Culinaire Producties

Sonja van de Rhoer

Eten is een behoefte, genieten is een kunst!

Wijntoerisme in Castilla y Léon (Spanje)

Castilla Y Léon is misschien een wat minder bekende streek in Spanje, het is qua oppervlakte groter dan Portugal. De regio kenmerkt zich door rust en ruimte. Prachtig natuurschoon en een lage bevolkingsgraad. Volop ruimte voor de talloze wijngaarden, fruitbomen en hopaanplant.

Grote toeristentrekkers zijn de op de Unesco Wereld Erfgoedlijst staande Jacobsweg (pelgrimsweg naar Santiago de Compostella) die door Castilla Y Léon loopt en Las Médulas een fantastisch rood gekleurd berglandschap ontstaan door de gouddelving door de Romeinen. Dit was ooit de grootste goudmijn op het Iberisch schiereiland. Nu zijn de imposante kleibergen begroeit met kastanjebomen zodat een rijke schakering aan rood en groen is ontstaan.

Absoluut de moeite waard om te bezoeken.

wijntoerisme

De consument kiest steeds meer voor kwaliteit in plaats van voor kwantiteit. Minder maar beter.

Castilla Y Léon heeft negen wijnroutes die allen gecertificeerd zijn daar de Spaanse associatie van Wijnsteden. Deze certificering zorgt ervoor dan alleen de hoogst gewaardeerde wijnbedrijven onderdeel zijn van de routes.

Zo zijn er wijnroutes door Arlanza, Arribes, Cigales, El Bierzo, Ribero del Duero, Rueda, Sierra de Francia, Toro en Zamora, allen onderdeel van de regio Castilla Y Léon. De wijnen uit deze gebieden zijn allen zeer betaalbaar en de prijs-kwaliteit is zeker goed tot uitstekend te noemen.

PELGRIMSROUTE

Ik volgde de pelgrimsroute naar Santiago door de regio El Bierzo ten westen van Léon en liet me verrassen door adembenemende natuur, oude cultuur, archeologie, tempeliers, klassieke en moderne gastronomie en natuurlijk ...wijn.

BEZOEKEN

Bezoek een wijnbedrijf (de routes zijn verkrijgbaar via www.enotourismelbierzo.com) en ontdek de gastvrijheid van de familie die het bedrijf leiden. Of je nu beginner of gevorderd bent op wijngebied, iedereen is welkom. De wijnen uit de streek worden voornamelijk gemaakt op basis van de druif mencia voor de rode wijnen en de godello voor de witte wijnen.

Mencia is een blauwe druif met een dunne schil. De druiven geven een mediumbody licht aardse wijn met aroma's van aardbei, framboos, granaatappelpitjes, rijpe kersen en zwarte peper. Licht gekoeld schenken bij vleesgerechten.

Godello is een witte druif, die behalve in Galicië, voorkomt in Bierzo en Valdeorras. De druif geeft een rijke wijn met body en frisheid, geurend naar appel, abrikoos, perzik, meloen, limoen en amandel. Heerlijk als aperitief, goed te combineren met salades, wit vlees en geitenkaas.

Leuke bedrijven om te bezoeken zijn de kleinschalige Finca de los Pinos van de wijnfamilie Cantarina bovenop een heuvel met prachtig uitzicht over de wijngaarden. Of het groot opgezette wijn- en conservenbedrijf, tevens winkel, klein museum, luxe hotel en restaurant van Palacio de Canedo. Bijzonder om de verschillen te zien. Je kunt een proeverij altijd combineren met worst, kaas en/of gerechten uit de regio.

LOKALE GASTRONOMIE

Botillo, met vlees gevulde varkensdarm is dé culinaire specialiteit van El Bierzo. Direct hierop volgend zijn de kastanjes, appels (goudrenet), peren (conference), geroosterde paprika's (veelal in glazen pot verkrijgbaar), kersen en druiven (voor wijn) en hop (voor bier).

ENKELE RESTAURANTS IN DE REGIO

Léon: El Modernista. Goed en niet duur.

Ponferrada: Restaurant Las Cuadras. Eenvoudig en goed.

7 Sillas. Verrassend lekkere sharing gerechten, tapas in grote(re) hoeveelheden.

MUNA: Michelin restaurant, uitstekende keuken, mooie wijnen en supergastvrij. Hier voel je je op en top gast.

Molinaseca: restaurant De Floriana, moderne Spaanse keuken met een Mexicaanse twist. Molinaseca is één van de belangrijkste middeleeuwse plaatsen op de Jacobsroute. Overal in en rondom het dorp zie je wandelaars met rugzakken die de brug moeten oversteken om hun route te vervolgen.

Tip: In Ponferrada wordt jaarlijks de 'Nacht van de Tempeliers' gevierd. Altijd onder het licht van de eerste volle maan aan het begin van de zomer (eind juni, begin juli). De festiviteiten duren 4 dagen, van woensdag tot zaterdag. Het is heel bijzonder om één of meerdere avonden mee te maken. Parades, muziek, tempeliersdiner, valkenjacht, vuurwerk en natuurlijk heel veel tempeliers.

Sonja

De mooiste gerechten

Ceviche van grote garnalen met sla, paprika en limoendressing bij restaurant 7 Sillas in Ponferrada.

Botillo ook wel de koning van de El Bierzo keuken genoemd bij restaurant Mu-na (verlangen) in Ponferrada.

Spoom van bier, aloe vera, limoen, koriander, ijsblokjes en rode peper in restaurant De Floriana in Molinaseca.

INKTVIS, OCTOPUS, PULPO

Pulpo alla galega is een Spaans gerecht van gestoofde en gebakken octopus, bestrooid met paprikapoeder op plakjes gekookte aardappel met olijfolie.

Pulpo is een inktvissoort, die er heel anders uit ziet dan de pijlinktvis of de sepia. Het verschil tussen de pijlinktvis en de octopus zit hem in het aantal armen: de octopus heeft er slechts 8 armen in plaats van 10. Octo betekent 8 in het Latijn.

www.culinaireproducties.nl
WWW.CULINAIREPRODUCTIES.NL

Koks in de keuken

Deze koks bereiden een stukje botillo in restaurant Mu-na.

Het restaurant waar Samuel (chef-kok) en Genesis (gastvrouw) elke dag werken heeft sinds 2021 een Michelinster.

Entrecote met zoete aardappelpuree en chimichurri.

Op de huid gebakken dorade met luchtige mosterd-kappertjessabayon, bruschetta met roomkaas en uienconfiture en twee desserts op basis van panna cotta, eenmaal met karamel en eenmaal met zomerfruit.

ceviche

In deze ceviche bij De Floriana vind je de Mexicaanse touch terug.

Pulp, intkvis, mossel, langoustines, jacobschelpen, radijs, rode ui, mais en popcorn.

amuses

Salmorejo is de lokale versie van de meer bekende gazpacho, Russische salade met zalmeitjes en wakame toast met avocado en zalm.

WWW.CULINAIREPRODUCTIES.NL

Jamon Iberico

Je bent niet in Spanje geweest als je niet een boccadillo (broodje) met de beroemde Spaanse ham uit de provincie Salamanca hebt gegeten.

Zacht gegaarde kalfswang met foie gras en groene asperge.

Cantariña
vinos de familia

Castañas
en almíbar denso

WWW.CULINAIREPRODUCTIES.NL

Disfrute de su comida

Sonja van de Rhoer

Opgegroeid: als dochter van een dranken groot-handelaar en limonadefabrikant en dronk haar eerste glas Beaujolais (Fleurie) als zesjarige, verdund met water, tijdens het zondagse diner.

Is: docent koken en Voedingsleer.

Kookt: voor de fotografie en verzorgd samen met fotografe Inez Pleizier de styling.Het resultaat van alle inspanning- en in de keuken wordt door haar visueel vastgelegd en gepubliceerd.

Schrijft: wekelijkse recepten voor Dagblad Trouw en heeft ruim 60 kookboeken op haar naam staan, waaronder het Margriet kookboek en het grote Vegetarische Basiskookboek. En schrijft regelmatig een culinair blog op Ambiancetravel.nl en Golfreiswijzer.nl en een column bij Passie4Golf.

Verzorgt: reportages, interviews en recepten.

Werkte als: electro huishoudkundige bij het Energiebedrijf in Den Haag,

Gaf jarenlang: kooklessen en lezingen over gezonde voeding aan leden van vrouwenbonden en plattelands-vrouwenverenigingen.

Persoonlijke missie: mensen te laten ervaren wat ultieme smaakbeleving is, zodat zij