

Primavera 2012

Het voorjaar van 2012 in Andalusië is laat gekomen, sterker nog, het is helemaal niet gekomen. Na een relatief koud voorjaar tot en met eind april, schoot de thermometer begin mei bijna uit zijn glas met midzomerse temperaturen van 25 graden Celsius en meer. Het is daarna niet meer echt afgekoeld en de in Nederland haast onvermijdelijke regen is in de Contraviesa in het geheel niet gevallen. Gelukkig is er vlakbij Lanjarón een nieuwe stuwdam in gebruik genomen, dus er zijn nog geen acute waterproblemen.

Na de eeuwenoude steenoven die afgelopen najaar in gebruik is genomen, was het nu tijd het op amandelhout roosteren van sardines uit te proberen, in de keuken! (tja, die oude Spaanse keukens zijn echt multifunctioneel, mits je genoeg zonnepanelen hebt that is..)! De sardines smaakten uitstekend op de tapasavond van Cortijo del Inglés. Mocht je al trek krijgen..... In het najaar staat er weer een tapasavond gepland.



De jaarlijkse verklussen zijn ook weer uitgevoerd. Al het houtwerk is in de lijnolie gezet. De keukendeur is weer mooi blauw en hier en daar zijn wat muren geverfd.

Deze zomer wordt de Picasso-kamer wat lichter en luchtiger gemaakt. Er komt een extra raam in de kamer en een in de badkamer.

Valle de Lecrín



Iets ten westen van de snelweg naar Granada ligt een komvormige vallei die qua landschap en vegetatie een ander karakter heeft dan de oostelijke Alpujarras. De naam Lecrín is afgeleid van het Moorse woord iqlim dat doorgang betekent. De vallei vormt de doorgang tussen Granada en de lager gelegen kustgronden aan de Costa Tropical. De vallei is vruchtbaar, het is groen, er is altijd water en de omringende bergen bieden een natuurlijke beschutting tegen de wind (en in vroeger tijden tegen vijanden).

Naast een diep uitgesleten kloofdal, vind je er een aantal mooie dorpjes, waarvan Lecrín het meest levendig is. Leuk voor een dagtochtje, al dan niet in combinatie met een bezoek aan Lanjarón.

Fiestas del Fuente del Vino!

Dit jaar vallen de fiestas del Fuente del Vino in Cádiz op 5 t/m 9 oktober. Met deze fiestas wordt ieder jaar de oogst van de wijndruiven gevierd en ook worden de weergoden alvast gunstig gestemd voor de oogst van het volgende jaar. Naar goed gebruik wordt er gedurende drie dagen gratis wijn geschonken uit de dorpsfontein!

Bodega La Vieja

Afgelopen voorjaar hebben we met enkele gasten een aantal kwalitatief goede nieuwe bodega's bezocht. In deze nieuwsbrief wat meer over bodega La Vieja. Deze bodega levert aan het Londense restaurant Moro (wellicht kent u de Moro-kookboeken).

Zoals gebruikelijk als je komt aanwaaien, is er in eerste instantie geen levende ziel te bekennen bij La Vieja, behalve wat nieuwsgierige honden. Al snel komt Augustin tevoorschijn, een van oorsprong Roemeense werknemer die verrassend veel talen blijkt te spreken en nog erg veel van wijn weet ook.





De oude bodega maakt een ietwat vervallen maar toch heel charmante indruk. In vroeger tijden liet men bij de 'echte' bodega's de wijn vinifiëren in grote klei-stenen amfora's die aan de buitenkant regelmatig met water werden besproeid om voor de nodige koeling te zorgen. Vrijwel alle amfora's van La Vieja zijn nog steeds in gebruik voor de productie van de lokale costa, die ondanks de antieke wijnmaakmethode, sappig en fris smaakt.

In de nieuwe bodega worden met gebruikmaking van moderne technieken als geconditioneerde vinificatie op staal en persing door middel van CO₂-druk, prima wijnen geproduceerd met de merknaam Iniza. De witte Macabeo is lekker licht en fris en met name de Iniza cuatro cepa's (4 druiven) is een interessante wijn.

Na een rondleiding door de bodega's maken we nog een wandeling over de wijnvelden, waarna we weer terugrijden naar Cortijo del Inglés, waar uiteraard de net geproefde wijnen geschonken worden.



In de volgende nieuwsbrieven meer over de twee andere Bodega's (Cortijo El Cura en Bodegas y Viñedos Laujar) die we bezocht hebben.

Sangría de Verano

Ondanks dat we in Nederland een wat zondvloedachtige voorzomer hebben gehad, hebben wij goede hoop dat de tweede helft lekker zonnig terrasweer gaat worden. Om de zomerse avonden nog aangener te maken, hier het recept van een heerlijk lichte sangria. Ze is hemels....



Je hebt nodig voor 8 glazen:

- ❖ 125 gr rijpe aardbeien in partjes
- ❖ 300 gr watermeloen (in blokjes, zonder zaadjes)
- ❖ 1 limoen in plakjes
- ❖ 1 eetl suiker
- ❖ 4 eetl 43 Licor
- ❖ 7,5 dl rosé, gekoeld
- ❖ 7,5 dl citroengazeuse, gekoeld

Doe de aardbeien samen met de watermeloen en de plakjes limoen in een grote kan. Strooi de suiker erover en schenk de likeur erbij. Laat het mengsel 1 uur op kamertemperatuur trekken. Schenk de gekoelde wijn en limonade erbij en roer alles goed door elkaar.

A su Salut !!

Praktische informatie

Beschikbaarheid najaar 2012

- ❖ Week 38 t/m 40 (16 september t/m 7 oktober)

Beschikbaarheid voorjaar 2013

- ❖ Week 18 t/m 20

Amandelen plukken in september-oktober

In deze periode is het oogsttijd. Wij zijn er van 16 september t/m 7 oktober en kunnen jouw hulp dan goed gebruiken. Voor € 17,50 per dag krijg je 3 maaltijden (exclusief drank) en uiteraard een 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
- ❖ www.air-berlin.com
- ❖ www.vueling.nl
- ❖ www.easyjet.nl (met een overstap op b.v. Londen Gatwick)

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

- ❖ www.d-reizen.nl
- ❖ www.hispacar.com
- ❖ 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 lange rijen 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

