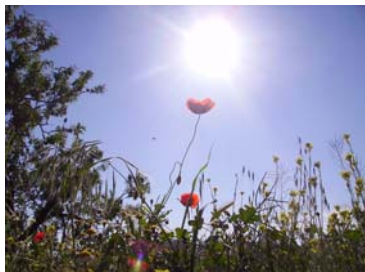


## Invierno 2010/2011



De afgelopen winter in de Alpujarras was zacht qua temperatuur, de amandelbomen bloeiden al eind december, wat normaal gesproken toch meer rond eind februari moet zijn. Het voorjaar dat volgde was, in tegenstelling tot het voorjaar in Nederland, voor Andalusische begrippen heel erg koud en nat met regen tot ver in mei. Daarnaast waren er tot schrik van de wijnboeren in mei onweersbuien met hagel (hoe zou het zijn met de verwachte fantastische wijnoogst?). Door het vele vocht groeiden de bloeiende kruiden zonder weerga wat in het voorjaar prachtige vergezichten over de Alpujarras opleverde vol met klapprozen en orchideeën met de besneeuwde Sierra Nevada op de achtergrond.

Op Cortijo del Inglés is ook weer veel werk verzet. Bijna alle daken zijn opnieuw opgebouwd, waardoor we nu van de lekkages af zijn. En in de hal zorgen de nieuwe dakramen voor meer licht. We zijn momenteel hard bezig met de afronding van de plannen voor een nieuw dak (met 'Don Quichote-dakpannen') voor ons toekomstig woongedeelte; daarnaast worden er plannen gemaakt voor de verbouwing van de stal tot familieappartement met keuken, woonkamer en aparte slaapkamer.



## Sanlúcar de Barrameda

Sanlúcar de Barrameda is een bijzonder stadje in meerdere opzichten: het is de thuishaven van de manzanilla sherry, het vertrekpunt van Columbus voor zijn ontdekking van Amerika en het is gelegen in de enige echte westelijke rivierdelta die Spanje rijk is. Deze rivierdelta ligt in het nationaal park La Doñana, een paradijs voor vogelaars.

## Bodega de la Cigarrera



Highlights van Sanlúcar zijn, naast de bodega van Barbadillo die een geweldige witte wijn maakt, zeker de unieke Bodega de la Cigarrera, vernoemd naar de sigarettendraaiers die vroeger in de straten om het oude nonnenklooster werkten. Ze maken geweldige manzanilla's, amontillado's en ook de wat zoetere Oloroso en Pedro Ximenez (PX) zijn niet te versmaden. Proeven kan in de 'tienda' van de bodega en de eigenaren zijn graag bereid een tour te verzorgen. De sherrywijnen van La Cigarrera zijn uiteraard te proeven op Cortijo del Inglés.



Eten in Sanlúcar is een feest, zeker aan het strand dichtbij de oude vissershaven. Aan deze Spaanse boulevard kun je geweldige vis en schaaldieren eten tegen dagprijs, maar.... uiteraard naar goed Spaans gebruik niet voor een uur of half tien 's avonds komen.

Sanlúcar zelf heeft veel charme en een typisch Spaanse manier van met de tijd omgaan: Semana Santa viel afgelopen voorjaar in heel Andalusië in het water, dus werden de processies en overige festiviteiten in Sanlúcar gewoon een weekje uitgesteld: Jezus kan wel even wachten met opstaan moeten ze gedacht hebben.

## Alcalá de los Gazules

De rit van Cádiz naar Sanlúcar is bijzonder: eerst langs de kust richting Gibraltar om je vervolgens via de A-381 door een soort groene, onbewoonde woestijn te voeren. Ineens verschijnt uit het niets het op een berg gelegen Alcalá de los Gazules met prachtig uitzicht over de binnenmeren in dit gebied. Stil en rustig was het in



Alcalá de los Gazules zeker niet: Wij kwamen midden in de Fiestas San Jorge terecht, waarbij over het plein bij de kathedraal een soort stierenloopwedstrijden werden gehouden.....



## Proef en gij zult vinden

Op de Feria van Órgiva ontdekten we een onbekende wijn van een van onze huisleveranciers Garcias de Verdevique. Deze bodega blijkt naast de nogal pittige rode wijnen ook een veel eleganter soort te maken: de Altos de Verdevique. Naar goed Spaans gebruik is ook deze wijn min of meer onvindbaar (wordt ie überhaupt wel verkocht of is het volledig bestemd voor familieconsumptie?), net zoals de bodega zelf. Er zit dus niets anders op dan de eigenaar te bellen voor een routebeschrijving en de wijn bij de bodega op te halen. De wijn is hoofdzakelijk gemaakt van tempranillo, die door de hoge ligging van de wijngaarden en het lange rusten op hout verrassend zacht is geworden, zonder het fruit te verliezen. Aan diepgang geen gebrek: de druiven moeten vechten voor hun water en een fors deel wordt in het voorjaar uit de struiken gesnoeid. De wijn smaakt uitstekend bij geroosterde paprika's, rood vlees en kaas met een zoetige saus.

## Najaar 2011 - Fiesta de Cádiz

Fiesta La Fuente del vino is tegenwoordig al nieuws in de landelijke Spaanse krant El País:  
([http://www.elpais.com/articulo/ultima/GRANADA/hace/trece/anos/bebe/gratis/fuente/vino/elpepult/19800910elpepult\\_8/Tes](http://www.elpais.com/articulo/ultima/GRANADA/hace/trece/anos/bebe/gratis/fuente/vino/elpepult/19800910elpepult_8/Tes)).



Het feest heeft dan ook veel charme en mensen uit de hele Alpujarras (en ver daarbuiten) komen langs om een glaasje wijn uit de fontein mee te drinken, een hapje te doen van de stoofschotels en feest te vieren onder genot van de lokale zingende chica's en chico's. Fiesta La Fuente del vino staat voor dit jaar gepland van 5 t/m 9 oktober.

Zo ging het in 1967

## Gegrilde Aubergine met verse munt

Dit recept was favoriet bij de gasten van afgelopen voorjaar.

Snij 1 aubergine in de lengte in dunne plakken, smeer in met olijfolie en bestrooi met zout. Laat dit intrekken. Maak ondertussen van onderstaande ingrediënten een dressing:

- ❖ 1 tl witte wijnazijn of dragonazijn
- ❖ 1 el basamico-azijn
- ❖ 2 knoflooktenen, geperst
- ❖ 1 tl kristalsuiker
- ❖ 3 eetlepels olijfolie extra vierge
- ❖ Handjevol muntblaadjes, fijngesneden
- ❖ peper en zout naar smaak

Grill de aubergines in de grillpan. Leg ze vervolgens in een schaal en giet er de dressing overheen. Zorg dat op iedere plak dressing zit. Laat dit goed intrekken.

## Praktische informatie

Beschikbaarheid najaar 2011

- ❖ Week 38, 39 en 40 (18 september t/m 8 oktober)

Wat zijn de prijzen ook alweer?

Per tweepersoonskamer per nacht (incl. ontbijt) € 50,00.





Wil je 's avonds genieten van onze kookkunsten? Voor € 17,50 maken wij een overheerlijk (driegang) menu del dia. 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 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.easyjet.nl](http://www.easyjet.nl) (met een overstap op b.v. Londen Gatwick)
- ❖ [www.ryanair.com/nl](http://www.ryanair.com/nl)



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 verpakking. Wil je ons op een andere manier helpen, kom dan in september helpen plukken.

Hasta luego!  
Hellen en Caspar

