

bestemming & beleving

reizen

de Gelderlander zaterdag 1 september 2012



De druiven van Zwitserland

18

Bevers spotten in De Biesbosch **21**
Fietsen over oude Belgische spoorwegen **23**

foto Thinkstock

Geur

derk
DERK BOLT

Laatst hoorde ik een presentator op de radio een vraag stellen over geur. De geïnterviewde persoon, een artist, zou daar eens iets over moeten zeggen. Liefst iets literairs of opzienbarends. De man had, ook na lang nadenken, geen idee waar hij het vandaan moest halen. Hij stamelde wat. Die aarzeling begreep ik niet. Je kunt toch wel iets over geur vertellen? Ik bedoel, je ruikt toch eigenlijk altijd? Zeg dat een vers pak koffie zo fijn ruikt, of de vacuümverpakte haring zo smerig wanneer je het plastic los-trekt.

Mijn gedachten over geur kwamen ineens op gang. Er zijn, zo bedacht ik, in mijn leven universeel smerige luchtjes. De geur in een vliegtuig bijvoorbeeld. Veel passagiers krijgen, na verloop van tijd last van een fenomeen dat ooit door Gerard Reve werd omschreven als 'verzamelwinden'. Het gaat daarbij om de luchtopbouw in de darmen onder invloed van de drukveranderingen in een vliegtuig cabine. Die lucht moet er uit en over het algemeen laat de passagier de darmgassen met een neutraal gezicht al zittend ontsnappen. Dit leidt tot een bedorven atmosfeer die nauwelijks uit de neus te krijgen is.

Ook de geur die aan sommige plaatsen kleef is kenmerkend. Bij het verlaten van het vliegveld van Jakarta is er geen ontkomen aan. Je haalt diep adem, kijkt elkaar aan en knikt veelbetekenend. Ja hoor, we zijn er weer. De weë lucht van afval, ontlasting en ontbinding hangt over het land als een dikke laag pindakaas op een witte boterham. Smerig? Ja, heel smerig, maar je bent eraan gewend. Sterker nog, op zo'n plek is het zelfs een geruststellende gewaarwording. Het is vertrouwd, hoe goor ook de geur.

Maar soms ruiken dingen natuurlijk ook lekker.

Een groentemarkt in Thailand, waar je het citroen-gras boven alles uit snuift. Of een Aziatische kruidenwinkel, vers brood, pas gewassen lakens. Heerlijk. En soms heeft een geur een verbazingwekkend effect op de herinnering.

Onverwacht komt iets via de neus binnen om ergens in de hersenen te verdwalen, waar in een flits associaties worden gelegd. In Duitsland loop ik een oude zolder op, haal diep adem en sta plotseling in het huis van mijn al lang overleden grootouders. Het is precies dezelfde geur. Een mengeling van hout, oud papier en verpulverd bakeliet. Het stof van vergeten meubels en kolengruis uit vervlogen tijden.

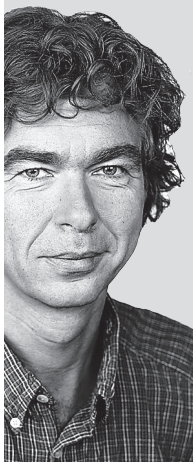
Natuurlijk weet ik wel waar ik echt ben, maar het kost me weinig moeite om de stem van mijn opa te horen en het krakerige zingen van oma.

De kinderen zijn voor een weekje alleen op vakantie, hun slaapkamers onbarmhartig leeg. Maar met m'n ogen dicht herken ik de vertrekken aan de geur. Ik ken de lucht die ze bij zich hebben net zo goed als hun gezicht. Een paar weken geleden, de laatste dagen van de vakantie, sta ik naast een zonnig korenveld tussen Lyon en Valence. Een stroompje water slingert langzaam uit het zicht. Even diep ademhalen. En met de ogen dicht ben ik ineens weer 12 jaar jong. Ik ruik Achterberg, de klaprozen en de korenbloemen. Het visnetje waarin salamanders en kikkerdril kronkelen ruikt naar sloot. Een sterke lucht op een warme dag. Goh, wat had ik dat allang niet meer geroken. Ik sta er echt van te genieten. Bijzonder, dat je zo ver terug in de tijd kunt met een keer fors inhaleren door de neus.

Vorig weekend zat de vakantie er weer op. Traditiegetrouw evalueren we de voorbije avonturen bij mijn ouders die nog steeds wonen waar ik ben opgegroeid. Voor de grap stop ik bij die plek in Achterberg. Even ruiken. Een teleurstelling, uiteraard. Het land naast de spoorlijn is omgeploegd. De korenvelden verdwenen, geen klaprozen meer. Het slootje is gedempt. Salamanders en kikkervisjes liggen diep in de klei als fossielen begraven.

Ook de geur is weg, jammer. In het echt verdwenen maar blijkbaar goed opgeslagen in de databank van mijn herinneringen. Een plek in mijn brein waar het langzaam steeds prettiger toeven is.

Maar nu gaan we eerst weer aan de slag. De plicht roept, het werk wacht. Wat ruik ik nu? Natuurlijk, de natte geur van een naderende herfst. Heerlijk!



De wijnpers van iepenhout uit 1814 is de trots van het wijnmuseum in Salgesch.

foto's Lutske Bonsma

Wijnwandelen

In het kanton Wallis wordt bijna de helft van alle Zwitserse wijn geproduceerd. **Lutske Bonsma** wandelde door de wijngaarden van Salgesch naar Sierre.



Het droge en zonnige klimaat, de kalkrijke bodem en grote verschillen in dag- en nachttemperatuur maken

Wallis tot een ideaal gebied voor druiventeelt.

In Wallis wordt bijna de helft van de Zwitserse wijn geproduceerd. Daarom besloot de bevolking dat er een wijnmuseum moest komen. De regio's Sierre en Salgesch bundelden hun krachten en het resultaat bestaat uit twee musea in beide dorpen. Verbonden door een wijnwandelpad.

Van oudsher is Salgesch een landbouwgebied, maar de afgelopen vijftig jaar is de overstap naar wijnbouw gemaakt, leren we in het wijnmuseum. Niet alleen boeren verbouwen druiven; iedereen doet dat. Naast vrijwel elke woning is een wijngaardje en het stikt hier van de wijnkelders.

Tijdens de *Marche des Cépages* (de wijnstokwandeling) in september openen de kelders hun deuren en kun je overal wijn proeven.

Zodra we het museum verlaten, lopen we langs hellingen vol wijnranken. De wijngaarden worden afgeschermd door muurtjes van gestapelde stenen. Ze laten water door en voorkomen tegelijkertijd erosie op de steile hellingen. Langs de wijngaarden staan muurtjes met een gezamenlijke lengte van meer dan 3.000 kilometer.

We steken de Raspille over. Het riviertje vormt de grens tussen Duits- en Franstalig Wallis. We zijn nu in Valais en zelfs de informatieborden zijn politiek correct. In Duitstalig Wallis stond eerst de Duitse, daarna de Franse tekst. Nu is het precies andersom. De Raspille voorziet de *Suone* (Bisse in het Frans) van water. De eerste van deze irrigatiekanaaltjes werden al in de Middeleeuwen aangelegd om akkers en wijngaarden van water te voorzien. De *suone* (met een totale lengte van 760 kilometer) dienen nog steeds als irrigatiekanaal



Wijnboer Jürg Biber geeft uitleg over zijn werk.

COLOFON

Eindredactie:

Johan Bosveld
redactie.reizen@wegener.nl

Vormgeving: Birgitta Hermans / Gemma van Kessel

Advertentieverkoop:

Wegener Media Nationale Verkoop
verkoop.dagbladen@wegener.nl

De artikelen in deze bijlage komen tot stand onder verantwoordelijkheid van de redactie. Daarvoor werkt zij soms samen met reisorganisaties en verkeersbureaus. De redactie behoudt echter de volledige zeggenschap over de redactionele inhoud.



Salgesch wordt omringd door wijngaarden.

in Wallis

en zijn ideaal om langs te wandelen, want de route is vlak. Daarmee wordt meteen voorkomen dat het water te snel gaat stromen. Wijnboer Jürg Biber is aan het werk in zijn wijngaard. Hij begon 9 jaar geleden met het verbouwen van druiven, maar ging een paar jaar geleden bijna failliet. „Er zaten allemaal ziekten in de druiven”, zucht hij. „Nu gaat het beter. Ik gebruik geen gif en we plukken de druiven handmatig. Bemesten gebeurt door schapen, die tussen de druivenranken grazen. Ik verbouw vooral chasselas, gamay en pinot-noirdruiven. Pinot-noir wordt hier al vijfhonderd jaar verbouwd. De bodem is rijk aan kalk en magnesium. Ideaal voor deze rode-wijndruif.”

De Zwitserse wijnboeren moeten creatief zijn, want de kwaliteitseisen worden steeds hoger. Ze mogen minder druiven per vierkante meter verbouwen, zodat de suiker die zich in de bladeren vormt, beter wordt verdeeld over minder druiven. Daardoor krijgt de druif het gewenste suikergehalte, terwijl het tanninegehalte (belangrijk voor de houdbaarheid van de wijn) en het bouquet (de geur) meer tijd om te rijpen krijgen. Voor het aroma van deze wijn zijn grote verschillen in dag- en nachttemperatuur van belang. Daarom verbouwt Biber nu pinot noir op plekken die eigenlijk niet geschikt zijn. Bijvoorbeeld op een heuvel waar 's ochtends geen zon is. Hierdoor krijgen de druiven meer tijd om te rijpen.

We mogen een witte Heida wijn proeven. „Deze wijn is een hype, werkelijk niet aan te slepen”, vertelt Biber. „Eigenlijk is het alcoholpercentage te hoog om 's ochtends te drinken. Je blijft er helder van in je hoofd, maar je knieën...” Om te voorkomen dat de alcohol inderdaad naar de benen zakt, gaan we snel verder. Door wijngaarden, langs suone en houten chalets met roodbloeiende geraniums.

In Sierre bezoeken we het tweede wijnmuseum. In de vitrines staan water- en wijnkannen. We horen dat het drinken van wijn lange tijd als barbaars werd gezien. Daarom deed men letterlijk water bij de wijn.

Inmiddels is het lunchtijd. Op het terras van restaurant Château de Villa mogen we raclette van kaas uit vijf valleien proeven. De *racleur* verwarmt het buitenste laagje van een halve kaas en schraapt het gesmolten goedje op ons bord. Elke kaas heeft een eigen smaak, door de kruiden die de koeien op de verschillende bergweiden hebben gegeten. Bij de kaas eten we in de schil gekookte aardappelen, augurken en zilveruitjes.

Per jaar gaat er in Château de Villa 13.000 kilo kaas door. Vandaar de bijnaam ‘Tempel van de raclette’. Als we vijf soorten geproefd hebben, mogen we meer van onze favoriete kaas bestellen, maar wij hebben genoeg gegeten. We zijn stomverbaasd als de *racleur* vertelt dat het eetreceder van een bezoeker op 42 porties staat.

i De wijnwandeling van Salgesch naar Sierre is 6 kilometer lang en overwegend vlak. Langs de route staan tachtig bordjes met uitleg. De wandeling is onderdeel van de Walliser wijnroute van Leuk naar Martigny. Meer informatie over die route op www.myswitzerland.com/wandelen Salgesch ligt 900 autokilometers van Utrecht. Met het vliegtuig kun je met Swiss International Air Lines van Amsterdam naar Zurich (www.swiss.com). Vanaf de luchthaven trein je in drie uur naar Salgesch. Tussen Salgesch en Sierre rijden ook treinen.

www.sbb.ch
www.myswitzerland.com

Reageren?
redactie.reizen@wegener.nl

