

BODEGAS FELIX CALLEJO 'WIJNMAKERS VAN HET JAAR'

DE ABSOLUTE TOP UIT RIBERA DEL DUERO

Wijnliefhebbers loopt het water in de mond bij het horen van topnamen uit Spanje als Pesquera of Vega Sicilia. Grote robuuste en overtuigende wijnen uit Ribera del Duero in centraal Spanje. Feitelijk hebben deze twee producenten ervoor gezorgd dat wereldwijd de naam Ribera del Duero op de kaart kwam te staan. Maar sinds 1989 is er een kaper op de kust.



Bijschrift

D

De beschermde herkomstbenaming Ribera del Duero is pas sinds 1982 een feit. Zeven jaar later stichtte Felix Callejo zijn eigen wijnbedrijf in het slaperige, driehonderd zielen tellende wijndorp Sotillo de la Ribera. Hij trouwde met juf Pilar van de basisschool in het dorp; een meesterzet, want zo weet je dat je kinderen uitstekend onderwijs krijgen terwijl jij in de wijngaarden of kelder staat. Hun vier kinderen vertellen dat het grappig was dat mama overdag ‘juf’ was en ‘s avonds mama. Twee van de dochters zijn inmiddels overigens afgestudeerd psycholoog.

De tweede generatie staat hier vandaag de dag aan het roer, want de drie dochters en de zoon van Felix drijven op voortvarende wijze het bedrijf. Cristina verzorgt de export, José-Felix en Noelia zetten in de kelder de droom van Felix voort. Beatriz is verantwoordelijk voor de lokale markt. Om goed voorbereid de toekomst in te gaan werd er praktijkervaring opgedaan bij andere (top)bedrijven. José-Felix liep stage bij Pétrus in Pomerol (1999) en bij Torres in Chili (2000). Zijn zus Noelia werkte bij Araujo in Napa Valley (VS) – inmiddels gekocht door de eigenaar van Château Latour in Pauillac, en bij Cobos in Mendoza, Argentinië. Samen zijn zij verantwoordelijk voor het volledige wijnmaakproces. Gevraagd naar het belangrijkste detail van de stage bij Pétrus laat José-Felix weten dat hij het meest onder de indruk was destijds van de wijze waarop er in de wijngaarden van Pétrus werd gewerkt.

In 2000 werd bij Callejo de beslissing genomen om biologisch te gaan werken. Met deze stap keken zij terug naar de oudste tradities in hun regio, maar met een heldere blik voorwaarts vanuit de overtuiging dat biologisch de norm gaat worden in de land- en tuinbouw. Ribera del Duero leent zich uitstekend voor biologische wijnbouw door de hoogte en de altijd aanwezige wind die de druiven droog en schimmelvrij houdt. Ook Callejo heeft nu de stap gezet naar certificering van de wijngaarden omdat zij beseffen dat de consument op het etiket het verschil móet kunnen zien. Met ingang van de oogst 2021 zullen alle wijnen biologisch zijn gecertificeerd.



Sotillo de la Ribera ligt aan de noordelijke grens van de regio, het stroomgebied van de rivier de Douro. De wijngaarden liggen relatief hoog op 830 tot 930 meter. De bodem is er geschakeerd met sterk kalkhoudende gronden, maar ook kiezelgrond, ooit aangevoerd door de rivier. Er zijn grote percelen met zandhou-

MET INGANG VAN DE OOGST 2021 ZULLEN ALLE WIJNEN BIOLOGISCH ZIJN GECERTIFICEERD

dende grond en is er vette rivierklei in de lagergelegene delen. In totaal verbouwen zij druiven op zevenentwintig percelen met een totale oppervlakte van bijna vijfenvijftig hectare. Zij staan open voor een rustige uitbouw van het wijngaardareaal, maar haast is er niet. Waar

papa Felix zocht naar hele grote percelen, streven de kinderen juist naar veel kleinere, maar wél met een excellente ligging en expositie. Wat hun betreft wordt ‘perceelvinificatie’ de norm. In april 2021 werd één hectare toegevoegd. Er wordt dan nadrukkelijk naar de samenstelling van de grond gekeken en plant dan de daarbij best aansluitende druivensoort. Ook hebben de kinderen van Felix Callejo een ander, veel ouder, beplantingsschema weer in ere hersteld. Dat is óf vierkant (1,70 x 1,70 meter), óf langwerpig (1,70 x 1,30 meter) tussen de wijnstokken onderling. Zij noemen dit een ‘frame’. Grappig is wel dat zij deze ‘frame’ ‘high density’ aanplant noemen. Met maximaal vierduizend wijnstokken per hectare blijft het wat plantdichtheid betreft flink achter bij andere delen van de wereld waar tot wel twaalfduizend wijnstokken per hectare staan. Papa Callejo werkte met tweeduizend tot vijfentwintighonderd wijnstokken per hectare om de toen (vijftig jaar geleden) net in de wijn-



gaarden geïntroduceerde tractoren ruimte te bieden. De wijnstokken blijven dicht bij de grond, de uitlopers worden wel langs stalen draden geleid om beschadiging of breuk ervan tegen te gaan, ‘Cordon Royat’ of ‘Gobelet Pallissé’ genoemd. Bij Callejo spreken zij over ‘Bush Vine’s’; feitelijk hanteren zij een soort tussenstap tussen de gedrongen wijnstok dicht bij de grond zonder ondersteuning (Bush Vine) en een mét ondersteuning van palen en stalen draden. Wat in Ribera del Duero vooral opvalt is de grote verscheidenheid aan grondsoorten op een beperkt aantal vierkante kilometers. In het geval van Callejo is binnen twee kilometer van het wijnbedrijf werkelijk alles te vinden wat dit gebied zo bijzonder maakt, alle hiervoor beschreven grondsoorten komen aan bod. Van enige afstand zijn de verschillende kleuren van de grond duidelijk waarneembaar. Aan de voet van de heuvels donker rossig bruine kleihoudende aarde en naarmate je hoger op de heuvel

komt lichtere, sterk kalkhoudende grond. Vette grond geeft vette wijn en de veel ‘armere’ (kalk)grond is de aanrager van finesse. Wat je van een topbedrijf heden ten dage mag verwachten is – behalve een ecologisch verantwoord beleid in de wingerd – ook een moderne en zeer hygiënisch kelderruimte. Bij

WAT IN RIBERA DEL DUERO VOORAL OPVALT IS DE GROTE VERSCHIEDENHEID AAN GRONDSOORTEN

Felix Callejo wordt het rijpe fruit (*tinto fino* oftewel tempranillo) perceel voor perceel handmatig geplukt. Direct hierna gaat het fruit via twee sorteertafels naar de wijnmaakruimten. Alle kelderbewerkingen vinden plaats onder valdruk, zwaartekracht dus. Hier geen pompen

of transportbanden om fruit of sap snel te verplaatsen, maar rust en stilte. Recent werden de gigantische tanks ingeruild voor dertig veel kleinere varianten, alle van roestvrijstaal en voorzien van koeling, of desgewenst verwarming in de dubbele wanden. In 2022 zal de zojuist aangelegde, 1100 vierkante meter tellende vinificatieruimte gereed zijn en komen er nog eens vijftien RVS tanks bij. Met al die wijngaarden en vier verschillende druivenrassen is er veel behoefte aan kleinere tanks voor de ‘perceelvinificatie’. Door een onhandig stukje wetgeving mochten tot 2013 geen betonnen kuipen zonder epoxy interieur in de ruimte staan waar D.O. Ribera del Duero wijnen werden gemaakt. Dat is eindelijk veranderd en nu mogen de uitstekend werkende betonnen kuipen in één ruimte staan met roestvrijstaal en houten kuipen.

De gisting kan al voorzichtig van start gaan bij zeer lage temperaturen. Feitelijk wordt een koele ‘inweking’ gehanteerd waarna de temperatuur langzaam mag stijgen tot circa 25°C. Dat gebeurt óf op natuurlijke wijze, óf de gistingskuipen worden ietsje verwarmd. De tweede of malolactische gisting vindt plaats in de gistingstank, behalve voor de Majuelo, de Felix Callejo en de Gran Callejo; die ondergaan de tweede gisting in eiken fusten. Het persen van de druiven gebeurt met een grote, verticale pers van Vaslin-Bucher waarmee de druk op het fruit optimaal beheerst kan worden. Er is ook een eigen bottelinstallatie. Om de houttoon in de wijn te beheersen is slechts een deel van dit hout jaarlijks nieuw, zo’n honderdvijftig vaten per jaar. De *toasting*, de wijze waarop de vaten tijdens de productie ervan worden ‘ingebrand’, is altijd laag. De enige wijn die jaarlijks rijpt in honderd procent nieuw hout is het paradepaardje van het bedrijf, de Felix Callejo ‘Suelos de Caliza’.

Een wijnmaker bewijst zichzelf pas écht als de ‘instapwijn’ al goed genoeg is om je uit je sokken te blazen. Dat is zeker het geval bij de **Flores de Callejo**, hun ‘eenvoudigste’ wijn, maar nog altijd zo goed dat de belangrijkste proevers ter wereld als Tim Atkin, James Suckling, Stephen Tanzer en Robert Parker er 90 tot 92 punten aan geven. Ongelofelijk voor wijnen van deze prijs. Impressie: fonkelend donker paars-rood van kleur. Indrukwekkend

en diep fruitrijk aroma. Prachtige concentratie en diepte. Een volmaakt staaltje van heden-daagse wijnmaaktechniek met respect voor de ouderwetse gebruiken. Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van natuurlijke gist en rijping vindt plaats gedurende vijf maanden in grote eiken fusten en tanks, waarna assemblage plaatsvindt (€ 16,95).

Als de Flores de Callejo de instapwijn is kan het daarna alleen nog maar beter worden. Met 91 tot 95 punten in de verschillende wijnmedia is de volgende stap omhoog gezet. De **Parajes de Callejo** (€29,95) bestaat voor vijftien-negentig procent uit tinto tino, aangevuld met vijf procent albillo mayor. Laatstgenoemde is een eeuwenoude lokale witte (!) druif. Deze variant wordt door de dames Callejo omschreven als de ‘moeder van tempranillo’, terwijl José-Felix het de ‘vader’ noemt. Hoe dan ook een druiven-ras dat van wezenlijk belang is in de productie van topkwaliteit rode wijnen. Het is een oud gebruik om wat witte druiven te verwerken in geconcentreerd rood, als een wolkje melk in sterke thee. Zo is het ook in de Noord-Rhône gebruik om ongeveer vijf procent witte druiven toe te voegen aan giganten als Hermitage en Côte-Rotie. De rode druiven komen van wijngaarden op 890 tot 900 meter hoogte en de witte zelfs geoogst op 920 meter. Ook hier vette internationale punten oplopend van 91 (James Suckling) tot 95 (Guía Gourmets).

Van de lokale held, de albillo mayor kan je natuurlijk ook witte wijn maken en dat doen zij dan ook. **El Lebrero** (€ 34,95) heet deze creatie. Bleekgeel van tint en zeer aromatisch met geurtonen van tropisch fruit, maar ook florale tonen naast hints van groene kruiden. De wijn gist in ‘Demi Muids’, de eiken vaten van vijfhonderd liter. Daarna mag de wijn rijpen, deels in deze vaten, deels in grote betonnen eivormige tanks. In beide gevallen blijven de naar de bodem gezakte gistcellen in contact met de wijn door een natuurlijke rotatie van de jonge wijn binnen het ei. Dit geeft extra diepte en ‘vet’ aan de wijn. De productie is erg klein met zo’n zevenduizend flessen per jaar, haast microscopisch in Spanje waar men niet met de ogen knippert van een miljoen flessen wijn per soort. De volgende, met hoge scores overladen wijn,

is de (rode) **Majuelos de Callejo**. Hier lopen de internationale punten op van 90 tot maar liefst 97. De gebruikte druif is hier tinto fino, nu afkomstig van wijngaarden op 870 tot 890 meter hoogte met sterk kiezelhoudende grond. Het is een zeer geurige wijn met impressies van rijpe pruimen, tijm, versgemalen peper, nieuw leer, vermengd met fijne houttonen. Zeer complex dus. Mág ook wel voor dat geld hoor ik u denken. En terecht. Want het is een gigantisch glas wijn dat geld kost maar er ook waanzinnig veel voor teruggeeft. Groot, groots, geweldig (€ 54,95).

Finca Valderoble heeft een bijzondere geschiedenis. Papa Callejo nam vlieglessen en vloog heel wat rondjes boven het gebied. Hem viel een strook land op waar niets groeide. Hij bedacht dat hier een landingsbaan kon komen, kocht het perceel en ging met bulldozers aan

EERLIJK GEZEGD
VERDENKEN WIJ
BODEGAS FELIX CALLEJO
ERVAN SPANJES
ALLERBESTE WIJNMAKER
TE ZIJN

het werk. Althans, totdat de lokale bestuurders er lucht van kregen en het direct gedaan was met de pret. Zoon José-Felix echter bekeek de grond vanuit een wijnperspectief en ontdekte dat dit perceel ideaal geschikt was voor wijnbouw. Nu behoort het tot de hoogst-gelegen percelen van Callejo beplant met tempranillo, oftewel tinta fina, en merlot, groeiend in sterk kalkhoudende grond. De luchtzak behorend bij een landingsbaan hebben zij in ere gehouden. De wijn is nog niet beschikbaar wellicht wel in het najaar van 2023 (€ 34,95).

Hoeveel superlatieven hebben we nog? Want we zijn nu aangekomen bij **Félix Callejo ‘Suelos de Caliza’**, genoemd naar de oprichter. Het bekende recept, honderd procent tinto fino, vatgerijpt gedurende achttien maanden in vaten van verschillende inhoud. Productiecijfers? Verwaarloosbaar want slechts drieduizend flessen per jaar. Het is een unieke, handgemaakte, ultra *limited edition* wijn afkomstig van zéér kalkhoudende grond. Punten? Ach, met een

‘laagste score van 93 en de hoogste van 99 is het wel duidelijk waarmee we hiervan doen hebben. Een reusachtige wijn, overrompend, voluptueus, groot, groter, groots. Enorm, geweldig onvergetelijk, op ‘Premier Grand Cru’-niveau. Behalve de eerder ontdekte overdaad aan rijp rood fruit is hier ook chocolade merkbaar. Een geweldenaar die eigenlijk in geen enkele serieuze kelder mag ontbreken (€ 129,50).

U denkt dat dit het was? Maar nee! Want hierna komt de **Gran Callejo**. Van honderd procent tinto fino geoogst op 880 tot 900 meter hoogte. Wat een wijn is dit. Overtuigend en donker fonkelend rood van kleur. Het weelderige aroma is diep en geschakeerd en toont impressies van rijp rood fruit aangevuld met vleugjes versgemalen (witte) peper, eucalyptus, cacao en gedroogde groene kruiden. Subliem! Bakken smaak, bakken diepte en aroma, bakken tannine. Bakken geweldigheid eigenlijk. De internationale erkenning gaat door tot 98 punten. En daar is geen punt aan gelogen. Opvallende detail is dat alle wijnen als rugetiket het roze etiket van Ribera del Duero dragen, behalve de Gran Callejo. Die is officieel geklasseerd als Gran Reserva. Dat houdt in vierentwintig maanden rijping in hout, gevolgd door zesendertig maanden in fles. Het eerste jaar rijpt de wijn in nieuwe vaten, het tweede in vaten van twee oogsten oud (€ 94,50).

Eerlijk gezegd verdenken wij Bodegas Felix Callejo ervan Spanjes allerbeste wijnmaker te zijn. Ex aequo met Juan Carlos Lopez de Lacalle, het meesterbrein achter Artadi. De wijnen van Callejo zijn juist niet de soms haast ondrinkbaar geconcentreerde wijnen van elders, maar het toonbeeld van beheersing en precisie. Dat komt ook tot uitdrukking tijdens de proeverij met de familie Callejo. De belangrijkste wijnen worden geserveerd uit grote bourgognekelken om finesse boven kracht aan je lippen te brengen. De wijnen van Bodegas Felix Callejo worden voor de helft in Spanje verkocht. De andere helft gaat de gehele wereld over, van Rusland naar Amerika en van Denemarken naar China. En nu ook naar Nederland. De totale jaarproductie van alle wijnen samen ligt onder de driehonderdduizend flessen. Dat lijkt veel, maar is voor Spaanse begrippen een piepklein beetje.

Druiven

Om de D.O. Ribera op de fles te mogen zetten moet de wijn voor 75% uit tino fino bestaan. Desgewenst aangevuld met maximaal 25% rode druiven; men mag kiezen uit garnacha, merlot, malbec en cabernet-sauvignon. Bij het toevoegen van witte druiven is 5% het maximaal toegestane.

‘Kurk’

Voor een liefhebber is een verziekt diner door een wijn met ‘kurk’ een nachtmerrie. Daarom kiest men bij Callejo voor de top op kurkgebied, de Diam-kurken van de serie ‘Origin’. Diam bestaat uit minuscule stukjes kurk bijeengehouden door speciale lijn. 99,99999% gegarandeerd ‘zonder kurk’.

Gatenkaas

Het dorpje Sotillo de la Ribera is één grote gatenkaas. Er is een kronkelig straatje waar deur aan deur wijnkelders uit de oudheid zijn gevestigd. Om de wijn in de smorende zomerhitte te beschermen groef men tunnels in de heuvel waar de wijnen bij 12°C natuurlijke temperatuur konden rijpen.

Gras en lupinen

Alle wijngaarden hebben tussen de wijnstokken natuurlijk gras om erosie door regen tegen te gaan en daarmee ook uitdroging van de grond. Om de vijf jaar wordt lupine gezaaid die later wordt ondergeploegd om de grond op natuurlijke wijze te verrijken.

