

Zo word je Olijf importeur

Een dag voor ons vertrek stuurt neef Bart een e-mail: 'Ik verdenk je ervan dat je ook in je vakantie nog je mail leest. Dat hoop ik in elk geval, want ik heb een aanrader als jullie dan straks in Portugal zijn. In het grootste natuurgebied daar heeft een Hollands stel een landgoed gekocht. Hij is dertig jaar consulent van de biologisch-dynamische landbouw geweest, een supervakman die dit zijn leven lang al voor ogen had. Autarkisch, gepaard aan alle moderne mogelijkheden en zeer gastvrij. Momenteel is het daar de drukke tijd vanwege de olijfoogst en de 120 schapen hebben al gelammerd. Het melken en kaasmaken is alweer begonnen. Ik zeg het niet gauw, maar hier ga ik binnen afzienbare tijd eens heen.'

Bart die op vakantie gaat? Dat moet wel bijzonder zijn. Hij dacht dat we al weg waren, want ik had gezegd dat we niet op zijn verjaardag zouden komen. En nee, op vakantie lezen we geen mail, wel veel boeken. We zijn geen overwinteraars, maar we zijn al wel een paar maal in februari in Andalusië

geweest. Dit keer wilden we naar Portugal. Nederlandse kou inruilen voor prille lente, maar februari 2010 was bar. Terwijl Nederland gebukt ging onder een lange periode van krakende vorst, was het in Portugal vijftien graden warmer. Dus ook koud. En na een ingekorte rondreis besloten we op de



olie

terugweg toch nog een paar dagen naar Dominio Vale do Mondego te gaan. Naar dat Hollandse stel.

Karin Slingting en Eelco Schaap kochten in 2007 dit landgoed van 33 hectare aan de rivier de Mondego in het Natuurpark Serra da Estrela. Ondanks het schamele weer, oogt het als het paradijs. Het terrein met zes *quinta's* (boerderijen) ligt op een heuveltop en loopt af naar de rivier; ooit door een Portugese

Ik heb anderen dertig jaar lang verteld hoe ze het moeten doen

ondernemer bij elkaar gekocht en tot een geheel gesmeed. De quinta's zijn inmiddels tot vakantiewoningen verbouwd en er is ook een kampeerterreintje.

We worden allerhartelijkst ontvangen en blijken niet de enige gasten te zijn. Er zijn ook een aantal vrienden. Karin bereidt namelijk het eerste culturele Angelfestival voor dat ze deze zomer op hun grond organiseren. Theaterduizendpoot Michael Kamp is uit Nederland overgekomen om de mogelijkheden te inventariseren. Wijnschrijver Menno Simon is er met zijn gezin, want iets verderop staat een quinta met verwaarloosde wijngaard te koop. Zelf wijn maken lijkt hem het summum. Ze overwegen te emigreren. Hun kinderen zijn nog jong genoeg.

Of we vanavond mee willen eten, vraagt Karin. We aarzelen. Moeten wij ons in deze vriendenkring mengen? 'Alle gasten kunnen altijd mee-eten,'

zegt Karin. 'Dat is onze gastvrijheid en daarop zijn we ingericht. Onze kok is Fernanda. Zij heeft jarenlang in een restaurant in Amsterdam gewerkt.' '...en spreekt twee woorden Nederlands. Kan je nagaan wat zij daar al die tijd heeft gedaan,' voegt Eelco er naadloos aan toe om vervolgens mee te delen: 'We eten schapenbout. Een van de schapen had zijn poot gebroken. João heeft 'm naar het dorp meegenomen en vanmiddag geslacht.'

De stal van het hoofdgebouw, de oude boerderij langs de weg, is omgebouwd tot een grote huiskamer. Er staat een lange houten eettafel voor pakweg twintig personen en in de hoek een bureau met PC. In het midden een grote houtkachel. Die brandt. In de aanloop naar het diner zitten we daaromheen in grote luie stoelen en praten wat. 'De vallei van de Mondego is vanwege haar microklimaat een begrip in Portugal,' vertelt Eelco. 'Een geweldige terroir. Veel graniet in de bodem. Veel water. Graniet betekent kali en dat betekent smaak.' Ze hebben pakweg vijftienhonderd oeroude olijfbomen overgenomen, een kudde melkschapen van het bijzondere Portugese ras bordeleira, er is een grote moestuin waar zij en hun gasten het jaar rond van eten, en er zijn kersen. Veel kersen. Zwarte, rode, witte, grote en normale kersen. 'Alles volledig ecologisch, nee, biologisch-dynamisch' zegt Eelco. 'We zijn inmiddels eko gecertificeerd,'



maar eigenlijk was het hier al ecologisch vanwege de jarenlange verwaarlozing.' De schaapskudde graast onder de bomen. De poep valt als mest op de grond en als de olijfbomen worden gesnoeid, eten de schapen het blad van het snoeisel. 'Ik heb anderen dertig jaar lang verteld hoe ze het moeten doen. Nu krijg ik het zelf voor de kiezen,' lacht hij.

zuurgraad (0,02) en is weinig gevoelig voor oxidatie. De kruidige groene smaak heeft een licht pittige *afdrank*. En belangrijk: de olie is niet vet in de mond. 'Olijfbomen hebben ruimte nodig. Toen we hier net waren hebben we ze drastisch gesnoeid. Als een vaas, met van binnen veel ruimte. De oogst is in december. Dat doen we met negen lokale werkers en een paar vrijwilligers.



De volgende ochtend loop ik met herder Eelco mee. De schapen worden naar een stuk land van de burens geleid. Nou ja, burens. Het oogt als braakliggend land. We hebben het over de olijfolie die ze produceren en die we gisteren bij het diner mochten proeven. De olijven op Domino Vale do Mondego zijn van het ras *gallega*. De olie is van uitzonderlijke kwaliteit, want ze kent een zeer lage

Onder de bomen leggen we netten. Iemand klimt in de boom en van binnenuit worden de takken geschud. Vervolgens wordt met stokken tegen de takken geslagen om de laatste olijven naar de grond te krijgen. De netten worden als zakken ineen gevouwen en naar een centrale plaats gebracht. Omdat we de olijven niet direct persen en om rotting te voorkomen, wordt er met de

Onze harten zijn gevangen door de omgeving en de idealen van deze mensen

hand zoveel mogelijk blad tussenuit gehaald. Het eerste jaar hebben we de olijven bij de lokale *lagar* (pers) van Jezus Baltazar gebracht. Maar die is niet eko gecertificeerd. Dulfar, tachtig kilometer verderop, wel. Daar persen we nu. Nou ja, persen. Het is eigenlijk centrifugeren van olijvenpulp. Dulfar wint jaar in jaar uit gouden medailles vanwege de kwaliteit. Ze kennen een gegarandeerd lage perstemperatuur van 24 tot maximaal 27 graden. Daardoor blijven veel meer voedings- en smaakstoffen behouden, wordt de smaak aanzienlijk complexer en verfijnder en heeft meer karakter. Na enkele maanden stabiliseert dat zich overigens.'

Eelco neemt een paar tellen pauze. Zijn blik dwaalt over de rustig grazende schapen naar het lager gelegen dorpje Faia. 'Ons ideaal is een eigen lagar hier in Faia. In coöperatie met andere telers.' De olijfoogst kent een cyclus van twee jaar. Een jaar met rijke oogst wordt met een van mindere oogst afgewisseld. Na persing blijkt ongeveer 18% olie en 82% restpulp. 2009 leverde 15.000 kg olijven op waaruit 2.500 liter olie is geperst.

'Heb je voldoende afzet?' vraag ik. 'In Portugal heeft iedereen olijfolie. Mijn neef probeert in Zwitserland duizend liter te slijten. Maar ja, Spanjaarden bieden het al voor een paar euro de liter aan. Beduidend mindere kwaliteit. Maar toch. Als we productie-doelstellingen moet halen, kunnen we het wel vergeten. Eric van Veluwen heeft honderd liter afgenomen. Die is er razend enthousiast over. We zoeken dus de fijnproevers.' Ik luister en reken: er resteert nog zo'n 1300 liter van de laatste oogst. Van de wandeling teruggekomen spreek ik met Marijke over wat Eelco vertelde. Onze harten zijn gevangen door de omgeving en de idealen van deze mensen. Mooie natuur, biologisch-dynamisch leven, Slow Food, kunst, cultuur, gastvrijheid. Genieten van de goede dingen van het leven en goed zijn voor de aarde. Ze doen hun best en werken er hard voor. Potverdorie. We leven maar één keer op deze aardkloot. We besluiten hun olijfolie in Nederland aan de man te gaan brengen. Een maand na onze terugkomst in Nederland arriveerde de eerste 650 liter olie. Die is te koop in onze webwinkel mergenmetz.nl

Domínio Vale do Mondego, Quinta da Portela, 6300-095 Faia, Guarda, Portugal
Het Angelfestival is dit jaar van 6-12 augustus:
http://web.me.com/donacatharina/Festival_de_Arte/Home_NL.html