



General manager Pedro Carrascosa werkte eerder bij CVNE in Rioja. In één van de kelders exposeert hij foto's uit zijn tijd in Afrika waar hij ooit safari's verzorgde.



GENIALE PAGO

Rijdend in La Mancha, op weg naar Pago de Guijoso, passeer je een hoogvlakte waar de weg is uitgehakt tussen de oranje- en roodbruine rotsen. De begroeiing is er spectaculair, kilometer na kilometer golvende heuvels bekleed met groen in allerlei schakeringen, grassoortenn, vetplantjes, witte, gele en blauwe bloemen met klapprozen overal om je heen. Duizenden bomen en vlinders in overvloed en geen andere auto in zicht op de door felle zon en vrieskou beschadigde weg.

TEKST EN BEELD NICO MCGOUGH

Z

Zodra je over het hoogste punt heen bent stralen de haast lichtgevende smaragdgroene vlakken ons tegemoet. Graanvelden of percelen waar knoflook groeit zijn bijna sappig te noemen lichtgevend groen. Aankomend bij de Pago de Guijoso eindigt de verharde weg en gaan de laatste kilometers verder over aangedrukte zandwegen. Kronkelend tussen het mooiste dat moeder natuur kan verzinnen kruipen wij langzaam dichterbij. Golvende graanvelden, gaarden vol abrikozen, amandel en olijfbomen. Ruim veertien hectare is gereserveerd voor

zonnepanelen en twee waterreservoirs met grondwater zorgen ervoor dat de gewassen geïrrigeerd kunnen worden. Opvallend van dit ecologische paradijs vonden wij de vele handgemaakte konijnenburchten. Uit grote keien opgetrokken bieden zij de konijnen op het domein een veilig onderkomen tegen lopende of vliegende roofdieren. De konijnenburchten hebben allemaal een huisnummer.

Pago is geen kleintje met zo'n drieduizend hectare. Het is een 'multicultuur'-bedrijf waar

meerdere vormen van land- en tuinbouw en veeteelt bijeenkomen. Kleinschalig worden er broccoli, bloemkool, sla, paprika's en diverse graansoorten en peulvruchten verbouwd. Laatstgenoemde vinden hun weg naar de schapen als voer, want er wordt ook schapenkaas geproduceerd. Amandelbomen nemen zo'n vijfhonderd hectare in en knoflook honderdvijftig hectare, en er zijn wat percelen met olijfbomen. Maar wij zijn er natuurlijk voor de wijngaarden. Die liggen zo'n 1100 meter boven zeeniveau en er waait altijd een stevige wind.



Onder leiding van Antonio Conesa worden niet minder dan twaalf boerderijen door geheel Spanje bestuurd.

Voordat je in aanmerking komt voor de D.O. Pago moet er tenminste twintig jaar achtereenvolgend opvallend goede wijn(en) zijn gemaakt.

Het zal geen verrassing zijn dat de faciliteiten hier tot in de detail perfect zijn. De complete wijnmaakruimte is geklimatiseerd, van de vloer kun je eten en het team gaat niet naar huis voordat de volledige ruimte elke dag is gereinigd. Natuurlijk zijn er de bovenmaatse tanks van RVS, maar ook terracotta 'vaten' van maar liefst honderdtwintig jaar oud. Deze werden – ongebruikt – aangetroffen in een oud pand elders op het domein. Opvallend – en door ons niet eerder gezien – zijn de grote kunststof eieren uit Frankrijk die een deels luchtdoorlatende wand hebben om de rijping te bevorderen. Eigenaar van dit bijzondere bedrijf is de familie Conesa. Onder leiding van Antonio Conesa worden niet minder dan twaalf boerderijen door geheel Spanje bestuurd; Pago de Guijoso is echter de enige wijnproducerende boerderij. De familie Conesa nam in 2013 het bedrijf over en begon met een grootschalige reconstructie.

Wij voeren van dit unieke wijnbedrijf meerdere wijnen, alle biologisch en zelfs vegan.

Viña Consolació

Chardonnay Tierra de Guijarros (€ 11,95).

Roble Tierra de Guijarros (€ 9,95).

Tempranillo Tierra de Guijarros (€ 11,95).

Pago de Guijoso

Chardonnay 'El Beso', deels vatgerijpt en vergist (€ 19,95).

Tinto 'El Beso'

Assemblage uit de mooiste druiven van het domein, 25% tempranillo, 25% cabernet-sauvignon, 25% merlot, 25% syrah. Van verschillende leeftijden, vandaar dat er geen oogstjaar op de fles staat vermeld (€ 19,95).

Finca La Sabina

Merlot Crianza, 12 maanden rijping in Frans eikenhout (€ 19,95).

Tempranillo, 12 maanden rijping in Frans eikenhout (€ 19,95).

Syrah Crianza, 11 maanden rijping in Frans eikenhout (€ 22,95).

Cabernet Sauvignon Gran Reserva, 22 maanden rijping in Frans eikenhout (€ 22,95).

Hierdoor worden de gewassen later plukrijp maar neemt de noodzaak om de wijngaarden te bespuiten af: moeder natuur blaast het fruit droog. Op Pago de Guijoso werken 116 mensen en tijdens de oogsten zo'n 300. Door de constante wind rijpen de druiven hier langzamer dan elders en vindt de oogst plaats tussen eind oktober en begin november, dat is uitzonderlijk laat te noemen. Pago de Guijoso is een van de twee plaatsen in Spanje waar de meest beschermde en zeldzame boom 'Sabina' (Spaanse jeneverbes) nog voorkomt.

De grond is bezaaid met grote kiezelstenen, aangevoerd door prehistorische rivieren, vergelijkbaar met de zuid-Rhône. De kiezels – 'guijoso' genaamd – nemen overdag zonnewarmte op en staan die 's avonds weer af. In deze regio is druppelirrigatie toegestaan om de wijnstokken in leven te houden. In de met stenen bezaaide, oranje- tot koffiebruine grond staan druivenrassen voor de wijnproductie. Het experiment wordt echter niet geschuwd en daarom wees de universiteit van Castilla la Mancha Pago aan om te werken met rassen als

zinfandel, touriga national, sémillon, carmenère, tannat en montepulciano. Grappig genoeg met hier en daar een schrijffout op de naambordjes die elke rij wijnstokken identificeert. Een deel van de productie van 600.000 liter bestaat uit wijn die in bulk wordt verkocht, maar het mooiste deel van de productie gaat onder eigen naam de wereld in. De jongste wijnstokken geven 'Viña Consolación', de oudste percelen gaan de wereld in als 'Pago de Guijoso'. Hier hanteren zij voor de witte wijnen chardonnay, sauvignon blanc en viognier en voor de rode wijnen tekenen syrah, tempranillo, cabernet-sauvignon, merlot en garnacha. Voor eigen gebruik is er een perceel met albariño. De wereldberoemde Australische druivenexpert Richard Smart is adviseur van het bedrijf. De beschermde herkomstbenaming 'Pago' is in 2005 in het leven geroepen voor locaties met nét dat beetje extra. Het zijn eigenlijk unieke microklimaten waar op hoog ecologisch niveau moet worden gewerkt. Een van de richtlijnen is dat het geplukte fruit binnen twintig minuten in de bodega moet aankomen.