemeenschappelijke woonkamer met mega-tv waar een enorme spiegel en metershoge portretten hangen. Het licht komt er prachtig door de hoge dakramen. Uiteindelijk neemt ze ons mee naar het heilige der heilige, haar atelier, waar de werken van haar nieuwe, nog geheime project hangen. We zien honderden verfpotten en spuitbussen, overal op de grond stukken schilderij en een grote bak vol brokstukken van schilderijen die ze kapot heeft gemaakt. 'Deconstructie' is sinds een jaar of drie haar grote toverwoord.

IN HET PRADO

Ze pakt wat stukken uit de bak. Een roze deel en een grijs stukje, en kijkt of ze bij elkaar passen. Op haar website laat ze zien hoe flamencodanseres Rocio Molina tijdens de Flamencobiennale in Sevilla een schilderij kapotstampt met haar hakken. Maar meestal breken zij en haar team een doek in duizend stukjes. Om er vervolgens weer een nieuw doek van te maken. Het lijkt een symbool voor haar eigen leven. Ongeschonden ter wereld gekomen, kapotgemaakt door alles wat ze zag op straat, opgeraapt en weer in elkaar gezet. Gehavend maar krachtig. 'Breken betekent een oefening in vrijheid. Alles is tijdelijk, alles verandert. Niks is belangrijk en niks is onmisbaar. Ik breek het niet af uit agressie maar om te bouwen aan iets groters, aan ontwikkeling.'

Een van de hoogtepunten de afgelopen jaren was voor Lita haar performance in het Pradomuseum, waar ze vorig jaar voor de ogen van 400 aanwezigen een schilderij molesteerde. 'Dat was heel emotioneel voor mij omdat mijn artistieke leven begon in het Prado. Mijn adoptiemoeder nam me voor het eerst mee naar het Prado toen ik dertien jaar was en ik was betoverd. Ik bracht er daarna elke zomervakantie door. De directeur van het Prado zei laatst dat ik de beste ambassadeur van zijn museum ben omdat het mijn innerlijke huis is geweest. Je ziet er niet alleen kunst maar ook de geschiedenis van de mensheid, ethiek, het goddelijke en het gruwelijke. Vooral in het werk van Goya. Bach en Goya zijn voor mij de sjamanen van de kunst. Goya schilderde eerst heel realistisch maar verving later alles wat geen essentie had door vlakken en penseelstreken. Hoe meer grip hij op het leven kreeg, hoe resoluter zijn keuzes van het weglaten werden. Romanticisme en sentimentalisme veegde hij weg met een penseelstreek tot alleen de essentie over was. Hij was de meester van alle impressionisten. De eerste keer dat ik aan de hand van mijn moeder daar binnenstapte wist ik meteen dat ik ook kunstschilder wilde worden. Ik kreeg schilderles en vond het fantastisch. Maar mijn moeder wilde dat ik



advocaat werd. Dat weigerde ik. Daarom vertrok ik zodra ik mijn eigen paspoort had op mijn negentiende naar Nederland met het voornemen aangenomen te worden op de Rietveld Academie. En dat lukte!

TERUG NAAR SPANJE

Inmiddels woont Lita 39 jaar in Nederland. Tijdens haar performance in Madrid bezwoer ze haar publiek dat ze ooit voorgoed terug zal keren naar Spanje. Maar als ik ernaar vraag twijfelt ze. 'Ik ken het huidige Spanje niet meer omdat een groot deel van mijn ontwikkeling niet in Spanje heeft plaatsgevonden. Maar mijn hele DNA is Spaans. Mijn kleur en gevoel zijn Spaans maar mijn manier van denken is Noord-Europees. Ik heb het voordeel dat ik uit het beste van twee plekken kan kiezen. Mijn carrière heeft de laatste jaren een vlucht genomen in Spanje. Daardoor is Spanje weer dichterbij gekomen. Dat vind ik fantastisch. Maar mijn studio is en blijft voorlopig in het licht van Vermeer. Poeh, dat moment dat ik Vermeer zag. De spiegeling van het water in de lucht. Die laag daartussen, het derde element. In Spanje zijn de contrasten groot. Hier in Nederland vloeit alles. Dat heeft Vermeer gevangen. Ik heb die tussentonen van de dag nodig. Die zijn van levensbelang voor mij als schilder. Maar ik prijs me gelukkig dat ik vanwege de vele projecten nu iedere twee maanden naar Spanje kan. Ik heb altijd portretten geschilderd om mezelf te begrijpen. De sublimatie van pijn in Frida Kahlo, de armoede die transformeert naar schoonheid van Coco Chanel. Maar nu met Lorca keer ik voor het eerst terug naar mijn roots, naar mijn basis.' ■



ZWARTE TULP IN LISSE

Van 3 oktober t/m 31 januari toont Museum de Zwarte Tulp in Lisse een reeks portretten van Lita Cabellut over de Gouden Eeuw. Lita maakte deze in opdracht van het ministerie van Buitenlandse Zaken voor een expositie in Mumbai en New Delhi. Titel van de tentoonstelling, die in Mumbai mede door Mark Rutte werd geopend, is *The black tulip*. De portretten, in de typische frescostijl van Cabellut, geven inzicht in de complexe sociale structuren van die periode. Puriteinse strengheid tegenover katholieke uitbundigheid. Daarnaast tonen de portretten de eigen kledingstijl van de adel, de koopmannen en de soldaten. De zwarte tulp staat volgens Lita symbool voor de onverzettelikheden van de Hollanders. Lita gebruikte bekende Nederlanders en vrienden als model voor de schilderijen. Zo stond oud-CDA-politicus Elco Brinkman model voor een portret van een man die kritisch de wereld in kijkt. Bij de tentoonstelling vinden extra activiteiten plaats, zoals lezingen.

Tijdens de expositie zijn er speciale ESPANJE!-middagen met tapas en wijn. Kijk voor meer informatie op pagina 83.

www.museumdezwartetulp.nl

PROJECT REMBRANDT

Vanaf 18 oktober is **Lita Cabellut** op tv te zien als jurylid in het NTR-programma *Project Rembrandt*. Als we haar spreken zijn de opnames al gestart. 'Ik vind het heerlijk om te doen want ik leer daar opnieuw kijken. Als je iemand goed moet beoordelen, moet je de persoon en zijn werk zo goed mogelijk doorgronden.' Lita en Pieter Roelofs, hoofd Schilder- en Beeldhouwkunst bij het Rijksmuseum, beoordelen het werk van tien talenten die zich in een halfjaar tijd het oude ambacht van kunstschilder meester proberen te maken.



ZEKER EEN OMWEG WAARD

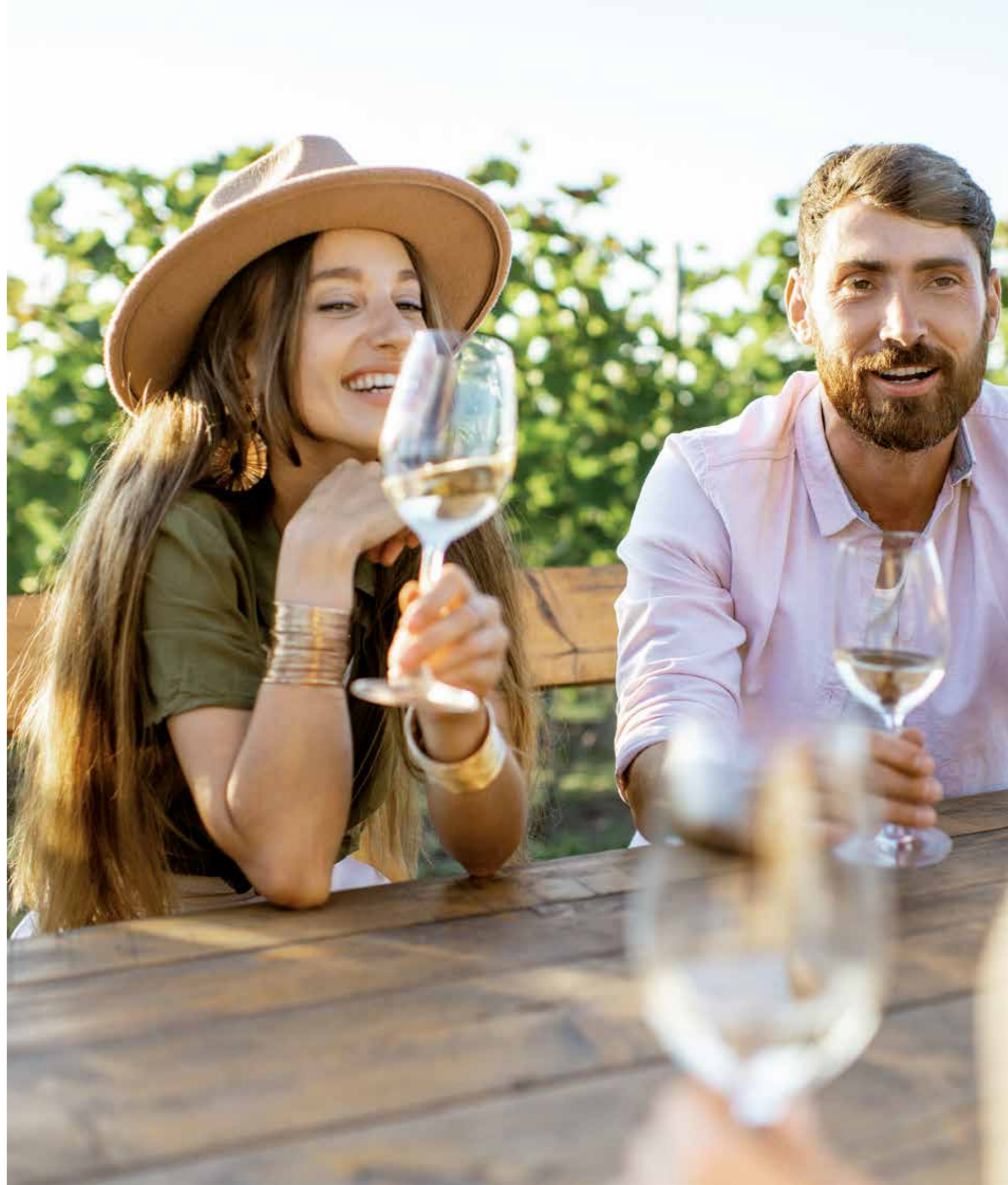
8 BIJZONDERE
BODEGA'S

In Spanje wemelt het van de lekkere wijnen. Maar ook van de bijzondere bodega's. Van eeuwenoude familiebedrijven tot ultramoderne hightech wijnlaboratoria. Wijnkenner Sander de Vaan bezocht er vele tientallen en selecteerde acht die een omweg waard zijn.

TEKST: SANDER DE VAAN

De opmars van de Spaanse wijn is niet meer te stuiten. Door de verbeterde technieken en het geweldige klimaat, de combinatie van veelal Franse en inheemse druiven en het gevarieerde landschap vind je in Spanje wijnen voor iedere smaak. Van een heerlijk frisse, met de hand geplukte Ribeira Sacra uit het noordelijke Galicië tot de volle rode Gran Calzadilla uit La Mancha. Een wijnronddrit door Spanje kunnen we zeker aanraden. Voor een paar euro krijg je een rondleiding en mag je een aantal wijnen proeven. Vaak moet je wel van tevoren reserveren. En kom je voorlopig niet in Spanje? Dan is een tocht langs de Spaanse schappen van de lokale slijter een goed alternatief. En dan 's avonds tapas maken en proeven maar!

→



REISTIP A WINE WITH A VIEW

Getaria ligt tussen San Sebastián en Bilbao en een bezoek aan de bodega kun je dus goed combineren met een trip naar beide steden. En bezoek ook het prachtig gelegen plaatsje Getaria zelf, met een mooi museum over modeontwerper Balenciaga, die hier vandaan komt.

We beginnen met Baskenland in het noorden. Txakoli is dé Baskische wijn (meestal wit, altijd een zuurtje) en wil je topkwaliteit én fraaie views, dan kun je niet om wijnhuis **Txomin Etxaniz** heen, nabij het havenstadje Getaria. Dit is een van de mooist gelegen bodega's van Spanje, tussen terrasvormige percelen die zo de zee in lijken te glijden. Eigenaar Ernesto Txueca stamt af van Domingo (= Txomin) de Etxaniz, die in 1649 een hypotheek afsloot op een wijngaard en aldus officieel duidelijk maakte dat hij wijn produceerde. De eenvoudige, maar zelfbewuste Ernesto beheert in totaal 65 hectare, met vooral hondarrabi zuri-druiven. 'Voor mij is wijn geen handel maar een levensstijl. Ik wil daarom goede *vinos* voor een schappelijke prijs maken, zodat iedereen ervan kan genieten.'

Veel druivenstokken staan hoog boven de kalk- en kleirijke grond. 'Het regent hier volop en om de planten te ventileren heb je ruimte nodig. Bovendien kunnen er nu ook bloemen en gras groeien, zodat de bovenlaag niet met de eerste regenbui in zee verdwijnt.' De *blanco* van het huis combineert dankzij een ziltig zuurtje goed met ansjovis en schelpdieren (*De Grote Hamersma*: 9). Hét visitekaartje is de witte TX, opgevoed op hout. Anders dan de meeste Spaanse wijnmakers heeft Ernesto niks met eiken vaten: 'We gebruiken Frans acaciahout. Dat heeft nadelen, zoals de kans op scheurtjes, maar dit hout laat witte wijn beter in zijn waarde.'

REISTIP ARAGONEES IN DE MOND

Vlak bij de bodega bevindt zich een *jardín de aromas* (aromatuin), waar je heerlijk kunt rondneuzen, met soms verrassende resultaten. Wie had bijvoorbeeld gedacht dat oregano niet alleen aan pizza doet denken, maar ook aan autobanden? En curry aan drop? En natuurlijk schoenen of ski's mee om de Pyreneeën te ontdekken.

We blijven nog even in Noord-Spanje, in wijnregio Somontano in de provincie Huesca, vlak onder de Pyreneeën. Hier ligt **Viñas del Vero**. Lage *sierras* pareren de ergste kou uit het noorden en dankzij de vruchtbare bodem, frisse winters en korte, warme zomers vind je hier heerlijke wijnen van lokale en internationale variëteiten. Hier worden jaarlijks vijf miljoen flessen gemaakt die via onder andere de Albert Heijn ook hun weg vinden naar de Nederlandse huiskamers. En ook in het vliegtuig heb je misschien weleens een viñaatje del vero gedronken, want Transavia koos hem jaren geleden al als 'boordwijn'. De wijngaarden bevinden zich vooral op fraaie terrassen langs de Río Vero en andere riviertjes in de omgeving. Viñas del Vero werd

dit jaar gekozen tot Winery of the Year door Wine Enthusiast. Dat is natuurlijk niet alleen vanwege die AH- en vliegtuigwijnen maar is vooral te danken aan de exclusieve Blecua, een topper van cabernet sauvignon, tempranillo, garnacha, merlot en soms wat syrah. Joaquín Torres, chef *enoturismo* van de bodega: 'We zoeken een bordeaux in de neus en een Aragonees in de mond. Aragonezen zijn namelijk rebels, eigenwijs en koppig en dat willen we graag in onze wijn proeven.' De Lucés-serie van deze bodega (wit, rood en rosé) kreeg van wijn criticus Onno Kleyn een 9+.

REISTIP FORMULE 1

Je kunt een dagtripje maken vanuit Madrid en dan doorrijden naar Cuenca met zijn hangende huizen en het minstens zo fascinerende natuurgebied Serranía de Cuenca.

In het hart van Spanje, tussen Madrid en Cuenca, vind je wijnhuis **Uribes Madero** in de Uclés. Een goede voor een kennisquiz. Niemand zal je weten te vertellen dat Uclés een wijngebied in Castilla La Mancha is. Vreemd is dat niet. Want pas in 2002 sloegen de wijnmakers hier de handen ineen en vier jaar later kregen ze de DOP-status. Deze Denominación de Origen Protegida garandeert dat hier topwijnen vandaan komen. Zoals de Pago Calzadilla van Uribes Madero. De bodega ligt in de rustieke Río Mayorvallei, met wijnranken op zo'n 950 meter hoogte. Het is hier koeler dan in de rest van La Mancha en er heerst een microklimaat met veel mist en een stevige bries, zodat de druivenstokken het 's zomers niet té warm hebben en de vruchten in de lente niet door nachtvorst sneuvelen. Oenologe Paula Uribes laat haar enthousiasme de vrije loop in rasechte oenologentaal: 'De grond bevat veel kalksteen en we gebruiken vooral cabernet sauvignon en garnacha, omdat die een lange groeicyclus en een goede zuurgraad hebben. Verder benutten we syrah, die hier heel floraal is en prima tot rijping komt.' Behalve de witte Matelot is de rode Allegro (syrah) een aanrader: veel donker fruit, kruidig met een toefje toast. Gran Calzadilla (tempranillo, cabernet) heeft een minerale ondertoon en hint heerlijk naar rood fruit, koffie en chocola. Een heel fijne wijn tijdens de donkere dagen voor kerst. Dan bevind je je in goed gezelschap. Oud-formule 1-kampioen Fernando Alonso was namelijk zó onder de indruk van deze Pago dat hij tien jaar lang met kerst honderden magnums liet maken, compleet met eigen etiket. In de hoek van de proefkamer lacht hij bezoekers via een gesigndeerde foto toe.

→



Txomin Etxaniz



Viñas del Vero



Uribes Madero

REISTIP UIT DE SCHADUW

Het kasteel van Peñafiel is indrukwekkend, maar ga ook naar het bisschoppelijk paleis, even verderop in Astorga. Bisschop Joan Baptista Grau i Vallespinós, die hier zetelde, vroeg zijn jeugdvriend Antoni Gaudí om het te ontwerpen. Vanbuiten bijna draconisch pompeus, vanbinnen een verfijnd sprookje!

Lange tijd stond Ribera del Duero in de schaduw van La Rioja, maar nu behoren de tintos uit dit gebied tot de wereldtop. Aan de 'gouden mijl' bij het dorp Peñafiel liggen vermaarde bodega's als Vega Sicilia, dat al anderhalve eeuw peperdure wijnen maakt.

Iets verderop vind je het meer toegankelijke **Protos**, de oudste coöperatie van de streek (1927). Vroeger maakte men hier matige wijn, maar onder invloed van het naburige wijnhuis Pesquera nam de kwaliteit eind jaren zeventig toe. Nu is Protos goed voor 6 miljoen flessen per jaar, waarvan 25% wit. Een bezoek kost ruim een tientje, maar je krijgt waar voor je geld. Je mag bijvoorbeeld diverse wijnen proeven én je wordt rondgeleid door een gigantisch tunnelwerk in de kasteelrots van Peñafiel, plus het nieuwe gedeelte van de bodega, waar zo'n 15.000 vaten liggen. Bijzonder populair zijn de Protos Joven Roble en Protos Crianza. De rode reserva werd door *De Grote Hamersma* tot een van de lekkerste Spaanse wijnen verkozen. Overigens is de firma ook in andere streken actief. Zo maakt Protos in de Denominación de Origen Rueda een prima witte verdejo.

REISTIP FLESSEN UIT 1862

De bodega ligt op 1,15 uur rijden van Bilbao met zijn beroemde Guggenheimmuseum en mooie stranden in de omgeving. Voor Gehry-fans een verplicht nummer.

Hoewel tal van andere Spaanse regio's in opkomst zijn, is La Rioja nog altijd de bekendste wijnstreek van Spanje. Je vindt hier veel fraaie bodega's, zoals Baigorri, Eguren Ugarte, Muga en Bilbaínas. Het opvallendste Riojaanse wijnhuis is echter **Marqués de Riscal**, met een door Frank 'Guggenheim' Gehry ontworpen wijnhotel. Het veelkleurige golvende dak moet een fles wijn voorstellen maar velen zien er vooral een kolossale cadeaudoos met strik in. 'Wine is about joy and pleasure,' zei Gehry bij de oplevering en dát heeft hij prima weergegeven. Riscal is ook in andere DO's actief (waaronder Rueda) en beheert bij het Riojaanse dorp Elciego 500 hectare met tempranillo, graciano en mazuelo. Ondanks het forse volume (10 miljoen flessen) hecht de familie aan traditie en maakt zij de meeste wijnen op ambachtelijke wijze, met handmatige pluk en natuurlijke gisting. De Márques de Riscal Reserva is het grote succesnummer van deze bodega. Deze blend (90% tempranillo,

10% graciano en mazuelo) smaakt heel elegant: geen wrange theezakjes op de tong door te sterke tannines, maar subtiele hints van hout, leer, rood fruit en (dankzij graciano) drop. Deze reserva is ook beroemd vanwege het metalen netje, dat vroeger absoluut nodig was. Veel bareigenaren vulden de Riscals namelijk stiekem bij met matige wijn, maar dankzij het fijne ijzerdraad konden ze dat voortaan vergeten...

In de bodega zijn duizenden *barricas* te bezichtigen én een aantal vaten met Gran Reservas van het Spaanse koningshuis. Verder is er een zaal met honderden flessen van alle jaargangen sinds de eerste Riscalproductie in 1862.

REISTIP TOEFJE ANIJS VAN DE HELLING

Je kunt een bezoek aan Algueira combineren met een boottocht over de rivier de Sil. Zo kun je zien hoe magnifiek de wijngaarden tegen de hellingen liggen.

Ribeira Sacra is een magisch mooi gebied in Galicië, met wijnranken op vaak duizelingwekkend steile hellingen. Toen de Romeinen 2000 jaar geleden op zoek naar goud de rivier de Sil opvoeren raakten ze gecharmeerd van het haast mediterrane microklimaat en lieten slaven terrassen voor de wijnbouw aanleggen.

Anno nu verbouwt wijnmaker Fernando González van bodega **Algueira** hier druiven op hellingen van wel 85%. 'Het valt niet mee, maar die steilte dwingt ons zonder machines te werken, zodat we meer controle over de planten hebben en voor maximale kwaliteit kunnen gaan.'

Hij heeft een zwak voor merenzao: 'Die druif werd vroeger veel benut, maar stuitte later op onbegrip. De druiven hebben weinig kleur en rijpen vroeg, zodat ze snel uitdrogen, maar als je ze de juiste aandacht geeft, leveren ze unieke wijnen met elegante tannines, veel fruit en een fluwelen afdrank.

Aanvankelijk kregen we kritiek, maar nu overlaadt men ons met lofuitingen, omdat merenzao veel kenners aan pinot noir doet denken. Dat stimuleert ons om ook andere 'vergeten' soorten te onderzoeken, zoals blanco legitimo en espadeiro. De tijd dat men enkel naar het volume keek is gelukkig voorbij...'

Wijnen uit dit gebied zijn vaak niet goedkoop vanwege de hoge productiekosten en het lage rendement. Toch kost Algueira Mencía in Spanje slechts €9,90 - weinig voor een prachtwijn met hints van frambozen en kruisbessen plus een toefje anijs.

→



REISTIP TOPWIJNEN

Altijd al eens in tv-dorp Polopos willen kijken? Het ligt een halfuurtje van deze vrij moeilijk te vinden bodega.

Neem ook je wandelschoenen mee voor lange tochten door de Alpujarras. En in de winter: skiën in de Sierra Nevada!

Een van de boeiendste bodega's uit de Andalusische Alpujarras ligt verscholen in een kleine vallei tegenover de Almuhacén, de hoogste top van de Sierra Nevada (3478 m). Hier beheren Antonio García en zijn zoon Alberto ruim 10 hectare aan steile percelen.

Alberto: 'We bevinden ons tussen de Sierra Nevada en de kust. Zonder de zachte zeebries zouden we hier geen wijn kunnen maken, want de Almuhacén functioneert als een ijskast en dan moet je overdag wel genoeg warmte hebben. Daar staat tegenover dat de druiven hierdoor juist prima rijpen, met behoud van hun frisheid én een keur aan aroma's.

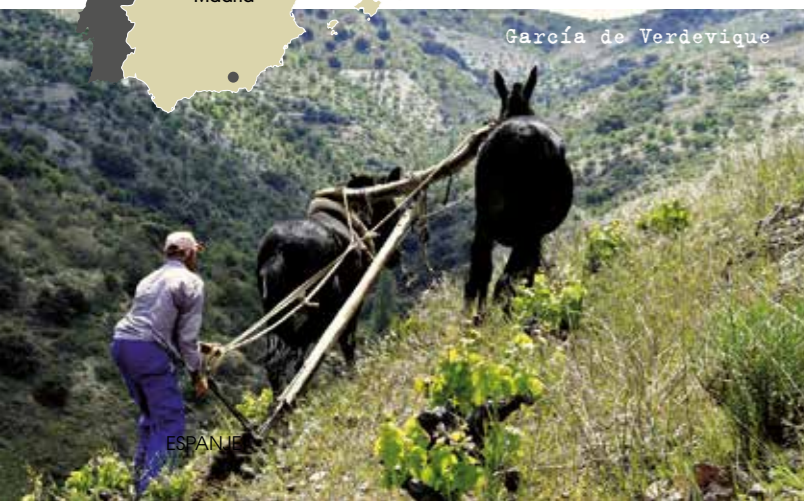
Voor wit gebruikt **García de Verdevique** o.a. viognier, plus de autochtone jaén blanca en vigiriego. Voor rood zet men onder meer petit verdot, syrah en tempranillo in, die hier tinto varetùo heet. In totaal produceert de bodega 25.000 flessen per jaar. Zeer smakelijk is Vigiriego Joven, met hints van groene appel, venkel en honing. Wil je een complexere blanco, neem dan Vigiriego Blanco Crianza, die vier maanden op Amerikaans eiken heeft gerust.

REISTIP CATALAANSE KNALLER

De Caves van Codorníu ligt op een halfuurtje van Sitges en op 40 minuten van Barcelona. Je kunt een proefsessie combineren met een wandeling in Montserrat en een bezoek aan het beroemde klooster, dat ook op zo'n 40 minuten rijden ligt.

Codorníu is de oudste nog bestaande bodega van Spanje. Sinds 1551 wordt hier wijn gemaakt en eind 19^e eeuw maakte eigenaar Josep Raventós als een van de eersten de Spaanse mousserende wijn *champán*. Dankzij een sterke lobby wisten Franse wijnboeren hun *méthode champenoise* een eeuw later echter zo te beschermen dat alleen bubbels uit de Champagne die naam nog mogen dragen... De triomftocht van de cava kon beginnen. Het modernistische hoofdkwartier in Sant Sadurní ademt de eeuwenoude traditie. Diep onder de grond bevindt zich een gangenstelsel van 28 kilometer waar de cava rijpt. Je kunt hier in een treintje langs vele duizenden, in slagorde opgestelde flessen rijden en een tussenstop maken bij het borstbeeld van Anna, naamgeefster van Codorníu's succescava: Anna Blanc de Blancs. Oenoloog Bruno Colomer: 'We produceren 5 miljoen Anna-flessen per jaar, want de naam spoort, de prijs is oké én de blend (chardonnay, macabeo, xarel.lo, parellada) zorgt voor veel fruit en frisheid. Door de volle smaak past ze bovendien bij veel gerechten, zelfs bij vlees.'

Bruno heeft een goede tip: 'Cava is net zomin als champagne een toetjeswijn. Ik vind het onzin om na een maaltijd met bier of wijn ook nog bubbels te drinken. Cava is juist een prima aperitief of een goede begeleider van een visgerecht!' En natuurlijk is deze Catalaan onze favoriet om het nieuwe jaar mee in te knallen. ■



García de Verdevique



Codorníu

OP EEN ONBEWOOND EILAND

Waar ga je naartoe als je het meest toeristische land van Europa voor jezelf hebt? Dat vroegen mijn vriend en ik ons af, voordat we vakantieplannen maakten. Natuurlijk, we wisten wel dat we niet echt de enige vakantiegangers in Spanje zouden zijn. Maar we verwachtten ook dat het op veel plekken minder druk zou zijn dan in andere jaren.

We kozen voor de Islas Cíes, een groepje onbewoonde eilanden voor de kust van Galicië. Als je vanaf Vigo de zee op vaart, dan kom je er. De Cíes zijn een populaire vakantiebestemming bij de Spanjaarden. Een paar jaar geleden werd het er zelfs zo overvol dat er een maximumaantal bezoekers is vastgesteld. Maar ook daarna bleef het dringen. Behalve dan, zo hoopten wij, dit jaar.

Voor de overtocht namen we een witte veerboot met een groen dek. Er waren flessen met stinkende handgel opgehangen en een mondkapje was verplicht. Maar verder kon het ontspannen beginnen. De wind verwaaide onze haren en blies onze overpeinzingen weg. We zagen hoe de kust langzaam naar de achtergrond verdween, en daarmee ook het coronavirus.

Dat is het wonderlijke van eilanden. Zodra je een boot neemt, wegvaart van het vasteland, ben je ook geestelijk op afstand. De wereld is voor korte tijd beperkt tot dat ene eiland. De zeemeeuwen, de stranden, een tent om in te wonen. Wat er elders gebeurt, is onbereikbaar ver weg, en doet er dus niet toe.

Op de camping hadden we een ruime plek, te meer omdat op de omliggende percelen niemand anders stond. Ik leerde deze zomer een belangrijke les over kampeerterreinen in Spanje. Een Spaanse collega vertelde me dat je daar vooral heen gaat om dronken te worden met je vrienden. Ineens begreep ik waarom zo veel Spaanse campings lijken op een festivalterrein.

Dat zal op de Cíes in normale jaren niet anders zijn, maar deze zomer niet. Nu kwam het enige lawaai van de onophoudelijk schreeuwende meeuwen - listige vogels, die een zodanige studie hadden gemaakt van het menselijk gedrag dat ze precies wisten wanneer ze het best etensresten konden roven uit de tenten.

Overdag klommen we naar de vuurtoren of naar de uitzichtpunten op het eiland. We tuurden in het heldere water in de hoop dat we een *pulpo* zagen (niet gelukt). Of we gingen naar het strand, dat door The Guardian werd uitgeroepen tot het mooiste ter wereld. De Britse krant bleek niet te liegen: de stranden waren perfect, met fijn zand en een azuurblauwe zee.

Het enige minpuntje was het ijskoude water. Maar dat is goed voor de weerstand, dachten we - voor als we straks weer terug moeten naar de door corona gedomineerde wereld. ■



MAARTJE

Maartje Bakker is correspondent voor de Volkskrant met standplaats Madrid. In **ESPANJE!** vertelt ze over haar leven in Spanje.

EEN MUIS ONDER JE KUSSEN

In Spanje zijn kinderen er als de kippen bij om hun verloren melktanden onder hun kussen te leggen, net zoals in Nederland. Alleen verschijnt er daar geen tandenfee, maar een tandenmuis, genaamd **Ratoncito Pérez** (muisje Pérez). Ook Pérez laat meestal muntgeld achter in de slaapkamer. Dat mogen de kinderen vervolgens in *la hucha*, hun spaarvarkentje, stoppen. Het Spaanse knaagdier, dat ook populair is in delen van Latijns-Amerika, heeft zijn bekendheid te danken aan de schrijver Luis Coloma. Die kreeg de taak een verhaaltje te bedenken voor koning Alfonso XIII (1886-1941) toen die als kroonprinsje was begonnen met wisselen. Coloma bedacht ook een woonplaats voor Pérez: de muren van het pand op de Calle del Arenal nummer 8 in Madrid. Daar is nu een museumpje annex souvenirwinkel ter ere van *el Ratoncito*.



Snelle mini-bocadillos

Ook in Spanje heb je soms weinig tijd om te eten. In plaats van te zwichten voor de gele M, ga je net zo makkelijk voor

een snelle maaltijd die lekker én *típico español* is. Zoek op je vakantiebestemming eens naar een *cervecería* met de naam **100 Montaditos**. Deze van oorsprong Andalusische restaurantketen serveert honderd mini-bocadillos, oftewel *montaditos*, belegd met lekkere Spaanse ingrediënten als *tortilla de patata*, *chistorra* en *queso ibérico*. Een bezoek aan een van de 350 vestigingen in Spanje is een ervaring op zich: je kruist op een blaadje aan welke montaditos je voor het hele gezelschap wilt bestellen. Zijn ze klaar, dan wordt je naam geschreeuwd door een ontplofte speaker. Luister goed, want de omroepers spreken niet-Spaanse namen vaak op onbegrijpelijke wijze uit.



Trotse Catalanen

Vraag een willekeurige Catalaan waar hij of zij vandaan komt en de kans is groot dat je 'Catalonië' in plaats van 'Spanje' als antwoord krijgt. Een groep Catalaanse internet-gebruikers ergerde zich dan ook aan de Spaanse **domeinnaam** .es die achter websites uit Catalonië prijkte. Ze besloten er werk van te maken, met als resultaat dat Catalaanse

websitebouwers (of kattenliefhebbers) hun creaties sinds 2005 kunnen laten eindigen op .cat. Daarop lanceerden ook Baskenland en Galicië hun eigen domeinnamen, met als doel de taal en cultuur van de regio's te promoten. Zo reserveer je museumkaartjes op www.guggenheim-bilbao.eus en vind je tips voor je pelgrimstocht op www.caminodesantiago.gal.

MEER DAN DON QUICHOT

Door de enorme populariteit van *El Quijote* lijkt het misschien of **Miguel de Cervantes** een *one hit wonder* was. Niets is minder waar, want hij heeft nog veel meer prachtige verhalen geschreven. Neem zijn *Novelas ejemplares* (1613), een reeks van twaalf korte verhalen met een moralistische inslag. Cervantes schreef de *Novelas* vier eeuwen geleden, maar dat merk je nauwelijks tijdens het lezen. Dat komt doordat Cervantes meerdere genres gebruikt die nog steeds populair zijn. Zo heeft *La fuerza de la sangre* de structuur van een detective, terwijl misdaaddrama *Rinconete y Cortadillo* leest als een vroege versie van *The Godfather*, maar dan gesitueerd in het Sevilla van de 16^e eeuw. Het Spaans is ook nog eens verrassend goed te volgen.



¿DE DÓNDE VIENES?

Hoe heten mensen uit Sevilla? *Sevillanos*. Tot zover geen probleem. Maar hoe noem je iemand uit Ávila? *Aburense*. En uit Cádiz? *Gaditano*. De **namen van bewoners** van Spaanse steden en dorpen klinken vaak heel anders dan de plaatsnamen zelf. De logica achter deze zogeheten *gentilicios* lijkt ver te zoeken, maar er zit wel degelijk een systeem achter. Zo zijn veel *gentilicios* gebaseerd op de Romeinse namen van steden. Dat verklaart waarom inwoners van Salamanca *salmantinos* worden genoemd. In de klassieke oudheid heette de stad namelijk Salmantica. Eén *gentilicio*, die van de Andalusische kustplaats Almuñecar, gaat zelfs nog verder terug en is gebaseerd op de Fenicische naam van de plek: Sexi. Dat mensen uit Almuñecar als *sexitanos* door het leven gaan, heeft dus niets te maken met hun libido.

Ronmig

Kikkererwten

en lekker

Als het in de herfst wat kouder wordt, komt bij de Spanjaarden de *cocido* weer op tafel. Een typisch Spaanse stoofpot met *garbanzos* in de hoofdrol. Maar waar groeien die kikkererwten eigenlijk? Hoe ziet de plant eruit? En hoe worden ze gedroogd? Voor de antwoorden reisde journalist Aafke Jochems net voor de oogst naar het Spaanse platteland.

TEKST EN FOTO'S: AAFKE JOCHEMS

Vandaag is de dag. Vandaag ga ik met eigen ogen zien waar en hoe kikkererwten geteeld worden. En krijg ik antwoord op vragen die al langer door mijn hoofd rondzoemen sinds ik me ben gaan verdiepen in *garbanzos*, Spaans voor kikkererwten. Zoals hoeveel er in een peul zitten en of je ze ook rauw kunt eten? Hoelang ze moeten drogen voordat je ze kunt koken? En worden ze eerst

geogst en dan te drogen gelegd, of drogen ze in de peul op het land en worden ze daarna geogst? Ik vroeg het aan vrienden en bekenden, in Nederland en Spanje, en niemand wist het precies. De antwoorden kon ik natuurlijk googelen, maar internet is niet altijd betrouwbaar (wat later ook zou blijken). Kikkererwten zijn niet weg te denken uit de Spaanse keuken. Peulvruchten zijn een belangrijk onderdeel van het mediterrane en dus Spaanse dieet.

→



PROEF- PANELS INSPECTEREN DE OOGST ONDER ANDERE OP KLEUR, GROOTTE, ECHTHEID, ROMIGHEID, HARDHEID EN NATUURLIJK SMAAK

En dat mediterrane dieet is uitgebalanceerd, zoals blijkt uit wetenschappelijke studies. Je leeft er waarschijnlijk ook nog eens langer door!

Geliefd en beroemd

Toen ik vanochtend op weg was naar mijn afspraak met peulvruchtenkenner Nicolás Armenteros, gleden mijn ogen over de glooiende velden met de ene keer strobalen of zonnebloemen, dan weer metershoog droog gras afgewisseld met aardappelvelden, in de hoop kikkererwten te ontdekken. Ik wist alleen niet waar naar ik nu exact zocht, naar struiken? Kniehooft, heuphoogte of laag bij de grond?

Nicolás ontmoet ik op het centrale plein, het Plaza Mayor, van Fuentesauco (spreek uit fwen-te-sa-oe-co), zodat hij me mee het land op kan nemen. Fuentesauco, een Zamoraans dorpje in Castilla y León op drie kwartier rijden van Salamanca, heb ik niet willekeurig gekozen. De kikkererwten van Fuentesauco zijn bij kenners geliefd en beroemd. De enige echte dragen het oorsprongsstempel IGP (*Indicación Geográfica Protegida*) met een uniek nummer, zodat je zeker weet dat ze uit Fuentesauco komen en aan allerlei strikte kwaliteitseisen voldoen.

Nicolás is technisch directeur van Legumbres de Calidad, een centrum dat peulvruchten (*legumbres*) inspecteert, certificeert en promoot. Beroepsmatig controleert hij veel Spaanse peulvruchten en dus ook kikkererwten. Hij maakt zelfs deel uit van professionele *comités de cata*, proef- en controlepanels die de oogst uitgebreid analyseren. Ze inspecteren bijvoorbeeld op kleur, grootte, echtheid, romigheid, korreligheid, uniformiteit, hardheid van het vliesje en, eenmaal gekookt, natuurlijk de smaak.

De perfecte erwten

Onderweg raken we meteen volop aan de praat en Nicolás geeft de kik-

kererwt van Fuentesauco zonder aarzeling een 10, de perfecte dus. Zoals een deskundige sommelier een wijn nauwkeurig kan omschrijven, zo omschrijft Nicolás kikkererwten en legt hij uit waarom die van Fuentesauco zo bijzonder zijn: 'Het vliesje is dun, maar kookt desdanks niet stuk, zodat de kikkererwt niet uit elkaar valt. Wat in het vliesje zit is heerlijk romig en vol van smaak, en heeft bovendien een prettige nasmaak. Daardoor houdt de smaak langer aan. Heel veel kikkererwten hebben die kwaliteiten niet. Spanjaarden kiezen vaak voor groot, dus ook voor de grootste kikkererwt, maar die is niet lekkerder. De kikkererwt van Fuentesauco heeft een middenmaat, en dat komt juist de smaak ten goede.'

En wat maakt Fuentesauco dan zo speciaal, vraag ik Nicolás. Het is een mix van micro-elementen, stelt hij. Als eerste is er het zaad van de inheemse soort cuaiz. Telers die het oorsprongsstempel willen hebben, mogen alleen dit zaad inzaaien op vooraf bepaalde stukken land. Dan zijn er natuurlijk de specifieke eigenschappen van de aarde rond Fuentesauco en niet te vergeten het klimaat. Weinig regen, veel zon, en hitte net voor de oogst. Al is 2020 een gek jaar, vertelt Nicolás: 'Het voorjaar heeft het veel geregend, waarna in mei opeens de temperatuur omhoog schoot, om in juni naar beneden te gaan, te laag voor de tijd van het jaar. En toen kwam begin juli daar een enorme hitte bovenop, bijna 40 graden. Daardoor zal de productie dit jaar minder dan normaal zijn, maar ik verwacht wel een topkwaliteit. Door die hitte op het eind is alle energie in de kwaliteit gegaan, en niet in de kwantiteit.'

Eentje per peul

Nicolás wijst naar een veld met netjes in rijen opgestelde gele struikjes, soms met enkele groene ertussen, met gevederde bladeren en zandkleurige, eivormige 'bolletjes' ertus-



HIPPE CHEFS GEBRUIKEN STEEDS VAKER DE RAUWE ERWT MAAR MEESTAL KOM JE ZE ALLEEN GEKOOKT TEGEN IN EEN STOOFPOTJE OF SALADE

sen, de peulen. De planten reiken tot aan de kuit van teler José Antonio Perlino, die ons in de brandende zon staat op te wachten. We stappen uit, ik begroet José Antonio en ga meteen door de knieën om de planten wat beter te bekijken. José Antonio trekt een paar uit de grond en geeft ze als een bosje bloemen aan me. Eentje houdt hij apart en daar rammelt hij mee. Ik hoor getik. José Antonio: 'Deze zou ik kunnen oogsten, de kikkererwt is droog genoeg en daardoor tikt die tegen de peul. Maar als je naar jouw bosje kijkt, zie je er nog wat groene peulen tussen. Die zijn nog niet oogstklaar.' Een van mijn prangende vragen is gelijk beantwoord, de kikkererwt droogt in de peul en wordt na de oogst niet nog verder in de zon gedroogd.

José Antonio peutert met zijn vingers een zandkleurige peul open en er komt één kikkererwt uit. Later zal ik op internet lezen dat een peul 2 tot 3 kikkererwten bevat, maar dat blijkt voor deze soort dus niet juist. José Antonio pakt er ook een groene peul bij, waaruit een onrijpe, wat groenige kikkererwt tevoorschijn komt. Kun je die rauw eten, vraag ik, net als verse doperwtjes? Hij knikt bevestigend, al kan niet elke maag ertegen. Ik eet 'm op en hij heeft wel wat weg van een vers doperwtje. Vernieuwende chefs in Spanje experimenteren met rauwe kikkererwten, zal iemand me later vertellen. Maar bij de alledaagse restaurants kom je ze alleen gekookt tegen, zoals in de stoofpot *cocido*, met *setas* (paddenstoelen) of in een zomerse salade. Ook begint hummus aan bekendheid te winnen.

Meteen op tafel

Al van generatie op generatie teelt de familie van José Antonio kikkererwten, naast andere gewassen zoals verschillende graansoorten en aardappelen. Dat moet ook wel, want kikkererwten teel je niet steeds op hetzelfde land. José Antonio rouleert

de gewassen, om de aarde niet uit te putten. Elk jaar zaait hij de zaadjes op een stuk land, waarna hij na een jaar of vier tot zes weer terugkomt op dit stuk land. In de tussentijd zijn andere gewassen erop geteeld. In maart gaan de zaadjes de grond in en al gauw komt de plant boven de grond uit. In mei verschijnen er dan kleine gele bloempjes die per bloem een peul worden waarin de kikkererwt groeit. Eind juli, begin augustus kan er geoogst worden. In die pakweg 4,5 maand, van zaaien tot oogsten, is het onkruid wieden, ziektes voorkomen en heel soms irrigeren. Terwijl we praten, ziet José Antonio wat onkruid en pakt er een flinke schoffel bij. 'Als je me zo op de foto zet,' merkt hij op, 'denken Nederlanders dat we een derdewereldland zijn, omdat we alles nog met de hand zouden doen. Dat is helemaal niet zo. Alleen staat er nu niet veel onkruid, dus gebruik ik even de schoffel. Als over tien dagen de oogst begint, zul je hier grote landbouwmachines het werk zien doen, vergelijkbaar met de tarweoogst, waarna de kikkererwten naar de coöperatie gaan. Daar worden ze ontdaan van stof, zand, steentjes en gruis, gewogen en verpakt. Je kunt net geoogste kikkererwten gelijk een nacht weken en dan koken, je hoeft ze niet dagen, weken of maanden nog na te drogen.'

Eeuwenoud

Nicolás is ondertussen naar zijn auto gewandeld en komt terug met een *criba* vol kikkererwten. Een *criba* is een soort grote zeef, cirkelvormig, met grove spleten. Die spleten zijn groot genoeg om gruis en stof doorheen te laten vallen, maar te klein voor kikkererwten. José Antonio glimlacht bij het zien van de *criba*, het doet hem denken aan zijn jeugd. Hij pakt de *criba* van Nicolás over en laat zien hoe het vroeger werkte. Het is te vergelijken met hoe we ooit





TIP

In restaurant Mesón Capotín wordt alles vers bereid en is *cocido* de specialiteit. Je kan in dit restaurant het hele jaar door *cocido* eten, ook in de zomer (terwijl je het in de rest van Spanje meestal eet als het koud weer is).

Calle Papatos 6,
Fuentesauco

in Nederland het kaf van het koren scheidden; je maakt een opwaarste beweging met de criba, zodat de kikkererwten opspringen en de wind eventueel stof en vliesjes wegblaast, als ze al niet door de spleten zijn gevallen. José Antonio begint een oogstliedje, want zo ging dat in het verleden, en eindigt: 'Het gebeurt nu allemaal machinaal, er komt geen criba en gezang meer aan te pas.' Er zijn documenten bewaard gebleven uit de 16^e eeuw waarin staat dat de burgemeester van Fuentesauco het gebruik van uitheemse kikkererwten wettelijk verbiedt. Er mogen alleen inheemse kikkererwten geteeld worden, staat erin. Slechts bij schaarste mag er een uitzondering gemaakt worden. Dat document is voor Nicolás het bewijs dat kikkererwten 500 jaar geleden al belangrijk voedsel waren in deze streek en hier geteeld werden. Hoeveel eeuwen daarvoor de kikkererwt al geteeld werd, is niet meer te achterhalen. Nu we het toch over het verleden hebben, haalt

Nicolás een lokaal oud spreekwoord aan: *El buen garbanzo y el buen ladrón, de Fuentesauco son* (De goede kikkererwt en de goede dief, die komen uit Fuentesauco) *Ladrón* (dief) heeft een dubbele betekenis, licht José Antonio toe. Het kan dief betekenen, maar de bewoners van Fuentesauco geloven dat het slaat op een bekende familie met de achternaam Ladrón die ooit in het dorp woonde. Dat was een familie die oog had voor mededorpsbewoners en ze ondersteunde in slechte tijden, waardoor de familie Ladrón kon rekenen op veel respect. Goed volk dus, die familie Ladrón. En goede kikkererwten, die van Fuentesauco. Als ik bij de lunch aanschuif voor *garbanzos con boletus* in restaurant Capotín in Fuentesauco, herken ik de omschrijving van Nicolás; dun vliesje en romig van binnen. Ook ober Jesús Madruga is lyrisch over 'zijn' *garbanzos*. Het geheim? *La tierra y el agua*, zegt hij, de aarde en het water. Zoals je die alleen in Fuentesauco tegenkomt. ■



Oefen je
Spaans
met deze
samenvatting

GARBANZOS

Quando llega el otoño y empieza a refrescar, regresa el cocido a las mesas de los españoles. Un plato típico español con los garbanzos como protagonistas. Pero: ¿cómo crecen los garbanzos?

Mientras esta mañana me dirigía a mi cita con el experto en legumbres Nicolás Armenteros, mis ojos se perdían sobre los campos, unas veces jalonados de alpacas redondas de paja o de girasoles, otras cubiertos de hierbas con más de un metro de altura o con plantaciones de patatas, con la esperanza de descubrir las plantas de los garbanzos. Pero no sabía exactamente qué buscar. ¿Arbustos? ¿Plantas hasta la rodilla, hasta la cintura o pegadas al suelo?

El garbanzo perfecto

Me reúno con Nicolás en la Plaza Mayor de Fuentesauco, en la Comunidad de Castilla y León. Los garbanzos de Fuentesauco son famosos y altamente apreciados por los expertos. Cuentan con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) con un número único, para que el consumidor pueda estar seguro de que provienen de Fuentesauco y cumplen determinados requisitos de calidad. Nicolás es director técnico de Legumbres de Calidad, un centro dedicado a inspeccionar, certificar y promover las legumbres. Nicolás describe los garbanzos con la misma minuciosidad que podemos encontrar en un experto sumiller describiendo un vino.

Uno por vaina

Nicolás me señala un campo cubierto de pequeños arbustos amarillos, ordenados en primorosas líneas, intercalados en ocasiones con algún arbusto verde, con hojas dentadas y vainas redondeadas que contienen

el garbanzo. Las plantas llegan hasta la pantorrilla del cultivador José Antonio Perlina. Arranca un par del suelo y me las ofrece como si fueran un ramo de flores. Se queda con una y la agita. Escucho un leve golpeteo. 'Este está listo para recolectar,' comenta José Antonio, 'como el garbanzo está suficientemente seco, se oye el golpeteo contra la vaina.' Con esto da respuesta a una de mis principales preguntas: el garbanzo se seca en la vaina y cuando se cosecha no es necesario dejarlo a secar al sol.

Tradicición centenaria

Existen documentos del siglo XVI que indican que el alcalde de Fuentesauco prohíbe los garbanzos no autóctonos. Solo se podían cultivar garbanzos de la zona. La única excepción sería en caso de escasez. Para Nicolás, este documento es la prueba de que los garbanzos ya eran un alimento importante en esta región hace 500 años. Y como estamos hablando del pasado, Nicolás cita un viejo refrán: *El buen garbanzo y el buen ladrón, de Fuentesauco son*. José Antonio explica que 'ladrón' tiene un doble significado. Aunque puede significar 'persona que roba', los habitantes de Fuentesauco creen que se refiere a una conocida familia que vivió en el pueblo en otras épocas, apellidada Ladrón. La familia Ladrón se preocupaba por sus vecinos y les apoyaba cuando venían malos tiempos, por lo que gozaba de mucho respeto. Buena gente pues, la familia Ladrón. Y buenos garbanzos, los de Fuentesauco. ¿El secreto? Aquí dicen que la tierra y el agua, que en Fuentesauco son únicas. ■

MOOI *mediterranean*

De Spaanse keuken is een grote inspiratiebron voor de zusjes Annemieke en Janine Jansen. Met deze lekkere én gezonde recepten uit hun nieuwe kookboek *Mooi mediterranean* zet je met de feestdagen iets bijzonders op tafel en hoef je in januari niet naar de sportschool om alle pondjes er weer af te krijgen.

Blinis de garbanzos con aros de cebolla fritos Kikkererwtblini's met gefrituurde uienringen

Ingrediënten voor 8 blini's

1 grote ui | 50 g
aardappelzetmeel | 1 tl
maizena | 100 ml water
| 75 g kikkererwtmeel
| ¼ tl bakpoeder |
200 ml water | 2 takjes
rozemarijnnaaldjes
fijngehakt | 3 el gewone
olijfolie | bakolie | zout
en peper

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Maak het beslag voor de uien door het aardappelzetmeel en de maizena te mengen met 100 ml water. Laat het minstens een kwartier rusten. Snij de ui in flinterdunne ringen (een mandoline is aan te bevelen). Meng het kikkererwtmeel goed met het bakpoeder en 200 ml water; het mag niet klonteren. Voeg peper,

zout en de rozemarijn toe, plus 2 eetlepels olie (met de andere eetlepel olie kun je de vorm invetten). Laat ook dit beslag even rusten. Wij gebruiken een soort rubberen muffinvorm met negen ondiepe rondjes. Laat de blini's niet dikker dan een halve centimeter zijn. Vet de vorm of losse vormpjes in en giet het beslag erin. Na circa

9 minuten in de oven zijn de blini's klaar.

Verhit intussen een koekenpannetje met rijstolie of olijfolie. Haal de uienringen door het beslag en frituur ze met een paar tegelijk. Wil je liever geen meel gebruiken, dan kun je de uien ook zonder jasje heel krokant krijgen met dezelfde olie. Verdeel de uienringen over de blini's.





Tortitas de huevo con champiñones

Eierpannenkoekjes met paddenstoelen

Ingrediënten

Voor 4 grote of
8 kleine pannenkoeken

vulling:

bakolie | 100 g shiitakes | 75 g
kastanjechampignons | 2 tenen knoflook
| zwarte peper en zout | scheut witte
wijn | verse nootmuskaat | 100 g ricotta
| 2 handen peterselie

pannenkoekjes:

3 eieren | 1½ el boekweitmeel | 200 ml
melk | zout en peper | 4 plakjes ham

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij de paddenstoelen in plakjes en snipper de knoflook. Bak de paddenstoelen en knoflook in een pan met weinig olie. Kruid met zwarte peper en een beetje zout. Blus af met witte wijn, kruid met verse nootmuskaat en roer er de ricotta doorheen. Snij de peterselie ultrafijn en voeg die toe. Maak een pannenkoekbeslag door de eieren, het boekweitmeel en de melk te mixen. Kruid met zout en peper. Bak de pannenkoekjes; in een kleine koekenpan worden het er acht, in een grote pan vier stuks. Verdeel de vulling over de pannenkoeken, vouw ze dicht en hou ze warm in de oven. Rol de plakjes ham op en snij ze in schijfjes. Serveer de gevulde pannenkoeken met een rolletje ham erop.



Gazpacho con fresas

Gazpacho met aardbeien

Ingrediënten

Voor 4 personen

450 g tomaten | 250 g komkommer met schil
| 2 kleine tenen knoflook | 1 el balsamicoazijn |
250 g aardbeien | olijfolie | veel zwarte peper

Bereiding

Snij de tomaten en de komkommer in stukjes. Hak de knoflook fijn en meng alles behalve de aardbeien met een staafmixer tot een soep. Snij de aardbeien in plakjes. Het is het lekkerst om ze niet met de rest mee tot moes te malen, maar om de plakjes heel te laten voor wat extra bite in de soep. Breng op smaak met olijfolie en veel zwarte peper. Het recept werkt trouwens ook prima met ander fruit of met zongedroogde tomaatjes.



Ensalada de hinojo con higos caramelizados, almendras y queso de cabra

Venkelsalade met gekaramelliseerde vijgen, amandelen en geitenkaas

Ingrediënten

Voor vier personen

500 g venkelknol | sap van 1 citroen | 3 vijgen (ca. 120 gram, of een perzik of appel) | scheutje balsamicoazijn | 50 g amandelen | olijfolie | zwarte peper | 50 g jonge geitenkaas | extra vierge olijfolie

Bereiding

Snij de venkel in kwarten, laat het uiteinde eraan zitten. Schaaf de kwarten met een mandoline of scherp mes tot ultradunne schijfjes en leg ze een tijdje in goed koud water met een scheut citroensap (hou er wat van apart). Verdeel de vijgen ook in kwarten en bak ze in olie tot ze karamelliseren. Als je geen vijgen kunt krijgen, is een perzik of een appel ook lekker. Voeg een scheutje balsamicoazijn toe. Haal de vijgen uit de pan en bak de amandelen in het achtergebleven karamelprutje. Voeg een flinke scheut olijfolie en wat zwarte peper toe. Haal de venkelschijven uit het water, schud ze droog en drapeer ze op een schaal. Dan leg je er de vijgen en de amandelen op. Bestrooi het geheel met kleine brokjes geitenkaas. Maak een dressing van de rest van het citroensap met flink wat olijfolie en eventueel een beetje zout.



Pudín de mango y lima

Mango-limoenpudding

Ingrediënten

Voor vier personen

2 eieren | 2 el suiker | 2 blaadjes gelatine | 200 g mango | sap en rasp van 2 biologische limoenen | sap van een ½ biologische citroen

Bereiding

Splits de eieren. Klop de eidooiers en de suiker schuimig met een mixer. Week de gelatineblaadjes in koud water, minstens 5 minuten. Klop in een vetvrije kom de eiwitten stijf. Ontdoe de mango van de schil en pit en snij hem in stukken. Meng die met het sap van de limoenen en de halve citroen met een staafmixer tot een puree. Roer die door de dooiermassa. Knijp de gelatineblaadjes uit en doe ze er ook bij. Verwarm dit mengsel au bain-marie, waarbij de onderkant van de kom het kokende water niet mag raken, anders wordt het mengsel een soort roerei. Klop tot de gelatine is opgelost. Laat de schuimige pudding-in-wording afkoelen en schep er dan voorzichtig het eiwitschuim en de geraspte limoenschillets doorheen. Laat de pudding opstijven in de koelkast.





Rollos de calabacín y halibut Heilbot-courgetterolletjes

Ingrediënten
Voor vier personen

300 g heilbotfilet (of andere
platte witvis, of zalmforel)
| 2 courgettes | bakolie |
olijfolie | zwarte peper |
handjevol peterselie

Bereiding

Snij de vissen overlans doormidden, zodat je smalle repen hebt. Maak ze wat dunner door ze in te pakken in huishoudfolie en flink te raken met een deegroller. Snij met een kaasschaaf of dunschiller zestien repen courgette, in de lengterichting (laat de schil eraan). Leg op twee in de lengte achter elkaar gelegde courgettereppen een even brede reep vis en rol ze voorzichtig samen op. Fixeer de rolletjes met een cocktailprikker. Bak ze vlot aan in de bakolie en laat ze met een deksel op de pan in tien minuten op laag vuur gaar worden. Verhit een laagje olijfolie in een steelpannetje en bak hierin de peterselie snel krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi de vis ermee. Dien ze op met veel zwarte peper en olijfolie. ■

Mail & win
Wij mogen 3 kookboeken
weggeven. Mail naar
actie@espanje.nl om
kans te maken



De zussen Annemieke en Janine Jansen (cardioloog en grafisch ontwerper, foodstylist en -fotograaf) zijn al jaren enthousiaste pleitbezorgers voor de oorspronkelijke mediterrane leefstijl: voldoende beweging, veel sociale contacten en afwisselend eten - met veel groentes, regelmatig vis en noten en een beetje vlees. Met *Mooi mediterraan* laten ze zien dat afvallen en lekker eten prima samengaan. De eenvoudige, heerlijke recepten vormen de hoofdmoot van het boek. Met een aantrekkelijk maandprogramma en voedingswaarden bij alle recepten.



Mooi mediterraan - Vier het leven en val af! - Janine en Annemieke Jansen, Fontaine Uitgevers, 256 pagina's, €24,99

DRUK OP

play

Ben je toe aan een fikse shot Spanje?

Dan kun je lekker op de bank blijven zitten en uren, dagen, nee maanden zoet zijn. Veel **streamingdiensten** floreren mede door het Spaanse aanbod. Er is echter zo veel dat je soms door de bomen het bos niet meer ziet. Daarom zetten wij tien streamingdiensten op een rij. Met tips om dagenlang helemaal gratis de nieuwste films te kijken!

TEKST: BLANCA CASANOVAS EN MAX TERPSTRA

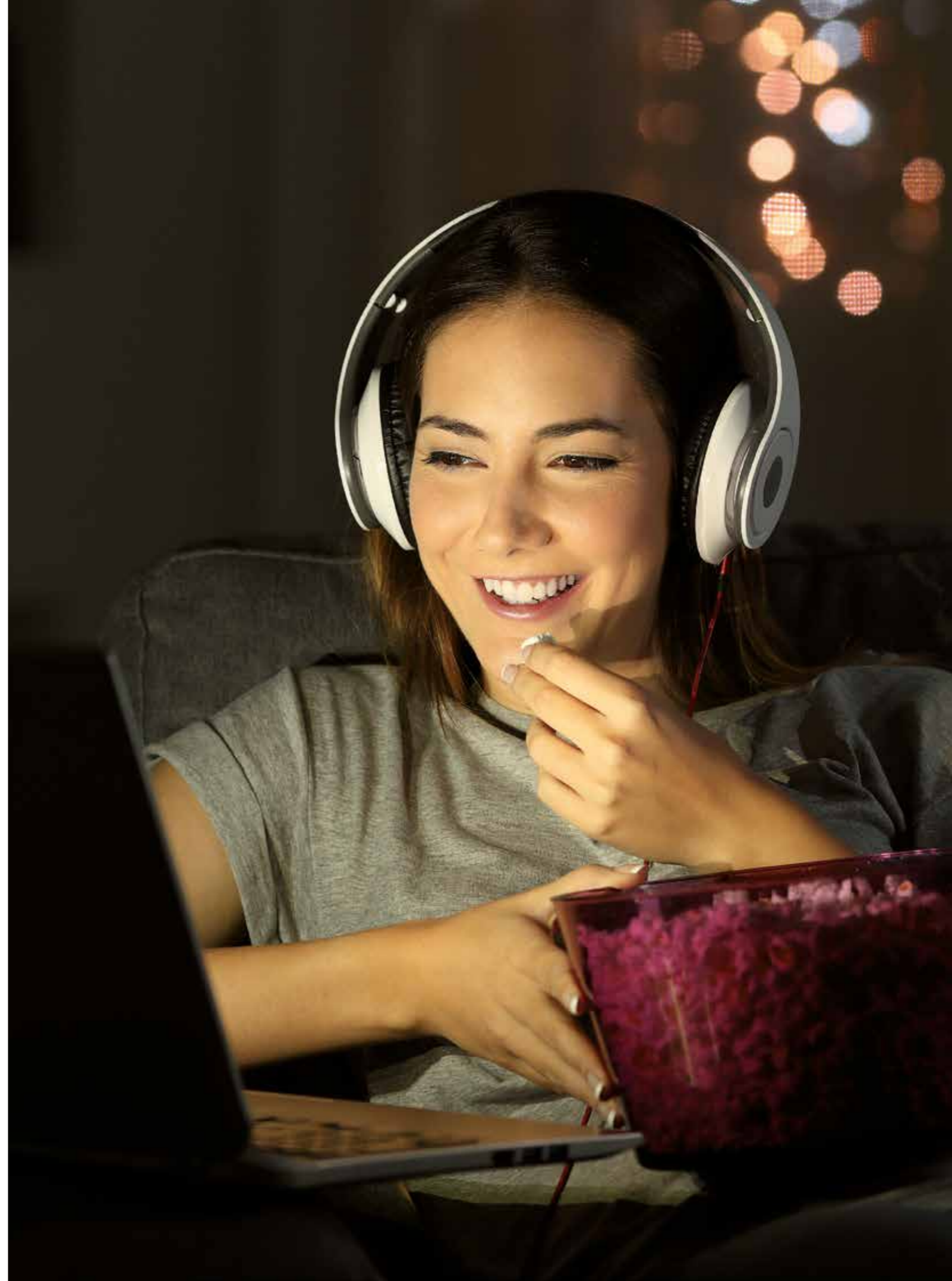
CineMember het beste uit de bios

CineMember werkt samen met vele arthousedistributeurs in Nederland en België, zoals Cinéart, September Film, Paradiso, Lumière, Cinemien, Cherry Pickers, Arti Film, Just Entertainment en MOOOV. Een prachtig podium dus om ook in tijden van corona goede nieuwe films te blijven kijken. Het fijne aan deze streamingdienst is de zoekfunctie, waardoor je vrij gemakkelijk een selectie films vindt die perfect aansluiten bij jouw stemming en wensen. Je kunt bijvoorbeeld zoeken op regio, land en zelfs jaartal. Zo leverde de term Spaans maar liefst 59 films op, van een documentaire over El Bulli-chef Ferran Adrià uit 2011 tot de recent uitgebrachte film *Estiu 1993* van Carla Simón.

Actie! Lezers van ESPANJE!
kunnen gratis en vrijblijvend een
maand lang films kijken via
www.cinemember.nl/espanje

Als nieuwe gebruiker krijg je twee weken lang gratis toegang tot CineMember. Als je tevreden bent, hoef je niets te doen: je abonnement wordt automatisch verlengd voor €9,99 per maand. Als je binnen de proefperiode van 14 dagen opzegt, kun je blijven kijken tot de proefperiode is afgelopen en wordt er niets in rekening gebracht.

→



Picl steun je eigen filmhuis

Picl zorgt ervoor dat je de allernieuwste premièrefilms en documentaires uit het filmtheater en de must-sees van het afgelopen filmjaar gewoon bij je thuis op de bank kunt zien. Zomaar een greep uit het recente aanbod dat wij het afgelopen jaar bespreken in **ESPANJE!**. *O que arde*, een ingetogen drama over de woeste natuur van Galicië, *El Príncipe*, een Chileense film over een jongen die in de gevangenis belandt, of *Fin de Siglo*, waarin twee mannen in het zomerse Barcelona herinneringen ophalen. Picl werkt samen met o.a. het Nederlands Film Festival en Movies that Matter, World Cinema Amsterdam en De Nederlandse Filmnacht. Via de site betaal je voor de film die je wilt zien, en dit geldt gaat naar het filmtheater van jouw keuze! Zo steun je alsnog de cultuursector, ook als je je huis niet uit wilt.



Voor €8,50 kun je een film 48 uur lang bekijken.



Cinetree laat je verrassen

Net als Picl biedt Cinetree vooral bekroonde filmhuisfilms. Wat interessant is aan Cinetree is dat zij een deel van jouw keuzes al gemaakt hebben: elke week bieden zij vijftien unieke films en documentaires die hun filmexperts hebben uitgekozen. Zo is de keuzestress van Netflix geheel afwezig en krijg je ook eens iets te zien wat je zelf niet snel zou kiezen. Je kunt naast die vijftien wekelijkse films uit je abonnement ook films huren uit het archief. In de top tien van huurfilms van dit jaar stond tot onze verrassing ook *Volver* uit 2006 van Pedro Almodóvar.

Een abonnement kost €7,99 per maand. De eerste 14 dagen zijn gratis. Abonnees krijgen 30% korting op de huurfilms.

IDFA & IFFR gratis & betaald

De filmfestivals IFFR en IDFA bieden online een selectie van films aan die eerder te zien waren op hun festivals. Het IDFA stelt een grote selectie documentaires gratis beschikbaar, zoals *La Bonita*, een documentaire over gevaarlijke cosmetische ingrepen die vrouwen in Cuba en Puerto Rico ondergaan. Het vinden van Spaanse of Spaans-Amerikaanse documentaires tussen het gratis aanbod doe je gemakkelijk met de zoekfilters boven aan de lijst. Selecteer bijvoorbeeld Spanje en kijk direct vijf gratis documentaires. Bij IFFR Unleashed kun je vanaf €1 per film losse films huren of kijk je onbeperkt alle films voor €5 per maand. Tussen het aanbod vind je tientallen Spaanse, Chileense, Argentijnse en Mexicaanse films, maar ook minder bekende filmlanden als Venezuela en Bolivia leveren hits op. Je moet echter wel goed zoeken. Het hele aanbod staat namelijk op alfabetische volgorde en uitgebreid filteren is niet mogelijk. Voor €85 per jaar krijg je een Tiger Membership. Hiermee krijg je alle films van IFFR Unleashed én krijg je korting en voorrang bij de kaartverkoop van het volgende festival.

Bij het IDFA kijk je gratis documentaires. Bij het IFFR kun je voor €5 per maand onbeperkt films kijken, of losse films voor €4,50 of korte films voor €1 huren. Met een Tiger Membership heb je voor €85 per jaar het hele filmaanbod van IFFR Unleashed én privileges voor het volgende festival.



Netflix ruime keuze

Netflix is de grootste streamingdienst in Nederland en biedt relatief veel Spaanse films en eigen producties. Als je een aantal Spaanse films of series hebt gezien, doet Netflix weer tientallen suggesties om verder te kijken. Inmiddels biedt Netflix meer dan veertig Spaanse films en series. Van het prachtige drama *Elisa & Marcela*, over twee vrouwen die begin 20^e eeuw stiekem met elkaar trouwden, tot door Netflix zelfgeproduceerde Spaanse series als *Elite* en *La Casa de Papel*. Maar ook veel verrassende en boeiende documentaires zijn Spaanstalig. Zoals *Mucho Mucho Amor*, over het Latijns-Amerikaanse tv-icoon Walter Mercado, en tal van films over Spaanse en Latijns-Amerikaanse sporthelden.



Je kunt een abonnement nemen op Netflix vanaf €7,99. Een abonnement is maandelijks opzegbaar.



Pathé Thuis goeie suggesties



Pathé Thuis biedt, in tegenstelling tot de andere grote streamingdiensten in Nederland, geen series, enkel films. Je kunt onder andere zoeken op regisseur of op acteur. Javier Bardem leverde tien hits op (voornamelijk Amerikaanse films). Er zijn maar liefst tien films te zien van Pedro Almodóvar. Van oudjes als *Átame* tot zijn laatste succesvolle film *Dolor y Gloria*. Ook de Spaanse kaskraker *Todos lo saben* kun je er (nog eens) bekijken. Recentere films, zoals *Ema* van Pablo Larraín, zijn vaak iets duurder. Als je eenmaal een film hebt aangeklikt krijg je suggesties voor soortgelijke films en vergelijkbare makers. Op die manier kun je makkelijk andere Spaanse films ontdekken.

Geen abonnement: je kunt alleen films huren of kopen. Vanaf €2,99 is het mogelijk om een film te huren voor een periode van 48 uur, maar soms zijn er acties en kost een film slechts €0,99.

MUBI slechte reviews

MUBI is qua concept vergelijkbaar met Cinetree. Iedere dag plaatst het platform één nieuwe film online, die vervolgens dertig dagen beschikbaar blijft. Iedere dertig dagen is het aanbod dus weer vernieuwd. MUBI schrijft dat vooral de ware cinefiel zijn hart op kan halen met een selectie van moderne en klassieke films afkomstig uit de hele wereld. In het Spaanse aanbod vinden we o.a. *Todo Sobre mi Madre* van Almodóvar. De zoekfunctie geeft veel hits, maar films blijken dan niet beschikbaar. Als je de vele reviews op Trustpilot moet geloven werkt het streamen ook niet fantastisch. Veel leden geven online aan dat films maar blijven bufferen of dat er meerdere keren geld werd afgeschreven, ook wanneer ze hun abonnement hadden opgezegd.

Een abonnement kost €9,99 per maand. De eerste 7 dagen zijn gratis. Voor studenten €5,99 met 30 gratis dagen.



Videoland voegt weinig toe voor Spanjeliefhebbers

Videoland, de Nederlandse streamingdienst die de concurrentiestrijd is aangegaan met Netflix, biedt weinig Spaanstalige series en films en heeft ook een lastige zoekfunctie. Maar de aanhouder vindt. Tot onze verrassing kwamen we er de documentaire *Cantabria: Spain's Magical Mountains* tegen, met prachtige beelden over het Cantabrisch Gebergte. Jammer genoeg is die wel in het Engels. Ook stuitten we op *Vicky Cristina Barcelona* en *Mi Vida* (met Loes Luca), maar die vonden we ook bij o.a. Pathé. Als Spanjeliefhebber kun je Videoland eigenlijk gerust overslaan.

Vanaf €4,99 per maand sluit je een abonnement af bij Videoland. De eerste 2 weken zijn gratis.

Lumière credits verdienen



Het streamingplatform Lumière biedt een kleine hoeveelheid internationale films en televisieseries aan, waarbij met name de Scandinavische thriller goed vertegenwoordigd is. Je betaalt per film of serie. Een losse serie kost €12,50. Tussen het Spaanse filmaanbod vind je o.a. *Madre* voor €8 of *Ena* voor €4,99 voor 48 uur, of series als *The pier* en *Hierro*.

Je kunt betalen voor losse films of meedoen met een puntensysteem. Als je fan wordt voor een vast maandelijks bedrag van €7,99 verdienen je elke keer 1 credit. Per credit mag je één serie of twee films uit het hele assortiment kiezen en krijg je een serie of film van Lumière cadeau. In tegenstelling tot de losse films of series die 48 uur beschikbaar zijn, mag je de met credits betaalde houden!

Je kunt losse films/series kopen, per maand €7,99 betalen en 1 credit ontvangen, of kies voor een jaarabonnement van €87,89 en ontvang direct 12 credits en de eerste maand gratis.

GARNAAL OF TOMAAT?

Heb jij wel iets weg van een sperzieboon, een schelpdier of misschien van een taartje? Heb je een ander opvallend uiterlijk kenmerk, of lijk je volgens je vrienden op een of ander beest? Waar ben je geboren? Of simpelweg: hoe heet je moeder? Op het eerste gezicht lijken dit vrij willekeurige vragen, maar ze zijn van doorslaggevend belang gebleken bij het ontstaan van *motes* of *apodos*: bijnamen zoals die gebruikelijk zijn in de wereld van de flamenco. Vaak wordt een *mote* je gegeven door anderen en komt er wat *guasa* bij kijken, humor die ook enigszins confronterend kan zijn voor de persoon in kwestie.

Eerst een rondje bekenden: José Monje Cruz werd Camarón de la Isla omdat hij als kind smal, blond en *transparente* was en volgens zijn oom op een *camarón*, een kleine garnaal, leek. 'De la Isla' verwijst naar zijn geboorteplaats, Isla de San Fernando. Paco de Lucía heette in werkelijkheid Francisco Gustavo Sánchez Gómez. Na eerst met broer Pepe bekendheid te hebben verworven onder de naam Los Chiquitos de Algeciras, nam hij eind jaren zestig de artiestennaam aan die verwees naar zijn moeder, Lucía. En gitarist José Fernández Torres werd Tomatito omdat zowel zijn vader als zijn opa al Tomate werd genoemd. Tomatito zegt zelf overigens niet te weten waar zijn familiebijnaam vandaan komt. Zouden ze steevast rood zijn aangelopen tijdens het spelen van ingewikkelde gitaarstukken? Hoe dan ook, als jou de dubieuze eer te beurt valt om voor eeuwig als een garnaal of tomaat door het leven te gaan, kun je wel een beetje *guasa* gebruiken.

Naast *apodos* die verwijzen naar iemands voorouders of naar de plek waar diegene vandaan komt, zijn fysieke kenmerken vaak reden voor een *mote*: denk maar aan Manuel Torre (omdat hij zo lang was). Ook zijn er opvallend veel dieren te vinden in flamencotroetelnamen: Van rivierkreeftje Diego El Cigala en ezeltje María la Burra, tot hondjes (El Perro de Paterna en zoon El Cachorro) en een aap (El Mono de Jerez).

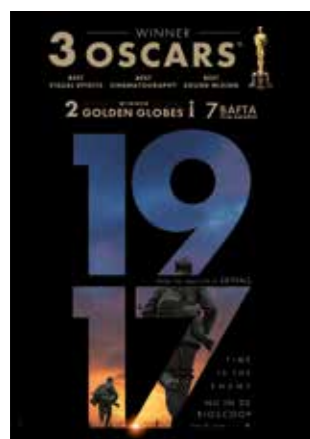
Zelfs groente en fruit ontkomen er niet aan: de gitaristendynastie van de Habichuelas bewijst dat ook sperziebonen *muy flamenco* kunnen zijn, en Sevilla had zanger Naranjito, wiens vader sinaasappelraper was. In Barcelona is er een jonge gitanozanger die vaak gezien wordt terwijl hij een broodje verorbert en daarom El Bocata wordt genoemd, en zowaar kunnen *postres* en andere zoetigheden je *mote* worden, zoals in het geval van El Chocolate, El Torta, El Galleta de Málaga of Merengue de Córdoba. En als iemand lekker speelt of zingt zegt men anno 2020 dat het *crema* is, room. Nou, mij zul je niet horen beweren dat flamenco een moeilijk verteerbare muzieksoort is.

Toen ik de flamencofusiongroep Radio Luna oprichtte, noemden mijn Spaanse bandleden me al snel La Niña del Canal, verwijzend naar de Amsterdamse grachten. Niet per se mijn droomnaam, maar als je eenmaal een *mote* hebt gekregen, kun je deze maar beter *llevar por bandera*, met trots dragen. En met wat gevoel voor humor. ■



LUNA

Luna Zegers is flamencozangeres, componist en auteur. In ESPANJE! vertelt ze over haar belevenissen in de wereld van de flamenco.



Prime Video goedkoper dan Netflix en net zo goed

Deze streamingdienst van Amazon Prime is overgewaaid uit Amerika en hun reclame heb je vast voorbij zien komen op tv. Deze nieuweling in Nederland staat vol met de grote titels die net uit de bios zijn, zoals *1917* en *Birds of Prey*, die gemiddeld te huur zijn voor €4,99 of te koop voor €11,99. Maar je vindt er ook veel Spaanse films als *El Presidente*, of series als *Cómo Sobrevivir Soltero*. Ook komen er nieuwe series aan, zoals *Sin Límites*, in samenwerking met RTVE. Je kunt via de website dus losse films en series huren en na een proefperiode van 30 dagen is een abonnement slechts €2,99 per maand!

Huren voor gemiddeld €4,99 of kopen voor gemiddeld €11,99. Kies een abonnement voor €2,99 en kijk 30 dagen gratis. ■

De rijkdom van eenvoud

SACROMONTE

Het is de plek met het mooiste uitzicht van Spanje, de heuvels boven Granada. De inwoners van de grotwoningen hier kijken schitterend uit op het Alhambra. Ze vieren het leven, elke dag, ook al hebben ze weinig geld. Fotograaf Jolande Schotten bezocht Sacromonte en Valparaíso en werd met open armen en verse tomaten ontvangen.

TEKST EN FOTO'S JOLANDE SCHOTTEN



Op de stoep van een straatje in het Albaicín speelt een gitarist de sterren van de hemel. 'Vraag daar naar María,' zegt hij, wanneer ik informeer naar de grotten van Sacromonte. Met het Alhambra steeds rechts van me klim ik verder. Ik passeer het toeristische pleintje Mirador de San Nicolás, vanwaar je goed zicht hebt op het Alhambra en waar met name tegen zonsondergang mensen bij elkaar komen om het gouden licht op het Rode Paleis te zien dalen. Er is muziek en er wordt gedanst. Roma laten er hun gitaren en stem huilen en juichen. De flamenco is overal.

Eeuwenoude grot

Ik bereik de wijk Sacromonte, maar ik klim verder, de witte huizen voorbij tot er enkel smalle paadjes zijn waar ik mijn benen openhaal aan stekelige planten. Grote openingen

in de rotswanden, die al dan niet zijn afgesloten met doeken, golfplaten of een eenvoudige deur, verraden dat ik in de heuvels van Valparaíso ben. María blijkt niet moeilijk te vinden, twee keer vragen is voldoende. De kleine, tengere vrouw noodt me direct binnen en dankbaar geef ik gehoor aan haar uitnodiging. De grot waarin ze woont is eeuwenoud en niemand weet met zekerheid door wie deze grotten van Sacromonte en Valparaíso zijn gemaakt. María is hartelijk en gastvrij en leidt me trots rond. Er zijn twee slaapkamers, waarvan eentje met een kleine opening naar buiten, voor licht en ventilatie. Er is een eenvoudige 'natte cel', een keuken (ook met een opening) en, direct bij de ingang, de woonkamer. Armando, een goede vriend van María die in een lagergelegen grot woont, vult de watertank bij. María vertelt over de bewoners van het gebied, legt uit hoe een toilet hier

werkt en hoe het zit met water en elektriciteit. Terwijl ze koffie voor ons zet kijkt ze steeds even gebiologeerd naar een fors tv-scherm.

Moorse schatten

In 1492 verdreven de Reyes Católicos de laatste Moorse heerser Abu Abdallah, die door de christenen Boabdil werd genoemd, uit zijn koninkrijk Granada. Alle Moren moesten het Alhambra verlaten. Het verhaal gaat dat ze voordat ze naar Noord-Afrika vertrokken hun kostbaarheden in de olijfboomgaarden rond Granada begroeven, omdat reizen met zoveel spullen zwaar en gevaarlijk was. De - veelal zwarte - slaven werden vrijgelaten en moesten het zonder middelen van bestaan verder maar uitzoeken. Zij zouden op zoek zijn gegaan naar de begraven rijkdommen, groeven daartoe in de omringende heuvels en betrokken de zo ontstane grotten voor bewoning.

Dat zou ook de reden zijn dat een deel van het gebied Barranco de los Negros wordt genoemd. Het is overigens niet bekend of er ooit schatten zijn gevonden. Aangenomen wordt dat de meeste grotten in de 16^e eeuw zijn ontstaan, nadat de moslims en joden uit hun huizen waren verdreven en zich vermoedelijk hadden gemengd met nomadische Roma. De grotwoningen vormden goedkoop onderdak voor hen. Ze lagen buiten de muren van de stad en stonden daardoor buiten de administratieve en kerkelijke controle. Dat was handig in een tijd waarin de religieuze tolerantie steeds meer afnam en de vervolging van niet-katholieken verhardde tijdens de Inquisitie. Bevolkten nog niet zo lang geleden bijna alleen maar Roma dit gebied (door Federico García Lorca beschreven in zijn boek *Romancero Gitano*), tegenwoordig worden veel van de eenvoudige grotten in de heuvels

Terwijl
María koffie
voor ons
zet kijkt ze
steeds even
gebiologeerd
naar een fors
tv-scherm



Nu worden steeds meer grotten bewoond door avontuurlijke jongeren, die er een tijdje blijven om daarna weer verder de wereld in te trekken

rondom Sacromonte bewoond door avontuurlijke jongeren uit diverse landen, die een tijdje in een grot wonen om daarna weer verder de wereld in te trekken. Maar je vindt hier nu ook Spaanse gezinnen met kinderen, Afrikaanse immigranten en mensen met psychische of verslavingsproblemen. Meerdere keren heeft men mij voor deze buurt gewaarschuwd en juist daardoor ben ik verrast door de vriendelijke gastvrijheid. 's Avonds wordt er steevast muziek gemaakt en bewoners zorgen voor elkaar als het nodig is.

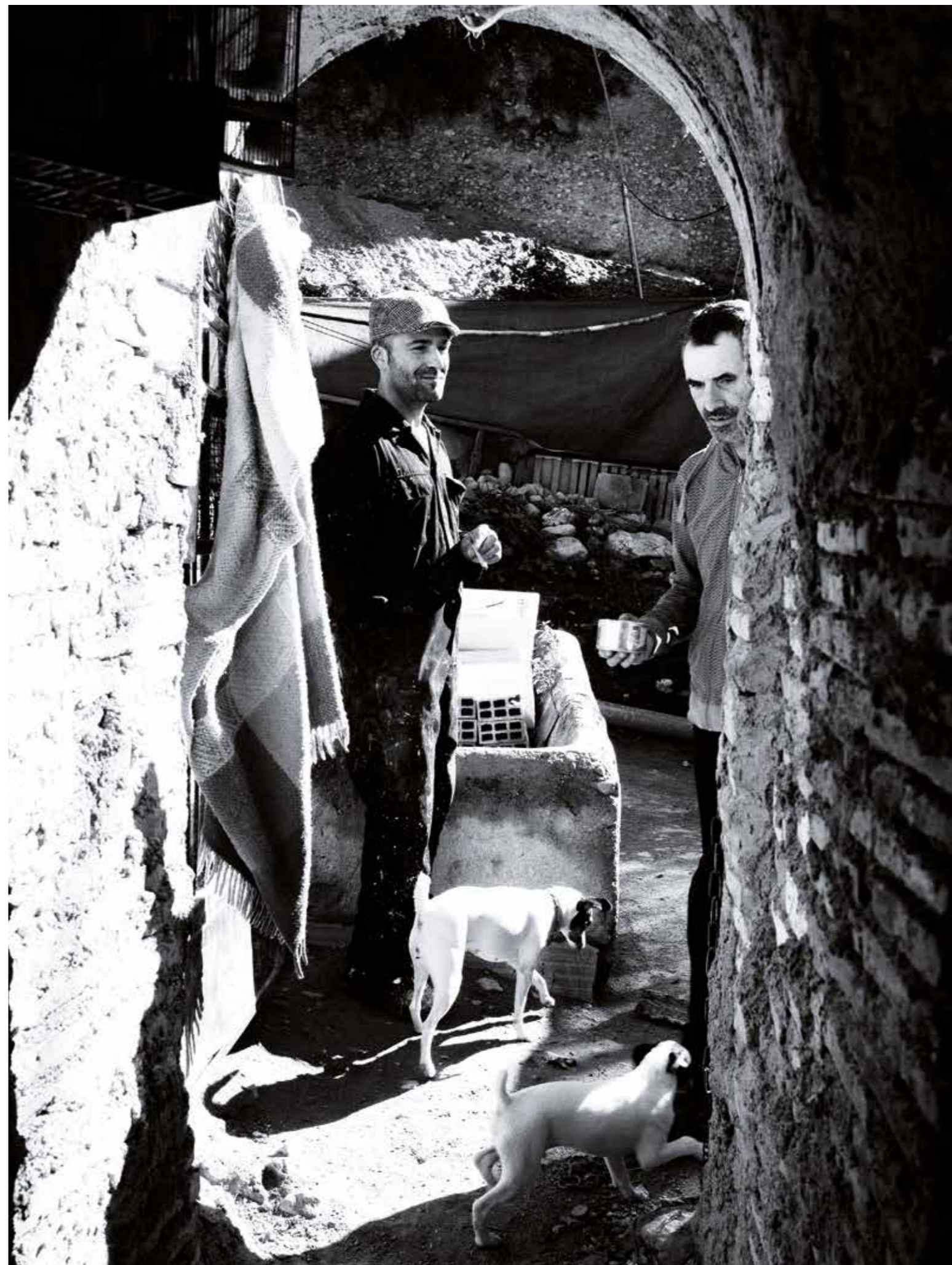
Wiet uit de moestuin

Ik beloof terug te komen om foto's te brengen maar op de terugweg wordt mijn camera gestolen. Niet in Sacromonte, maar in de zeer toeristische wijk Albaicín. En niet door Spanjaarden, maar door criminele buitenlanders. Zes weken later ben ik weer in Granada omdat ik terug wil naar de bewoners van de heuvels van Valparaíso. Een oudere man is aan het werk bij grotten die al sinds mensenheugenis eigendom van zijn familie zijn. Hij woont er niet maar gebruikt ze voor opslag en als stal voor kippen, geiten en een paard. Iets verderop ontmoet ik Néftali, die bezig is om zelf een grot te hakken. 'Dat zal jaren gaan duren,' laat hij weten. Net aan past er een matras in een smalle uitgehakte ruimte, dat is zijn slaapplek. Met een kwast spettert hij witte kalk op de stenen naast de ingang. Veel wit in en om de grot zorgt namelijk voor zoveel mogelijk licht binnenin en weert ongedierte. Hij neemt me met plezier op sleeptouw en via de smalle paadjes komen we langs talloze grotten die bewoond zijn of verlaten, vervallen of opgeknapt met moestuintjes waar groente en fruit worden verbouwd. De sfeer is steeds relaxed. We gaan op bezoek bij zijn vriend Rafa, die met enkele honden, kippen en een zangvogel in de grot woont waar zijn grootmoeder lang geleden is gebo-

ren. Rafa zet koffie en er gaat een joint rond. De zelfverbouwde wiet is niet erg sterk.

Heilige vondst

In dit landschap van schoorstenen die als paddenstoelen uit de grond steken raak ik onder de indruk van de hoeveelheid grotten. Néftali vertelt me dat het er vele honderden, misschien zelfs wel duizend zijn. Ze bevinden zich voornamelijk op twee verschillende hellingen. De helling waar wij staan ligt op het zuidwesten. Het is hier met name zomers erg heet en droog en dus is er weinig en stugge beplanting. De helling aan de overkant, waar zich het Alhambra bevindt, ligt op het noordoosten. Daar is het minder warm en dus veel groener, met bomen en minder erosie. In de goed geïsoleerde grotten is de temperatuur het hele jaar door zo'n 19 graden. Aan een pleintje staan enkele echte maar ondiepe huizen. Binnenin blijkt dat sommige (slaap-)kamers zich dieper in het gesteente bevinden. Deze gemoderniseerde grotwoningen worden vaak door gezinnen bewoond. We passeren mannen die zware zakken cement omhoog sjouwen. Er kunnen hier geen auto's komen en vrijwel alles wordt met mankracht vervoerd. Veel van de 'armeluiswoningen' hebben het prachtigste uitzicht dat je kunt bedenken: op het Alhambra toveren de zon en de wolken steeds ander licht. Het was een Spanjaard die mij attendeerde op *De ongelukkige*, een tragische en dramatische roman van Louis Couperus over het noodlot van Boabdil. Hij beschrijft het Alhambra vaak en uitvoerig en op romantische wijze. Ik lees het dichterlijke werk tijdens mijn verblijf hier waardoor het mijn blik beïnvloedt en ik soms als in een roes door het gebied dwaal. Ik bezoek het Museo Cuevas del Sacromonte, de Sacromonte-abdij en La Ermita de San Miguel Alto, vanwaar je een adembenemend uitzicht hebt



over de stad Granada. Sacromonte betekent overigens 'heilige berg' en ontleent deze naam aan de veronderstelde vondst van relikwieën en de 'loden boeken' aan het einde van de 16^e eeuw. Tot op de dag van vandaag bestaat er onzekerheid over de authenticiteit en betekenis van deze vondst, maar die heeft in ieder geval wel geleid tot de bouw van de abdij van Sacromonte.

Kippen in huis

Terwijl ik voor de derde keer naar María wandel zie ik in de verte Armando, die me herkent en me vanuit de verte aanwijst via welke paadjes ik bij zijn grot kom. Hij is in zijn moestuin aan het werk en geeft me een paar vers geoogste tomaten. Binnen moet er in de afgelopen honderden jaren maar weinig zijn veranderd. Een verdiept gedeelte van de grot dient voor opslag en daar verblijven ook zijn kippen. Hij loopt met me naar María. Hij is geen man van veel

woorden, al rokend steekt hij liever de handen uit de mouwen. Een vriend van Armando vertelt me hoe hij door een groot deel van de wereld heeft gereisd op zoek naar werk. Hij heeft onder andere een aantal maanden in Nederland gewoond en gewerkt. Werkloosheid en armoede zijn in Spanje een groot probleem en het is dan ook helemaal niet vreemd dat veel van deze grotten nog steeds worden bewoond.

Er zal die avond weer muziek zijn en ik ben van harte welkom, zeggen Armando en María. Het is winter, de avonden vallen vroeg. Omdat ik alleen mijn weg terug zal moeten vinden en niet weet of ik me er in het donker ook zo veilig voel durf ik het nu niet aan. Maar ik ben van plan terug te komen, want ik voel me thuis in Granada en ja, ook in de heuvels van Valparaíso, waar ik zoveel sympathieke mensen heb ontmoet. Mensen die hier op hun eigen manier en met weinig middelen het leven vieren. ■



Oefen je
Spaans
met deze
samenvatting

LA RIQUEZA DE LA SENCILLEZ

Las colinas del barrio granadino del Sacromonte tienen las mejores vistas de España. Sus habitantes, algunos de los cuales todavía residen en cuevas, contemplan la grandiosidad de la Alhambra y celebran la vida cada día, aunque tengan poco dinero.

En la acera de uno de los callejones del Albaicín, un guitarrista interpreta su melodía con virtuosismo. Con la Alhambra siempre a mi derecha, sigo subiendo. Paso por el turístico Mirador de San Nicolás, que ofrece bonitas vistas a la Alhambra. Por las tardes, reúne a multitud de visitantes que suben para admirar la dorada puesta de sol sobre el Palacio Rojo. Hay música y baile. Los gitanos hacen llorar y reír a sus guitarras y voces. El flamenco está en todas partes.

Cuevas centenarias

Grandes aperturas en las paredes rocosas, abiertas al mundo o cerradas con cortinas, chapas o puertas sencillas, revelan que me encuentro en las colinas de Valparaíso. Hasta no hace mucho tiempo, el barrio estaba habitado solo por gitanos pero, actualmente, los residentes de muchas de las cuevas centenarias de las colinas del Sacromonte son jóvenes aventureros procedentes de países diversos, que viven durante un tiempo en una cueva, para después continuar su viaje por el mundo. Pero también encuentras familias españolas con niños, inmigrantes africanos y personas con problemas psíquicos o adicciones.

Santas reliquias

Nos cruzamos con hombres que cargan pesados sacos de cemento colina arriba. Aquí no llegan los coches y casi todo se transporta a mano. Sacromonte, el monte sagrado, deriva su nombre del supuesto hallazgo de reliquias y libros plúmbeos a finales del siglo XVI. Hasta el día de hoy siguen existiendo dudas sobre la autenticidad y el significado de ese hallazgo, pero en cualquier caso fue la causa de la construcción de la Abadía del Sacromonte.

Gallinas en casa

Armando me regala unos tomates recién recolectados. En el interior de su casa, muy poco debe haber cambiado en los últimos siglos. La parte más profunda de la cueva sirve de almacén y también aloja a sus gallinas. Es hombre de pocas palabras; prefiere arremangarse y actuar, con su cigarro en la boca. Esa noche habrá música y estoy invitada, pero como no estoy segura de poder encontrar el camino de regreso por mí misma, no acabo de atreverme. Pero tengo claro que regresaré, porque me siento como en casa en estas colinas de Valparaíso, donde he conocido gente encantadora. Gente que celebra la vida a su manera y con muy pocos medios. ■

ILDEFONSO FALCONES

HELD OP SOKKEN

Hij ontvangt me op sokken en waarschuwt dat we gestoord kunnen worden omdat zijn *chavales*, zijn vier (bijna) volwassen zonen, in huis zijn. Ildefonso Falcones vertelt op een mooie donderdagochtend over de boeken die hij schreef over zijn stad Barcelona. Boeken die hem wereldfaam bezorgden en twee Netflixseries.

TEKST: ANNEBETH VIS FOTO: YUMA MARTELLANZ

Vanuit de hal kijk je zo de woonkamer in. Aan de muren hangen tientallen ingelijste foto's met daarop vier jongens. Krullenbollen. Baby's, peuters, kleuters, tieners. Hij gebaart me door te lopen, langs enorme kasten vol boeken, richting de comfortabele zithoek. 'Hier kunnen we rustig praten, zolang *los chavales* tenminste niet naar beneden komen.' Die *chavales* zijn Falcones' vier zonen met leeftijden tussen de 17 en 24 jaar. Het is nog vakantie, dus ze zijn alle vier gewoon thuis.

Voordat u begon met schrijven, was u advocaat. Waarom ging u schrijven?

'Zolang ik me kan herinneren, wilde ik schrijven en dat heb ik ook altijd gedaan. Maar als schrijver is je toekomst natuurlijk onzeker. Op mijn zeventiende overleed mijn vader en toen ik tegen mijn moeder

zei dat ik schrijver wilde worden, was ze heel stellig: "Onder geen beding. Je gaat studeren, geld verdienen en dan kun je doen wat je wilt." Vóór *De kathedraal van de zee* heb ik meerdere romans geschreven die niet zijn gepubliceerd en bij *De kathedraal van de zee* duurde het vijf jaar voordat iemand er iets in zag. Zo gaat dat in de literatuur. Er zijn talloze goede romans die nooit gelezen zullen worden, want je hebt meer nodig dan alleen een goede roman, weet ik inmiddels uit ervaring: geluk.'

Wat vindt u van het succes en de verfilming van *De kathedraal van de zee*?

'Ik had zoveel geluk: het succes was vele malen groter dan ik ooit had durven hopen. Als mensen je boeken kopen, is dat omdat ze ze willen lezen en er plezier aan beleven. Dat is precies wat ik wil bereiken, dus in dat opzicht geeft succes voldoening. En

→



Als schrijver bied je een verhaal en een omgeving, maar een deel komt aan op de verbeelding

dat ze dan een verfilming willen zien, prima... op dit moment vinden trouwens de opnames plaats voor het vervolg: *De erfgenamen*.'

Wilt u uw lezers met historische verhalen een spiegel voorhouden?

'Ik wil mijn lezers amuseren. Dat ik historische romans schrijf, is niet om mensen de ogen te openen. Mijn voornaamste doel is een verhaal te vertellen, de fictie. Net als in mijn eerdere romans spelen ook nu weer elementen als liefde, fraude, bedrog, seks en wraak een rol. Alleen het decor is anders. Mijn romans spelen in de belangrijkste periodes in de geschiedenis van Barcelona. Op cultureel en artistiek niveau was de modernistische tijd geweldig en was Barcelona een van de belangrijkste steden in de wereld. Datzelfde geldt voor het 14^e-eeuwse Barcelona uit *De kathedraal*. Maar voor mij zijn alle tijden interessant, het gaat uiteindelijk om de fictie en daar zoek je een passende tijd bij. Dat zou ook de ontdekking van Amerika, de Tweede Wereldoorlog of Duitsland tijdens het interbellum kunnen zijn.'

Is de tijd waarin wij nu leven beter of slechter dan de tijden die u beschrijft?

'In de middeleeuwen hadden de gewone mensen geen rechten. Ze waren veroordeeld tot het opvolgen van bevelen. Het was moeilijk om van een lagere sociale klasse op te klimmen, al waren er natuurlijk uitzonderingen. In de modernistische tijd, de tijd van de industriële ontwikkeling, uit *De schilder van Barcelona*, hadden de arbeiders het mischien beter, maar vergis je niet, de armoede was

groot. Er leefden in die tijd in Barcelona tienduizend kinderen op straat. Tienduizend! Waarom zou je in zo'n periode willen leven? Wij hebben zelfs in moeilijke tijden onderwijs, gezondheidszorg en genoeg te eten. Er zullen altijd sociale verschillen bestaan, altijd mensen zijn die rijker zijn, of die meer macht hebben. Dat is van alle tijden. De rijken uit de tijd van *De schilder van Barcelona* hebben overigens wel een spectaculair modernistisch erfgoed nagelaten, waar we nog altijd van genieten en waar de stad ook veel inkomsten mee genereert.'

In *De hand van Fatima* speelt de Opstand van de Alpujarras een rol. Begonnen in 1568, het jaar waarin ook de Tachtigjarige Oorlog begon in de Nederlanden. Ziet u een relatie tussen beide?

'Er is duidelijk sprake van een verbindend element: religie. In de Alpujarras kwamen de *moriscos* (bekeerde Moren, red.) in opstand tegen de katholieke kroon en in het noorden waren het de protestanten die de strijd aangingen tegen het katholieke Spanje. In die tijd werd het volk door middel van religie in het gareel gehouden, onderdrukt zelfs. Uiteindelijk leidde dat tot verzet.'

Welke rol speelt godsdienst nu nog in Spanje?

'Tegenwoordig is de kerk, ondanks de vele misstanden die er te betreuren vallen, de grootste ngo ter wereld en vraagt niemand nog of je christen bent als je aanklopt voor hulp. Juist in de tijd van mijn laatste roman werd duidelijk dat de positie van de kerk moest veranderen. Tijdens de zogenoemde Tragische Week die in 1909 plaatsvond in Barcelona, en die ik in mijn laatste boek beschrijf, richtten de relschoppers hun aanvallen op het religieuze erfgoed, en niet op de banken of de eigendommen van de bourgeoisie. Veertigduizend anarchisten die kloosters en kerken vernielden. Dat maakte wel duidelijk dat er zaken moesten veranderen. Als we geen veertig jaar Franco hadden gehad, was het ook in Spanje waarschijnlijk sneller gegaan. De jongere generaties geloven nog nauwelijks. Zij zijn niet bezig met transcendentie, maar leven in het nu. Er wordt niet nagedacht over het hiernamaals, in de huidige maatschappij draait alles om onmiddellijke voldoening.'

Boeken geven geen onmiddellijke voldoening en toch worden uw boeken veel gelezen.

'Dat klopt. Dat is ook een probleem voor de literatuur tegenwoordig: de concurrentie. Als schrijver bied je een verhaal en een omgeving, maar een

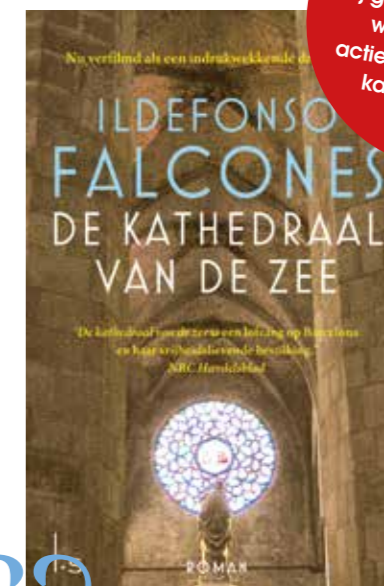
deel komt aan op de verbeelding. De laatste schrijver is de lezer. Boeken bieden persoonlijke voldoening, wat denk ik verklaart dat mensen ondanks alles boeken blijven lezen. Maar ze vergen ook meer moeite dan andere vormen van entertainment.'

Tot slot twee lezersvragen: waarom noemt u de Santa María del Mar een kathedraal terwijl het geen kathedraal is, en heeft u nog meer romans op stapel staan?

'De kerk werd tegelijkertijd met de kathedraal van Barcelona even verderop gebouwd, die werd be-

taald door de kerk en de adel. De Santa María-kerk werd grotendeels bekostigd door de mensen uit de wijk. In die tijd noemden ze de kerk al de kathedraal van La Ribera, want het was hún kathedraal. En hij heeft natuurlijk de allure van een kathedraal. En wat die romans betreft: ja, als het aan mij ligt wel. Tijdens het schrijven van *De schilder van Barcelona* hoorde ik dat ik kanker had. Mijn lichaam heeft een flinke klap gehad. Of ik fysiek nog in staat zal zijn om een volgend werk te schrijven, weet ik niet. Maar ik ben wel aan het schrijven. De rest van de tijd geniet ik zo veel mogelijk van mijn *chavales*.' ■

De schilder van Barcelona – Ildefonso Falcones, Luitingh-Sijthoff, 688 pagina's, €34,99



De kathedraal van de zee – Ildefonso Falcones, Luitingh-Sijthoff, 688 pagina's, €24,99

Mail & win
Wij geven 2x 5 boeken
weg. Mail naar
actie@espanje.nl
om kans te maken

KUNST & IDEALEN

In zijn nieuwste roman *De schilder van Barcelona* vormt de Catalaanse hoofdstad het decor, net als in zijn beroemde door Netflix verfilmde *La Catedral del Mar*. Dalmau Sala is een arme tegelontwerper, opgegroeid tussen de arbeiders en activisten, maar in dienst van de rijke en oerconservatieve tegelfabrikant Don Manuel Bello. Hij wordt heen en weer geslingerd tussen zijn liefde voor kunst - zo lezen we hoe hij de beroemde *trencadis*-techniek onder de knie krijgt - en de strijd voor zijn idealen en zijn naasten. Het was de tijd waarin het district Eixample werd aangelegd, de enorme blokkenwijk vol prachtige modernistische gebouwen. Eixample verbond het chaotische oude centrum met de meer bergopwaarts gelegen dorpen, zoals Sarrià. Tegenwoordig is dit een wijk waar veel welgestelde Barcelonezen wonen. Zo ook Falcones.

Cádiz Paradijs voor wandelaars

De provincie Cádiz, in het uiterste zuiden van Spanje, heeft een verbazingwekkende variatie in landschappen. Van de hoge toppen van de Sierra de Grazalema in het noorden tot de glooiende heuvels in het zuiden. Met zonnebloemen, moerassen, kliffen, sprookjeswouden en uitgestrekte zandstranden aan de Costa de la Luz.

TEKST EN FOTO'S: ANNE MIDDELKAMP



De in Cádiz wonende Anne Middelkamp van Ardanza Reizen greep de rust in de coronatijd aan om een boek te schrijven met haar veertien favoriete wandelingen. Verrassende routes langs kabbelende beekjes en over geitenpaadjes, door bossen en over heuvels, met Afrika aan de overkant en gieren boven je hoofd. Een van de indrukwekkendste wandelingen is de kustroute **Colada de la Reginosa & Baños de Claudia**, over Romeinse paden in, volgens Anne, 'de mooiste baai van Spanje': 'Trek voor deze wandeling gerust een hele dag uit, want het is hier prachtig! Toen ik hier voor het eerst kwam aanrijden keek ik mijn ogen uit. Wat een magisch landschap! Vanaf de smalle, bochtige weg naar Bolonia zie je links de indrukwekkende bergkam de Loma de San Bartolomé en rechts de Sierra de la Plata met de Silla del Papa ('troon van de paus') op 458 meter. Dit is het allerhoogste punt langs de kust van Cádiz. Na een minuut of tien rijden strekt Bolonia zich voor je uit, een sprookjesachtige, sikkelvormige baai met rechts indrukwekkend hoge zandduinen. Plaatje.'

Oude veepaadjes De eerste helft van de wandeling die naar Bolonia voert, ongeveer een uur lopen, gaat over een *via pecuaria*, een eeuwenoud veepad, deels verhard, deels mul zand, door het dennen- en jeneverbessenbos El Chaparral naar Punta Paloma. Dit zou de oude weg zijn die de Romeinse stad Mellaria met Baelo Claudia verbond. Het is onderdeel van het Europese wandelroutenetwerk en werd nog niet zo lang geleden gemarkeerd met de GR145/E9-bordjes. Onderweg heb je geweldige uitzichten over de zee en de rotsformaties van San Bartolo en Paloma Alta. Langs de route kun je overblijfselen zien van een van de aquaducten die water naar Baelo Claudia brachten, en de verticale wanden van de Romeinse steengroeven waar het materiaal gewonnen werd voor de bouw van deze stad. Hier en daar liggen nog resten van zuilen. Andere, meer recente sporen van de geschiedenis zijn de bunkers uit de Spaanse Burgeroorlog in de vorige eeuw. Aangekomen in het oosten heb je prachtig uitzicht over het strand van Valdevaqueros, Tarifa en de oceaan. Bij het gehucht Paloma Baja kom je langs het bord *Fin de sendero* ('Einde van het pad') en loop je langs wat vakantiehuizen totdat je bij restaurant El Mirlo komt. Hier kun je prima eten en langs het terras van dit restaurant loopt het pad naar beneden, naar het strand Isleta Grande.

Langs de oceaan De tweede helft van de wandeling is langs de oceaan, over het strand met rotspartijen. Je moet hier en daar klauteren over de keien, zeker bij vloed. Doe deze wandeling dus bij voorkeur wanneer het eb is. Er loopt parallel ook een iets hoger gelegen wandelpad. Via diverse baaitjes kom je op Playa de los Bajos langs merkwaardige, horizontale rotsformaties in zee. De geografische term hiervoor is 'fysch-abrasieplatform'. Hier hebben de rotsen bassins in zee gecreëerd, de Baños de Claudia, de baden van Claudia. Vanaf dit punt kun je bij niet al te hoog water helemaal over het strand teruglopen. Ter hoogte van de eerste restaurantjes steek je door naar het parkeerterrein. Uiteraard kun je Bolonia niet verlaten voordat je de ruïnes van Baelo Claudia gezien hebt, aan de westkant van de baai. Echt indrukwekkend, met een

→





amfiteater waar in de zomer toneel- en muziekvoorstellingen zijn. Ook hier kun je een leuke wandeling maken, over vlonders langs de ruïnes en dan de enorme zandduinen op.

Favoriet bij kinderen Een andere wandeling die Anne vaak maakt is de **Subida al Picacho**, naar de top van de Picacho in het hart van natuurpark Los Alcornocales. Anne: 'Onderweg vind je, naast de *alcornoques* (kurkeiken) met hun opvallende roodbruine stammen daar waar het kurk gestript is, pijnbomen, wilde olijfbomen, steeneiken, oleanders en rododendrons. Ook de *algarrobo* (johannesbroodboom) met zijn lange donkerbruine peulen en de *madroño*, de aardbeiboom, groeien hier. De felrood gekleurde donzige vruchten van de aardbeiboom zijn heel lekker maar je mag ze niet plukken, de boom is een beschermde soort. Vanwege de grote rotsblokken onderweg is dit een favoriete wandeling van onze kids, die onderweg overal bovenop klimmen. Het pad is gemakkelijk te volgen en leidt je automatisch omhoog naar de top, op 878 meter. Hier wacht je een fantastisch uitzicht over de sierra, met in de verte het glinsterende water van het Embalse de Barbate. In het weekend is dit best een populaire wandeling, maar op een doordeweekse dag kom je niemand tegen en hoor je alleen het suizen van de wind, de talloze vogels, het gekabbel van water en geklingel van koebellen. Boven je hoofd cirkelen gieren, magisch! Vanwege mijn kippigheid heb ik van die nordic walking-stokken

gekocht en dat vind ik reuzehandig bij het dalen, want je moet uitkijken met losse stenen. En o ja, in de pijnbomen nestelen hier en daar ook die beruchte processierupsen, daar wil je niks mee te maken hebben. Die hebben hier wél natuurlijke vijanden maar 't is een hardnekkig volkje.'

Naar de top Vrijwel aan het begin van het pad kom je bij de Laguna del Picacho, een meertje waar in het voorjaar eenden zwemmen en het een bonte pracht is van bloemen. Wat verderop is een *refugio*, een schuilhut voor herders, met een eeuwenoude broodoven. Het pad gaat geleidelijk omhoog, soms met vlakke, open stukken en dan weer wat rotsachtiger en wat meer klimmen. Je komt over een bruggetje over het riviertje de Garganta de Puerto Oscuro, maar je hoort op meer plekken water murmelen. Halverwege de wandeling steek je een smalle asfaltweg over. Dan wordt het pad wat steiler, en net als je denkt, zijn we er nou al bijna?, is daar aan de linkerkant van het pad een plateau met een uitkijkpunt. Pauze! Je kunt hier eindeloos ver kijken over de bossen, groene hellingen en het meer in de verte. De echte top, de Picacho, is nog een klein halfuurtje verder, een stevig klimmetje, maar wel de moeite waard. Let op, het kan hier flink waaien! Vanaf hier kun je ook nog verder, naar de Aljibe, met 1092 meter de op een na hoogste top van Los Alcornocales. Na de nodige fotomomentjes kun je teruglopen via dezelfde weg.



TIP

Een paar duizend jaar geleden was Bolonia een van de drukst bevolkte stranden van Spanje, met de grootste Romeinse nederzetting zo dicht aan zee: Baelo Claudia. Hier woonden duizenden inwoners die rijk werden met de verkoop van garum, een kostbare saus gemaakt van gefermenteerde vissen. Baelo Claudia bloeide vooral tussen de 1^e eeuw voor Chr. en 2^e eeuw na Chr., tot een vloedgolf de stad vernielde en Goten en piraten toesloegen. Het enige wat nu rest zijn ruïnes en een interessant museum over de bewogen geschiedenis.

COLADA DE LA REGINOSA & BAÑOS DE CLAUDIA

WAAR Bolonia/El Lentiscal
SOORT WANDELING rondje

LENGTE 11 km

DUUR 3 uur (excl. stops)

MOEILIKHEIDSGRAAD licht

SCHADUW alleen de eerste helft

HOOGSTE PUNT 65 meter

LAAGSTE PUNT 5 meter

BIJZONDERHEDEN behoort gedeeltelijk tot de GR145/E9 Arco Atlántico

SOORT PAD deels mul zand, deels strand, soms rotsachtig

STARTPUNT In El Lentiscal, bij Bolonia. De snelste route is over de E5/N340. In de buurt van Tarifa gekomen neem je de (vrij scherpe) afslag CA8202 naar Bolonia. Nu volgt een smalle, slingerende weg naar beneden. Neem in Bolonia de afslag links naar El Lentiscal. Rijd tot het einde, parallel aan zee. Links is een groot parkeerterrein. Vanaf hier begint de wandeling. Ga door een stenen poort (twee muren) en volg het zandpad links omhoog, door een hek, het bos in. Het eerste gedeelte is gemarkeerd, terug langs de oceaan niet.

EETTIP In Bolonia zijn op het strand diverse *chiringuitos*, strandtentjes, te vinden. Een leuke plek vonden wij Cabaña de Bolonia, meteen de eerste na de wandeling. Een heel

vriendelijke bedieningen en een menu met typische klassiekers van de streek, gefrituurde vis, vlees en tapas.

ALTERNATIEVE ROUTE Een leuke, wat langere route naar Bolonia is langs de kust, via Barbate en Zahara de los Atunes. Let dan onderweg op een zeer exotisch ogende gevederde bewoner in dit gebied: de heremietibis of de kaalkopibis (*Geronticus eremita*). Deze mythische vogel met kale kop en punkachtige kuif werd door de oude Egyptenaren als symbool van vruchtbaarheid gezien en kwam vroeger voor van Noord-Afrika en het Midden-Oosten tot in Europa. Door de jacht en het verdwijnen van leefgebied was de vogel met uitsterven bedreigd, maar een aantal jaren geleden is in Cádiz met succes een herintroductieprogramma gestart. Er leeft nu een aantal koppels in de bergwand bij de Barca de Vejer (er is een uitkijkpost langs de kant van de doorgaande weg). Verder nestelt er een behoorlijk aantal in de Sierra de Retín, tussen Barbate en Zahara de los Atunes.

SUBIDA AL PICACHO

WAAR Natuurpark Los Alcornocales
SOORT WANDELING langs dezelfde weg terug

LENGTE 7,8 km, heen en terug

DUUR 2-2,5 uur (excl. stops)

MOEILIKHEIDSGRAAD gemiddeld
SCHADUW meer dan de helft van de route

HOOGSTE PUNT 878 meter

LAAGSTE PUNT 383 meter

SOORT PAD gemarkeerd, deels bospad, deels over rotsblokken, soms los gruis

STARTPUNT Ongeveer 13 km ten noorden van Alcalá de los Gazules op de A375/A2304 richting Ubrique. Vanaf Alcalá wordt de weg bochtig en smal. Let op tegenliggers! Net voor kilometerpaaltje 30 kun je de auto parkeren bij de *área recreativa*, picknickplaats El Picacho. Aan de overkant van de picknickplaats is de start van de wandeling. NB: Er is onderweg alleen in Alcalá iets te koop, dus neem genoeg water en iets te eten mee.

ETEN & SLAPEN Halverwege Alcalá de los Gazules en Ubrique, vanaf de picknickplek links, nog dieper het natuurpark in, ligt de befaamde *venta* Puerto de Galiz. Dit wegrestaurant is vooral in de herfst zeer geliefd om zijn gerechten met *jabalí*, wild zwijn, en *venado*, hert. Een perfecte basis om de provincie Cádiz te verkennen is Casa Reza, een tiptop verzorgde, zeer stijlvolle stadswoning met tuin en zwembad, in het oude centrum van Medina Sidonia. ■



Boek met korting

Wandelen in Cádiz van Anne Middelkamp is de eerste Nederlandstalige wandelgids over de provincie Cádiz, met 14 wandelingen plus aanvullende informatie. Met interessante weetjes, plaatsen om te bezoeken, eet- en slaaptips en interactief kaartmateriaal. Je ontvangt €10 korting bij de geselecteerde accommodaties. Lezers van ESPANJE! kunnen het boek bestellen met €2 korting (€10,95 in plaats van €12,95) via www.walkingcadiz.com/espanje. Gebruik de code **W20204**



Mail & win

Wij geven van elk boek 3 stuks weg. Mail naar actie@espanje.nl om kans te maken



ELKE DAG WIJN

Scheur elke dag een blad van de wijnkalender en je bent in een mum van tijd bekend met de vaktermen en de geschiedenis van wijn! Elke dag een interview met een echte sommelier, een duik in de oorsprong van een druivensoort of een blaadje vol leuke feitjes. Wist je bijvoorbeeld dat de wijn van de Spaanse monastrell-druif bekendstaat om de aroma's van bramen, peper en een toefje aarde? Op 11 februari lees je er alles over! Op 3 mei vertelt Ruud Persoon hoe hij de kneepjes van de wijnbouw leerde van zijn Zuid-Catalaanse buurman en op 24 mei neemt Bruno Colomer je mee naar Codorniu. Sander de Vaan, maker van de kalender, schreef eerder de *Wijngids Spanje*. Spaanse wijnstreken komen ook nu volop aan bod, maar deze wijnkalender is vooral ook voor de wereldreiziger met interesse voor wijnen uit de hele wereld.

Wijnen & Wijnen scheurkalender 2021
- Sander de Vaan, Edicola, €14,95

FAMILIEDRAMA

Als je even in Spanje wilt zijn, een lekker verhaal wilt lezen en toch nog wat wilt opsteken, is *De Spaanse belofte* jouw ideale Sinterklaascadeau... Wanneer Charlotte Fairfax naar Madrid reist om te achterhalen waarom de rijke Carlos Mendoza zijn gehele erfenis aan een gewone serveerster achterlaat, wordt ze niet alleen geconfronteerd met de geschiedenis van de familie Mendoza, maar ook met haar eigen verleden. En dat een week voor haar bruiloft. De ene verhaallijn vertelt over het leven in Madrid, de terrasjes, *churros*, musea en Charlottes zoektocht naar de binnenkort rijke erfgename tussen de gewone *madrileños*.



Daartegenover staat de andere verhaallijn, die je meeneemt naar Andalusië, naar de geschiedenis van de gefortuneerde familie Mendoza, de *campesinos*, het stierenvechten en de burgeroorlog in de jaren dertig. **De Spaanse belofte** leest als een trein en Karen Swan verrast haar lezers met een mooi en onverwacht einde.

De Spaanse belofte, Karen Swan, vert. Ireen Niessen, Xander Uitgevers, 395 pagina's, €18,50



Spaanse Sex and the City

Ze was al bekend van Netflix, maar nu komen de boeken over Valeria eindelijk ook uit in Nederland. Valeria en haar vriendinnen Carmen, Nerea en Lola nemen je mee in hun leven vol drama, werkstress, tapas en mooie Spaanse mannen. De 27-jarige Valeria beschrijft haar worstelingen tijdens het schrijven van haar nieuwe boek en haar inmiddels seksloze huwelijk, terwijl haar vriendin Lola in geuren en kleuren vertelt over haar vele bedpartners. Elisabet Benavent schetst de uitgesproken karakters van deze meiden heel knap meteen in de eerste paar pagina's. In deze goed vertaalde

lekker platte, recht-voor-z'n-raaproman volg je de meiden à la *Sex and the City* en sluit je ze algauw in je hart, want je leest mee met hun gedachtes alsof je zelf ook bij de vriendinnengroep hoort. En dan wordt het moeilijk om het boek weg te leggen. In Spanje verschenen al vier boeken in de serie, in Nederland kwam in juli het eerste deel uit. Het tweede deel *Daters & Haters* volgt in oktober en in het voorjaar van 2021 staat deel drie *Break-ups & Shake-ups* gepland. Voor wie daar niet op kan wachten: het eerste seizoen van de Netflixserie is in Nederland al te zien en achter de schermen wordt er gewerkt aan seizoen 2.

Valeria - Sex & Sangria - Elisabet Benavent, vert. Imke Zuidema, Xander Uitgevers, 376 pagina's, €15

AGENDA ►
OCIO
NIEUWS
NOTICIAS
HUIZEN
CASAS
TIPS
IDEAS



DIT MOET JE PROEVEN!



Van borrel tot compleet diner
bestel nu ook online

OF JE SPAANSE WORST LUST

info@ofjespaanseworstlust.nl • 06-12946289
www.ofjespaanseworstlust.nl/espanje

UD Festival

VR 06 NOV
De BvR Flamenco Big Band, feat. Karim Baggili

VR 06 NOV
Ud meets Cello
Nazih Borish, Yassir Bouselam & friends

ZA 07 NOV
Tribute to Farid Al-Atrash
Abdellah Filali, Younes Fakhar & Amsterdams Andalusisch Orkest

ZA 07 NOV
alBahr - Mare Nostrum
Cappella Amsterdam, Ahmed El Maai, Rima Khcheich en Amira Medunjanin



INTERNATIONALE TOPMUSICI
UNIEKE SAMENWERKINGEN



Tickets & info meervart.nl



De **WIJNSCHEURKALENDER 2021** bevat tal van boeiende, grappige en bizarre wijnweetjes, plus veel informatie over wijnlanden, druivenvariëteiten en wijnvaktermen.

Verder interviewde auteur Sander de Vaan beroemde experts en liefhebbers uit alle werelddelen over hun wijnvoorkeuren, onder wie tv-presentatrice Astrid Joosten, Jancis Robinson (BBC), Eric Asimov (New York Times), Sonal Holland (MW, India), Marc Almert (WK sommelier) én wijnmakers als Ernst Loosen en Miguel Torres.

Sander de Vaan publiceerde eerder o.a. in NRC, ESPANJE!, de Volkskrant, Die Welt en El País.



WIJNSCHEURKALENDER

Spanish Film Festival 2020

Spanish Film Festival 2020: 28 oktober tot 1 november in Amsterdam, en 4 tot 8 november in Rotterdam en Den Haag. Zie www.spanishfilmfestival.nl voor het programma.

Dit jaar opent het Spanish Film Festival met de film **La Inocencia**. Lis droomt ervan haar dorp te verlaten om circusartiest te worden. Ze brengt haar zomer door met vrienden en houdt de relatie met haar vriendje geheim voor haar ouders. Actrice Carmen Arrufat werd voor haar hoofdrol genomineerd voor de Goya voor Beste Nieuwe Actrice op het San Sebastián International Film Festival van 2019. Regisseur Lucía Alemany zal aanwezig zijn bij de première op 28 oktober in Amsterdam.



GRANADOS & PIAZZOLLA

De jonge Nederlands-Iraanse sopraan Lilian Farahani zong al rollen bij De Nationale Opera, maar staat nu in het Concertgebouw in Amsterdam samen met pianist Maurice Lammerts van Bueren met een programma vol zuidelijk temperament. Ze brengt liederen van onder anderen de Spaanse componist Granados en de Argentijn Piazzolla.

Vrijdag 27 november 18.30 en 20.45 uur in de kleine zaal van het Concertgebouw in Amsterdam.



Op avontuur met Rolf Sanchez

Hij was al razend populair in het buitenland, maar na zijn succesvolle deelname aan het televisieprogramma *De Beste Zangers van Nederland* kunnen ook wij niet meer om hem heen! Rolf Sanchez heeft met *Pa Ovidarte*, zijn duet met Emma Heesters, het hoogst genoteerde Spaanstalige nummer óóit in de top 40, en zijn single *Como Tu* is sinds maart al meer dan 4 miljoen keer gestreamd! In oktober, november en december brengt Rolf Sanchez met zijn band Latin Society hun vlamme muziek naar theaters door heel Nederland. Als een ware taalvirtuoos laat Sanchez in zijn swingende show *Mi Aventura* het Spaans, Engels en Nederlands in elkaar overvloeien.

Voor data check rolf-music.com



HERFST MET CERVANTES

Alejandro Vergara is specialist Vlaamse en andere Noord-Europese kunst in het Pradomuseum. Dit najaar vind je een serie films van hem op het YouTubekanaal van het Instituto Cervantes waarin hij vertelt over de schilderijen in zijn museum. Niet alleen over Rubens, Rembrandt en van Dyck, maar ook over Velázquez, Goya en andere Spaanse schilders. De **Spinozaconferentie**, die jaarlijks wordt gegeven door een gerenommeerde Spaanstalige schrijver, wordt dit najaar gehouden door Luis Landero, auteur van o.a. *Lluvia fina*, in Spanje uitgeroepen tot de beste roman van 2020.



Kijk voor meer activiteiten en de exacte data op utrecht.cervantes.es



UD FESTIVAL & MARÍA MARÍN

De Amsterdamse Meervaart staat bekend om zijn spannende multi-culturele programmering. De concerten van het **Ud Festival** en **María Marín** dit najaar zijn daar een mooi voorbeeld van. Het Amsterdams Andalusisch Orkest organiseerde dit festival voor het eerst in 2016. De ud (een soort luit) wordt door hen gezien als het instrument dat Oost en West verbindt. De ud maakte zo'n elf eeuwen geleden de oversteek van Bagdad naar Spanje, waar de virtuoze Ziryab het instrument nieuw leven inblies aan het hof van Córdoba. Door de programmering van het Ud Festival worden die culturen nu weer met elkaar verbonden. Op vrijdag 6 november is er eerst om 19.30 uur een concert van Nazih Borish feat. Yassir Bousselem and friends en om 21.00 uur begint Karim Baggili feat. BvR Flamenco Bigband. Op zaterdag 7 november

zijn er om 19.30 uur optredens van alBahr: Cappella Amsterdam feat. Ahmed El Maai en wordt er om 21.00 uur een ode gebracht aan de King of the Ud, in Tribute to Farid Al-Atrash door Abdellah Fillali. Een maand later is het de beurt aan María Marín. Op haar eerste eigen album *Junio* keert ze terug naar Andalusië, waar ze woonde voor ze naar Nederland kwam om aan het conservatorium in Den Haag te studeren. Ondersteund door percussionist Ruven Ruppik en trompettist Bruno Calvo neemt ze ons met haar krachtige zang en ragfijne gitaarspel mee naar haar jeugd.

De Meervaart - Ud Festival op 6 & 7 november, María Marín op 4 december. Met een combinatie-ticket van €25 kun je alle concerten van het Ud Festival in de Meervaart bezoeken. www.meervaart.nl

MEXICAANSE FLAMENCO

Het duo Tevana, bestaande uit Ingvo Clauder en Claudio Spieler, staat garant voor een enthousiast avondje piano en percussie. In hun nieuwe voorstelling nemen ze de Mexicaanse flamencodanseres Karen Rubio Lugo en internationaal bekende gitarist Arturo Ramón mee voor een avontuurlijke en zeer energieke avond!

19 november, Alphen aan de Rijn, 28 november, Tivoli Vredenburg, Utrecht



FLAMENCO BIËNNALE NEDERLAND

22/01-14/02 2021

wij komen eraan
flamencobiennale.nl

Uw advocaat en uw accountant werken samen voor u



Uw zaken zijn in goede handen bij Marbella's meest gerenommeerde advocaten, accountants en belastingadviseurs. Om uw juridische en belastingzaken nog begrijpelijker voor u te maken, spreken we meerdere talen, waaronder Spaans, Nederlands, Engels, Duits en Frans.

- Gerechtelijke en buitengerechtelijke civiele zaken
- Koop en verkoop van onroerend goed
- Belastingadvies en accountantsdiensten
- Corporate law, handelsmaatschappijen
- Erfrecht: testamenten en successie
- Handelsmerken en patenten
- Strafrechtzaken
- Afwikkeling faillissementen
- Algemeen fiscaal en juridisch advies

C/RAMÓN GÓMEZ DE LA SERNA 23, LOCAL 7 • 29602 MARBELLA
TEL: +34 952 775 521 • email: info@welex.es • www.welex.es



**Een tweede huis in Spanje?
Investeren in stenen?
Zonvakantie aan de Costa?
Heerlijk overwinteren?**

**CasaLasDunas, uw Spaans
vastgoed adviseur, vertegenwoordigt
de gehele Costa Blanca, Costa Cálida
en Costa del Sol en beschikt over een
compleet aanbod van woningen**



Column

HUSSELEN MET BANKREKENINGEN

Tweedewoningbezitters in Spanje hebben vaak ook een Spaanse bankrekening. Elektronisch bankieren maakt het steeds makkelijker om vanuit huis je Nederlandse en je Spaanse bankzaken te regelen. Toch bestaan er ook nog wel wat misverstanden en onduidelijkheden over buitenlandse bankrekeningen.

Op zich ben je als Nederlander met een Spaanse tweede woning niet (wettelijk) verplicht om een Spaanse bankrekening te openen of aan te houden. Dat zou waarschijnlijk Europees-rechtelijk niet eens mogen. Wel is het vaak veel makkelijker om de zaken voor de tweede woning in Spanje te regelen met een Spaanse bankrekening.

Voor je Spaanse bankrekening val je onder de Spaanse regels. Dat betreft bijvoorbeeld ook het Spaanse depositogarantiestelsel als er onverhoopt iets mis zou gaan met die Spaanse bank. Net als in Nederland is een bedrag tot €100.000 beschermd mocht er iets gebeuren. Dit betekent ook dat je, als je dat wilt, in Spanje een spaarrekening zou kunnen openen omdat dat bijvoorbeeld een wat hogere rente oplevert.

Net als de Spaanse tweede woning moeten de **Spaanse bankrekeningen in je Nederlandse aangifte inkomstenbelasting** staan. Voor de tweede woning in het buitenland geldt dat Nederland daarvoor een belastingvrijstelling geeft. Voor buitenlandse bankrekeningen geldt dat niet. Nederland zal belasting willen heffen over het inkomen uit die bankrekeningen.

Deze bankrekeningen worden in Nederland belast in box 3. Je betaalt in Nederland dus dezelfde belasting over je Spaanse bankrekening als over je Nederlandse bankrekening. Het is dus niet zo dat je de Spaanse bankrekening niet in Nederland hoeft op te geven bij de Nederlandse fiscus. Sterker nog, de Spaanse belastingdienst vertelt aan de Nederlandse dat je een bankrekening in Spanje hebt. Als inwoner van Nederland betaal je verder in Spanje geen belasting op de rente die je op de Spaanse bankrekening krijgt. Deze belasting vindt dus volledig plaats in Nederland.

In het omgekeerde geval, waarbij je als inwoner van Spanje een bankrekening in Nederland hebt, betaal je logischerwijs in Spanje belasting en niet in Nederland. Als inwoner van Spanje betaal je tussen de 19% en 23% belasting over het rente-inkomen. Daarnaast moet je een Nederlandse bankrekening elk jaar doorgeven in Spanje met een Modelo 720 op het moment dat het totaal van de niet-Spaanse banksaldi meer bedraagt dan €50.000. Deze verplichting om een Modelo 720 in te dienen geldt alleen als je in Spanje woont. Een inwoner van Nederland krijgt hier dus niet mee te maken.

Een laatste bijzonderheid waar niet altijd bij stil wordt gestaan, is dat bij een overlijden niet alleen de Spaanse woning in de Spaanse erfbelastingaangifte moet staan, maar ook alle Spaanse bankrekeningen. Bij niet-inwoners wil Spanje over alle in Spanje gelegen goederen erfbelasting heffen, waaronder de Spaanse bankrekeningen. ■



THOMAS

Thomas Vermeulen
Actal fiscalisten
Raadhuisstraat 63
4701 PM ROSENDAAL
www.actal.com
thomas@actal.com
tel: + 31 (0)6 868 309 78

ESPANJE! is een uitgave van EYM Publishing

Adres: EYM Publishing | L. Van Dalelaan 19 | 2015 ER Haarlem

Telefoon: 06 398 531 98

Website: www.espanje.nl

E-mail: redactie@espanje.nl

Hoofdredactie: Marjan Terpstra

Eindredactie: Aafke Jochems, Tanja Timmerman

Art direction: Paula Tel | Telvorm

Medewerkers: Maartje Bakker, Blanca Casanovas, Twan van Lieshout, Anne Middelkamp, Janita Sassen, Jaap Scholten, Jolande Schotten, Christian Sier, Max Terpstra, Sander de Vaan, Thomas Vermeulen, Marleen De Vijt, Annebeth Vis, Luna Zegers

Foto editorial: Anke van der Meer

Webredactie: Annebeth Vis

Advertentie-exploitatie: adverteren@espanje.nl

06 398 531 98

Druk: BalMedia.com

Distributie Nederland: Betapress, Gilze

Distributie België: AMP

ISSN Code: 2468-0370

Abonneren: www.espanje.nl

Voor vragen over abonnementen: espanje@spabonneservice.nl

ESPANJE! abonneeservice | Postbus 105 | 2400 AC Alphen aan den Rijn | 088 1102017 | espanje@spabonneservice.nl

Dit nummer van ESPANJE! bevat i.v.m. de reisbeperkingen tijdens de lockdown deels eerder gepubliceerde content.

ESPANJE! verschijnt 4 keer per jaar. Een abonnement kan elk moment ingaan en kost voor één jaar €22,95 in Nederland, €32,95 in België en Spanje en €50 in de rest van de wereld. Cadeau-abonnementen stoppen automatisch na het ontvangen van het aantal aangegeven nummers. De eerste abonnementsperiode gaat u aan voor bepaalde tijd en kunt u ook niet tussentijds beëindigen. Indien u het abonnement aan het einde van deze periode wilt beëindigen, dan dienen wij uiterlijk 3 maanden voor het einde van de abonnementsperiode uw opzegging in ons bezit te hebben. Opzeggen kan per mail, per post of per telefoon. Als opzegdatum geldt de datum waarop uw opzegging door ESPANJE! abonneeservice is ontvangen.

ESPANJE! (voorheen España & más en ¡Spanje! magazine) is een uitgave van EYM Publishing. Zonder uitdrukkelijke toestemming van de uitgever mag niets uit deze uitgave op enigerlei wijze worden overgenomen. Copyright 2020. EYM Publishing en de bij deze uitgave betrokken redactie en medewerkers aanvaarden geen aansprakelijkheid voor mogelijke gevolgen die zouden kunnen voortvloeien uit het gebruik van de in deze uitgave opgenomen informatie. Kijk voor ons privacyreglement op www.espanje.nl

98 ESPANJE!

Het volgende nummer van ESPANJE! verschijnt begin januari

Met reisreportages

MET DE CAMPER VAN NOORD NAAR ZUID

TIEN UNIEKE MUSEA IN MADRID

DE TROEVEN VAN TOLEDO



En verder

De leukste Spaanse spreekwoorden

ESPANJE! vakantie-ideeën voor 2021

De lekkerste Spaanse kers

EN NATUURLIJK ONZE MUZIEKSELECTIE, EEN UITGEBREIDE AGENDA, NIEUWS & TIPS EN OEFEN JE SPAANS

JA IK WIL EEN ABONNEMENT OP ESPANJE!

- Ik wil **4 nummers voor €22,95** en ontvang gratis het kookboek **Tapas & Pincho's** t.w.v. €9,95
- Ik wil **8 nummers voor €45,-** en ontvang gratis het **kookboek** en een **tapasplank van Bowls & Dishes** t.w.v. €24,90
- Ik ontvang **€3 korting** en betaal voor **4 nummers €19,95**



Stuur de bon in een ongefrankeerde envelop naar ESPANJE! abonneeservice Antwoordnummer 10016 2400 VB Alphen aan den Rijn

Naam _____ M / V

Adres _____

Postcode/Woonplaats _____

Telefoonnummer _____ Geboortedatum _____

E-mailadres _____

Ik machtig EYM Publishing om het verschuldigde bedrag automatisch van mijn bankrekening af te schrijven

IBAN

Handtekening _____

Ik ontvang liever een acceptgiro (administratiekosten €2)

Abonnementen gelden tot wederopzegging. Deze aanbieding geldt alleen als u het afgelopen jaar geen abonnement hebt gehad op ESPANJE!. Daarna kost een jaarabonnement €22,95. Voor België en Spanje worden extra verzendkosten gerekend. Prijswijzigingen voorbehouden.

0420-1

JA IK GEEF EEN ABONNEMENT OP ESPANJE! CADEAU

- Ik geef **4 nummers voor €22,95** en ontvang zelf gratis het kookboek **Tapas & Pincho's** t.w.v. €9,95
- Ik geef **8 nummers voor €45,-** en ontvang zelf gratis het **kookboek** en een **tapasplank van Bowls & Dishes** t.w.v. €24,90



Stuur de bon in een ongefrankeerde envelop naar ESPANJE! abonneeservice Antwoordnummer 10016 2400 VB Alphen aan den Rijn

Cadeau-abonnementen stoppen automatisch na het ontvangen van het aantal aangegeven nummers. Voor België en Spanje worden extra verzendkosten gerekend. Prijswijzigingen voorbehouden.

Naam ontvanger cadeau-abonnement

Naam _____ M / V

Adres _____

Postcode/Woonplaats _____

E-mailadres _____

Uw naam- en adresgegevens

Naam _____ M / V

Adres _____

Postcode/Woonplaats _____

E-mailadres _____

Ik machtig EYM Publishing om het verschuldigde bedrag automatisch van mijn bankrekening af te schrijven

IBAN

Handtekening _____

Ik ontvang liever een acceptgiro (administratiekosten €2)

03420-2


bowls and dishes

www.bowls-dishes.com

