

## Wat een winter...



Tja, het was een zeldzaam lange winter in Nederland, maar niet alleen in Nederland, ook in het zuiden van Spanje bleek het lastig koning winter van zijn troon te verdrijven. De temperaturen zijn lang te laag geweest voor de tijd van het jaar, het was zeldzaam nat. Toen Willem Lex de Nederlandse bevolking toezwaaide na tot koning gekroond te zijn, was het sneeuwscheppen in La Alpujarra! Het bijzondere weer dit jaar gaat ongetwijfeld voor verrassingen zorgen op wijngebied, maar daarover later meer...

## Om en rond het huis

De buitenkant van Cortijo del Inglés heeft een grote schilderbeurt achter de rug en ziet er weer sneeuwwit uit. Ook is al het hout weer in de lijnolie gezet en heeft de picasso-kamer een onderhoudsbeurt gehad, waarbij er extra ramen zijn geïnstalleerd. Dit jaar hebben we ons groene voorjaarsgras met veldbloemen niet door de ploeger laten omwoelen, maar hebben, heel eco-verantwoord, schapen van een lokale herder het land afgegraasd.



## Oh Sergio...



Zoals de culi's onder jullie wellicht weten gaat Sergio Herman stoppen met Oud Sluis, maar niet getreurd: de witte wijn uit het arrangement van Oud Sluis (Cardonohay) komt bij onze buurman Manolo vandaan: wij hebben hem op voorraad en hij is bij ons stukken goedkoper dan bij onze held uit Zeeuws Vlaanderen (tja, het is toch crisis hè). Om verdere treurnis de kop in te drukken is er in het kustdorpje La Rabita het visrestaurant Sergio. Oké, toegegeven, het heeft geen drie Michelin estrellas, maar de verse vis en schaaldieren zijn niet te versmaden; zeker niet na een heerlijk dagje strand.

## Córdoba

Córdoba is een oude hoofdstad van een voormalig Moors Califaat op ongeveer 4 uur rijden van Cortijo del Inglés. Het is een mooie tocht met onderweg veel variatie in landschap; van hooggelegen amandelboomgaarden naar middelhoog gelegen olijfboomgaarden en uiteindelijk naar golvende graanvelden.

Een jaar of 10 geleden was de stad nogal in verval, maar veel van het centrum en met name de oude Joodse wijk (La Juderia) is prachtig gerenoveerd en autovrij gemaakt. Je vindt er vele leuke winkels, gezellige barretjes en restaurants en een lokale kunstenaarsmarkt. De vele prachtig betegelde patio's worden met zorg onderhouden en uitgedost met een overdaad aan bloeiende planten.



## Mezquita

Córdoba is natuurlijk beroemd vanwege de Mezquita: een enorme oude Moorse moskee. De bouw begon in de achtste eeuw als moskee en is sinds de christelijke overname van Córdoba in de dertiende eeuw als kathedraal van het bisdom Córdoba in gebruik. In de loop der eeuwen hebben verschillende verbouwingen plaatsgevonden, zodat tegenwoordig zowel de Moorse als de christelijke invloeden duidelijk herkenbaar zijn.

Wij wachten met smart op het eerste Dan Brown-boek waar professor Langdon in deze prachtige historische stad met zijn mooie architectuur en symboliek, nieuwe avonturen beleefd of misschien moeten we het zelf maar schrijven?

## Vinos

De wijnmakers in de Alpujarras hebben niet stil gezeten. Een nieuwe trend onder de wijnmakers is het maken van ietwat toegankelijker wijnen; dit naast het aloude ecologisch werken.



### Barranco Oscuro

Manolo heeft naast nieuwe jaargangen van onder andere de geweldige rode Garnacha en het witte smaakkanon Tres Uves, twee nieuwe rode wijnen gemaakt. De eerste is El Pino Rojo, een 100% Pinot noir wijn van wijngaarden gelegen op 1.300 meter. De wijn heeft 20 maanden houtrijping gehad en is nog steeds verrassend fruitig, relatief licht en toch een typisch Alpujarreño mineraal terroir. Voor Zuid-Spaanse begrippen is El Pino een delicate rode wijn, zeker als je hem naast de inktzwarte Borgonon Granate zet (ook 100% Pinot). De tweede nieuwe rode is El canto del mirlo, een 100% Merlot met ook 20 maanden houtrijping. Het is een vlezige, ronde rode met veel smaakvariëteit (vandaar de naam, de zang van de merel is ook veelzijdig) die perfect aansluit bij een malse steak met Moorse kruiden.

### Bodega Quatro Vientos

Bodega Quatro Vientos heeft ook twee nieuwe rode wijnen gepresenteerd: de 4V-serie. Daarnaast is er een nieuwe rode Syrah gemaakt, genaamd Malafolla en is er een prettig drinkbare rode dessertwijn geproduceerd, de Josefina (Merlot, Garnacha en Cabernet Sauvignon). Wij hebben de 4V en de Malafolla nog niet geproefd, dus dat houdt u van ons tegoed.



### Finca Juan de Reyes



Wijnen van een nieuw ontdekte bodega Finca Juan de Reyes (nou ja ontdekt, wij hebben de bodega zelf nog niet gevonden...) met een wijnmuseum dat Rem Koolhaas had kunnen ontwerpen (de Alpujarras gaat met haar tijd mee!) zijn de IN-serie-wijnen. Het museum waar de wijn te krijgen is ligt op een prachtige locatie langs de hooggelegen weg van Albuñol/Cadiar naar Orgiva. Wij zijn enthousiast over de frisse IN 1.0, gemaakt van Tempranillo, Merlot en Syrah. Het in het museum aanwezige restaurant, schijnt naar wij gehoord hebben erg goed te zijn, dus de hoogste tijd voor een najaarsproeverij.

Ook dit jaar bieden wij de mogelijkheid lokale wijnen via Cortijo del Inglés te bestellen. Meer nieuws hierover volgt in september.

## Watermeloen salade met feta en olijven

Een van onze favorieten in Spanje. Een heerlijke combinatie van zoet en zout.

- ❖ 600 gr watermeloen, pitjes verwijderd en in blokjes gesneden
- ❖ 100 gr feta, verkruimeld
- ❖ 75 gr olijven zonder pit
- ❖ een handje vers muntblad
- ❖ olijfolie (bij voorkeur Spaanse)



Meng alles goed door elkaar en besprenkel vervolgens met olijfolie, neem een hap en wees voorbereid op een aangename verrassing. Buen provecho !!

## Praktische informatie

Beschikbaarheid najaar 2013

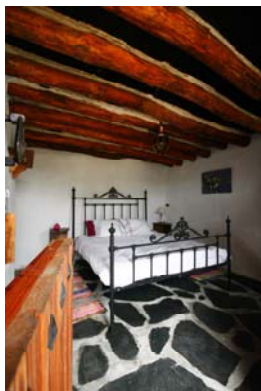
❖ Week 38 t/m 40 (15 september t/m 6 oktober)

### Amandelen plukken in september-oktober

In deze periode is het oogsttijd. Wij zijn er van 15 september t/m 6 oktober en kunnen jouw hulp dan goed gebruiken. Voor € 17,50 per dag krijg je 3 maaltijden (exclusief drank) en uiteraard een heerlijk bed.

Naast het oogsten is er genoeg tijd om erop uit te gaan of lekker te luieren onder een amandelboom.

### Wat zijn de prijzen ook alweer?

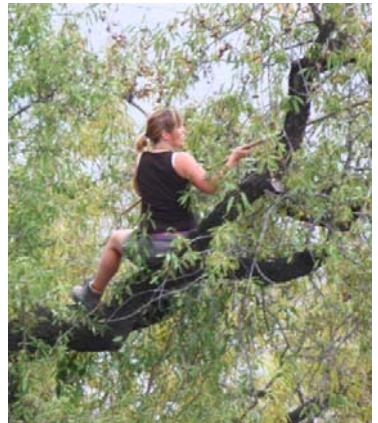


Per tweepersoonskamer per nacht (incl. ontbijt) € 50,00. Alle kamers hebben een eigen badkamer.

Wil je 's avonds genieten van onze kookkunsten? Voor € 19,50 maken wij een overheerlijk (driegang) menu del día. Heb je meer zin in een kleinere maaltijd: ook dat kan, evenals een vegetarische maaltijd. Daarnaast staan er regelmatig heerlijke tapas op het menu.

Wij maken zoveel mogelijk gebruik van biologische producten uit de streek. Ook onze huiswijnen worden door lokale boeren geproduceerd.

Op maandag wordt er niet gekookt; dan hebben wij een avond vrij, maar wij hebben voldoende suggesties voor leuke restaurants in de buurt.



### Hoe er te komen?

Je kunt naar Malaga of Almería vliegen. De goedkoopste vluchten zijn te vinden op:

- ❖ [www.transavia.com](http://www.transavia.com)
- ❖ [www.air-berlin.com](http://www.air-berlin.com)
- ❖ [www.vueling.nl](http://www.vueling.nl)
- ❖ [www.ryanair.com](http://www.ryanair.com)



Een auto huren in Spanje is niet duur. Dit kan al vanaf € 16,00 per dag. Hieronder een aantal adressen:

- ❖ [www.d-reizen.nl](http://www.d-reizen.nl)
- ❖ [www.hispacar.com](http://www.hispacar.com)
- ❖ [www.malagacarhire.es](http://www.malagacarhire.es)

De service van Malaga care hire is goed, ze staan bij de uitgang klaar om je naar je auto te brengen. Dus niet in een lange rij met de rest van de toeristen.

## Adopteer een amandelboom



Delen van het land hebben nogal wat achterstallig onderhoud. Wij zijn hard bezig het land weer in zijn oude glorie te herstellen. Dit doen wij door dode bomen te rooien en te vervangen, te ploegen en de bomen te snoeien. Als je ons daarbij wilt helpen kun je voor € 10,00 per jaar een amandelboom adopteren. Wil je een naambordje op je boom dan kost dat eenmalig € 25,00 (naambordje + eerste jaar) en vervolgens € 10,00 per jaar. Uiteraard krijg je jaarlijks een zakje amandelen van je 'eigen' boom in een leuke cadeauverpakking. Wil je ons op een andere manier helpen, kom dan in september/oktober helpen plukken.

Muchas gracias y Hasta luego!  
Hellen en Caspar