



© EU2013, JOSÉ LUIS PINDADO GONZÁLEZ

CRISIS DOET SPAANSE LANDBOUW HERLEVEN

Spanje kent moeilijke economische tijden. De helft van de jongeren is werkloos. De landbouwsector valt niet stil. Door de crisis is hij opnieuw aantrekkelijk geworden. Wij steken ons licht op in La Mancha. – Jacques Van Outryve

La Mancha is een historische regio in de Spaanse autonome deelstaat Castilië-La Mancha. De regio werd in 1605 op de kaart gezet door Miguel de Cervantes met zijn roman over Don Quichot, een gekke edelman die zich ridder waande en tegen windmolens vocht. Windmolens, nu ook moderne windmolens, staan er nog steeds omdat er op de Spaanse hoogvlakte waar La Mancha ligt steeds veel wind is, doorgaans vanuit het westen. Dat heeft voor gevolg dat het landklimaat er guur is. Zeer warme zomers met temperatuurpieken tot 40 °C en koude nachten wisselen af met zeer koude winters. Neerslag is schaars. En als het regent

droogt de wind de grond snel weer op. “Ideaal voor wijnbouw”, moeten de weinige bewoners van La Mancha hebben gedacht. Het werd geen gewone wijn-

.....

Gelet op het klimaat werd het geen gewone maar biologische wijnbouw.

.....

bouw, maar biologische wijnbouw want met zo'n klimaat zijn er maar weinig schimmelaantastingen. In uitzonderlijk natte jaren wordt toch koper bovenge-

haald. Er is jarenlang biologische wijn verbouwd zonder dat men het wist. Pas later, en na het nodige papierwerk van Brussel, werd door meerdere wijnmakers uit de streek het Europese biolabel aangevraagd en bekomen.

Bodem en klimaat

Het gebied ontwikkelde zich, dankzij de goede bodem en het gure landklimaat tot het grootste wijngedebiet van Spanje en de tweede grootste producent van olijfolie. Meer dan de helft van de Spaanse wijn wordt er geproduceerd! La Mancha heeft troeven in huis om naam en faam te maken in de wijnwereld. Wijngidsen hechten echter amper aandacht aan dit

gebied. Volgens kenners hebben de wijnen niet de beste reputatie. De streek is gekend voor zijn bulkwijn, zijn grote hoeveelheden landwijnen en tafelwijnen. Voor Spaanse kwaliteitswijn, de *Denominacion de Origen Calificada* (DOC), moet men veel noordelijker zijn, namelijk in Rioja aan de bovenvallei van de Ebro. Daar werd 2000 jaar geleden al wijn gemaakt en worden tradities hoog gehouden. In La Mancha is er werk aan de winkel. Daar zijn de wijnmakers zich van bewust. Mede dankzij Europese investeringssteun vanuit Brussel hebben ze zich technologisch gemoderniseerd, nu nog de ambacht verder uitbouwen.

De gehele autonome regio telt amper 5 DO's (*Denominacion de Origen*) waaronder La Mancha.

Blanca Muro is kwaliteitsverantwoordelijke en exportmanager van de coöperatieve San Isidro Bodegas Latúe in Villanueva de Alcardete in Toledo (www.latue.com). Zij wil de kwaliteit opkrikken. In 1954 richtten wijnbouwers de coöperatie San Isidro op. In 2007 werd de Bodegas Latúe in het leven geroepen. De coöperatie telt 630 producenten met 3750 ha wijnbouw waarvan 1800 ha biologische productie. Jaarlijks worden 30 miljoen kg druiven geoogst, goed voor 22 miljoen l wijn. 21% is biologische wijn waarvan 65% witte wijn. Van de conventionele wijn is 80% wit. Meteen is gezegd dat La Mancha teert op witte wijn. Het belangrijkste wittewijnras is Airén, niet meteen de beste wijndruif maar een die goed gedijt in moeilijke gebieden. Voor rode wijn is de Tempranillo de belangrijkste variëteit. Beide druivensoorten hebben een dikke schil en zijn bestand tegen een stootje. Toch vinden ook andere rassen hun noodzakelijke weg naar La Mancha om de kwaliteit op te krikken. Denk aan Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo en Macabeo voor de witte wijn en Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot en Syrah voor rode wijn.

Water is de beperkende factor

Omdat water een beperkende factor is in La Mancha – de neerslag bedraagt maximaal 300 mm per jaar – worden de wijnstokken in struikvorm geteeld. De opbrengst is lager dan de klassieke waaivormige teeltmethode, 6000 kg/ha tegenover 10.000 tot 20.000 kg/ha. Struiken hebben minder water nodig. De druiven worden beschermd tegen de warmte. Dergelijke teeltmethode kennen



1 Bij Bodegas Latúe wordt biologische wijn op fles getrokken. De meeste wijn gaat echter in bulk over de grens. Toegevoegde waarde vindt elders plaats en wordt dan ook elders geïncasseerd. 2 Bij BACO wordt gezocht naar toegevoegde waarde door de druiven die niet voor wijn kunnen dienen een andere bestemming te geven in de voeding of de industrie.

we ook in Griekenland en Italië, in gebieden waar water schaars is. Slechts 1 miljoen l wijn wordt op fles verkocht, enkel biologische wijn. Dat getal wil Muro de komende jaren opvoeren. Alle andere wijn wordt verkocht in bulk. Die worden dan in het buitenland, onder meer in Duitsland, op flessen getrokken. En ja, er wordt ook schuimwijn gemaakt. Die mag echter geen cava worden genoemd maar cveva. De benaming cava is beschermd en mag alleen in Catalonië en enkele andere kleinere wijngebieden in Spanje worden geproduceerd.

Diversificatie

BACO Bodegas Asociadas Coops in Álcazar de San Juan in Toledo (www.grupo-baco.com) is een van de grootste coöperaties in Spanje. Voorzitter Angel Villafranca is tevens voorzitter van de Spaanse koepel van landbouwcoöperaties Cooperativas Agro-Alimentarias. BACO is een coöperatie van de tweede graad met in totaal 7000 leden-wijnboeren met 35.000 ha goed voor 1,5 miljoen hectoliter wijn. BACO staat in voor de verkoop van alle wijn, zowel in binnen- als in buitenland. In Álcazar de San Juan heeft BACO boven-



© EU2013, JOSÉ LUIS PINDADO GONZÁLEZ



© JACQUES VAN OUYTVE

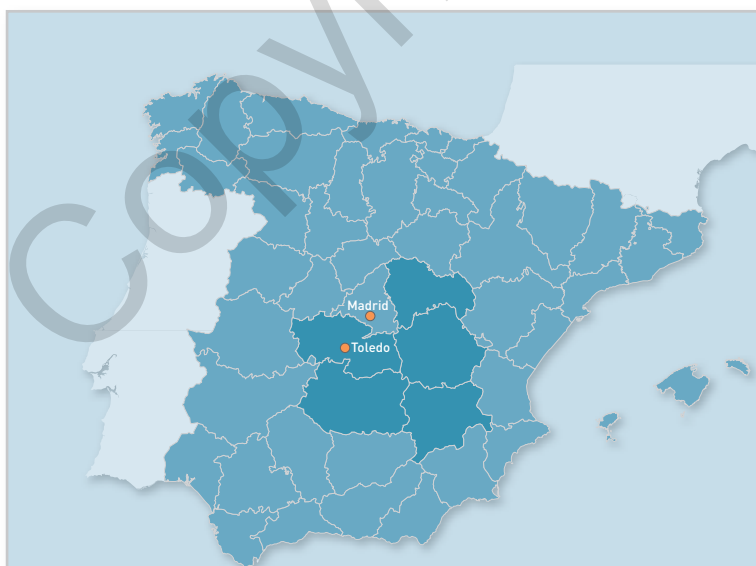
1 De olijfbomen zijn 200 jaar oud. De variëteit luistert naar de naam Cornicabra, is typisch voor de streek en heeft dan ook die typische sterke smaak. Welke smaak? 2 Die van Montes de Toledo.

dien een moderne verwerkingseenheid voor wijnmost. Daarmee worden allereerste producten gemaakt van wijnconcentraat over alcohol tot gewoon druivensuiker voor industriële toepassingen of gebruik in de voeding. Denk aan fruitwijnen, fruitsappen, jam en babyvoeding. Ook Coca Cola en Pepsi zijn klant. Op deze wijze kunnen druiven die niet voor de wijn geschikt zijn toch worden gevaloriseerd, denk aan de groene pluk. Dat is de pluk die moet plaatsmaken voor de echte wijndruiven.

Product beschermd

Het voorbeeld van de wijn, om met een beschermde oorsprongsbenaming producten 'met een gezicht' op de markt brengen, vindt navolging in La Mancha. Daarvoor is kwaliteit nodig, traceerbaarheid en vooral controle op beide. Hier helpt Europa met zijn Europees beschermde oorsprongsbenaming. In het dorpje Mora staat de coöperatie Nuestra Señora de la Antigua (www.nuestrasenoradelantigua.com). Mora is het Spaanse dorpje dat het dichtst beplant is met

olijfbomen. De 700 leden van de coöperatie produceren 2,5 miljoen l olijfolie. Maar zoals met de wijn in La Mancha gaat het merendeel van de olijfolie in bulk de grens over. Andermaal laten Spaanse producenten toegevoegde waarde liggen. Spanje is nochtans Europa's grootste olijfolieproducent. 60% van de Spaanse productie bevindt zich in Castilië-La Mancha. Het zijn echter de Italianen die de Spaanse olijfolie tot in de keuken of tot op het bord brengen. Het is geen Spaans fenomeen. Ook Griekse en Portugese olijfolie vinden doorgaans via de grote Italiaanse merken hun weg naar de consument. Onder de naam Montes de Toledo brengt de coöperatie nu 20% van zijn Aceita de Oliva – Virgen Extra, dus zijn beste product – als een Europese *indicación geográfica protegida* of Europese beschermde geografische aanduiding (BGA, blauw label, zie ook kader p. 47) op de markt. Zo is er sinds 2000 ook de Europese erkenning als beschermde oorsprongsbenaming (BOB, rood label). Voorzitter Andrés Gomez Mora wil volop gebruik maken van deze erkenning. De olijfolie moet aan strenge regels voldoen die door de regelcommissie voorgeschreven zijn en gecontroleerd worden. Er komen zelfs testpanels aan te pas. Wat niet overeenkomt met de regels (smaak, zuurtegraad, kleur) mag de benaming niet dragen. Traceerbaarheid is hierbij zeer belangrijk want het product moet worden beschermd tegen mogelijke fraude. ■



SPANJE, MEER DAN EEN VAKANTIELAND

Spanje is met 505.365 km² het tweede grootste land van de Europese Unie. Het is bijna 17 keer groter dan België. Het is bij ons vooral bekend voor vakantie, tomaten en ... cava. Het Spaanse koninkrijk bestaat uit 17 autonome regio's of deelstaten. Castilië-La Mancha ligt onder Madrid op een hoogvlakte en is bekend voor zijn wijnbouw en olijfbomen. De hoofdstad is Toledo, tevens hoofdstad van de gelijknamige provincie.

SAFFRAAN MET EEN SPAANS GEZICHT

Landbouwproducten met een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) zijn producten met een duidelijk gezicht. Men kan niet ontkennen van wie ze zijn, vanwaar ze komen en waar ze naartoe gaan. – Jacques Van Outryve

Spanje was ooit de grootste producent van saffraan. De productie viel vorige eeuw zeer sterk terug. Meer zelfs, de Spaanse telers hadden uit noodzaak hun uitgangsmateriaal – de bloembollen – voor veel geld verpatst aan de concurrentie in Iran en andere streken. Dankzij de Europese erkenning van beschermde oorsprongsbenaming zit de teelt in Spanje, in het belangrijkste productiegebied La Mancha, opnieuw in de lift. Alleen moeten de Spaanse telers op zoek gaan naar het voldoende uitgangsmateriaal. In Iran is de teelt inmiddels genationaliseerd en mogen de dure bollen van de krokus het land niet uit.

Marktregeling

Saffraan zijn de gedroogde stigma's of stempels van de krokusbloem (*Crocus sativus*). De bloemen worden geoogst, de stempels worden uit de bloemen getrokken en gedroogd. Alles gebeurt manueel. Saffraan is een kleur- en smaakmiddel voor gebruik in de keuken. Saffraan werd destijds ook als verfstof gebruikt voor stoffen, maar dat verven is nu wel te duur geworden. De teelt van saffraan zelf is afkomstig van de hoogvlaktes van Anatolië en werd destijds met de Arabieren naar Spanje gebracht. Antonio Garcia-Martin Delgado is eigenaar van Cefran (www.cefran.net), een

belangrijke producent van saffraan in Camuñas (Toledo). Hij is tevens voorzitter van de regelcommissie voor de Europese erkenning van Azafrán de la Mancha. Sinds 2001 is deze saffraan erkend als Europees product met beschermde oorsprongsbenaming (BOB). De commissie is verantwoordelijk voor goede naleving van de erkenning, de traceerbaarheid van het product en de controle van de kwaliteit. De commissie doet nog meer: zij regelt de markt van vraag en aanbod en bepaalt dus ook de prijs. Elk perceel met krokussen dat in aanmerking wil komen voor het label is bekend. Elke handelaar moet aankoop en verkoop melden. Het gevolg is dat de prijzen stabiel zijn geworden. Saffraan is nochtans een wereldproduct. Maar er is saffraan en saffraan. Dankzij het label heeft de Spaanse saffraan zich opnieuw op de kaart kunnen zetten. "De prijzen aan producent zijn de jongste jaren stabiel gebleven (3000 euro/kg). Consumentenprijzen bedragen 7,5 tot 8 euro/g!

Plukkers

Laura teelt saffraan voor Delgado. Zij heeft 2,5 ha. Er moeten 5000 kg bollen/ha worden geplant. Die bollen hebben een waarde van 30.000 euro. Echter niet getreurd, na 3 jaar hebben ook de bollen zich in de grond vermeerderd en kan met de bollen van 1 ha nadien 2,5 ha worden beplant. Het is een goede investering. Elke uitbreiding moet echter aan de regelcommissie worden aangevraagd. Bollen kunnen worden verkocht, maar ook op het veld worden gestolen. In Spanje blijven de bollen slechts 3 jaar op hetzelfde perceel. Het eerste jaar is de opbrengst lager omdat de bol nog reserve moet aanleggen. Na 3 jaar moet men nieuwe grond zoeken. Er mag ten vroeg-



© EU2013 JOSÉ PINDADO GONZÁLEZ

Krokussen ontkiemen. We zijn 22 oktober. Op 1 november moeten ze in bloei staan. Eind oktober, wanneer de bloemen in de knop zitten, is het feest in het hele dorp.



© JACQUES VAN OOTRWIE



© EU2013 J. P. PINO GONZÁLEZ

1 Laura haalt de stempels uit elke bloem. 2 Geur, smaak, kleurvermogen en lengte van de stengels zijn de belangrijkste kwaliteitskenmerken.

ste na 15 jaar opnieuw in dezelfde grond geplant worden. Grond wordt gehuurd tegen 500 euro/ha. Dat zijn niet de grote kosten, wel de arbeidsuren. De planten worden 's morgens met de hand geplukt, dan zijn de bloemen open. Elke plant heeft een drietal stengels die elk een aantal bloemen zal geven. De oogst van bloemen verloopt dan ook continu gedurende een 15 tot 20 dagen. Voor 1 kg saffraan zijn 250.000 bloemen nodig. De opbrengst van 1 ha is goed voor ongeveer 10 kg. De opbrengsten kunnen sterk schommelen naargelang van de weersomstandigheden tijdens de bloei. De bloemen moeten dezelfde dag nog worden ontdaan van hun stempels. Een goede plukster kan, naar verluidt, tot 12.000 bloemen per dag aan. Plukkers worden betaald met een derde van de oogst. Het is nog de enige teelt waarbij het werkvolk in natura wordt betaald. Dat betekent dat de oogst elke dag nauwkeurig moet worden gewogen en verdeeld. Controle op kwaliteit van het getoaste eindproduct gebeurt op kleur (piment), geur (aromatische olie) en smaak.

Wat was er met de Spaanse saffraan gebeurd? "Zij was bijna volledig van de kaart geveegd door de concurrentie die maar al te graag onder de naam van de

dure Spaanse saffraan wil verkopen," zegt Delgado. "Tot 1999 produceerde Spanje nog 50.000 kg saffraan per jaar. Dat daalde tot 100 kg, of amper een tiental ha als gevolg van goedkope Iraanse invoer." Waarom die goedkope Iraanse saffraan? "Mindere kwaliteit onder meer als gevolg van het drogen in de zon. Maar ze werd frauduleus als Spaanse saffraan verkocht!" Zonlicht en hoge vochtigheid zijn de grootste vijanden van kwaliteit. De kleurintensiteit van goedkope Iraanse saffraan (producentenprijs: 500 dollar/kg) bedraagt amper 180 unit tegenover 300 tot 400 unit voor de Spaanse saffraan (3000 euro/kg).

De redding van de Spaanse saffraanteelt kwam er met de Europese erkenning als streekproduct. Vandaag wordt opnieuw 1500 kg geteeld en de productie stijgt opnieuw.

"De strenge Europese beschermde oorsprongsbenaming (BOB) heeft aan die oneerlijke concurrentie en aan de fraude een einde gesteld. Al houdt Antonio hout vast. Voortaan wordt enkel saffraan uit La Mancha ook werkelijk als La Manche-saffraan verkocht. ■

EUROPEES ERKEND STREEKPRODUCT

In het kader van het Europees kwaliteitsbeleid heeft Europa regels inzake certificering van biologische landbouw en van producten van bijzondere oorsprong. Naast de bestaande labels (zie verder) wil Europa ook de mogelijkheid van producten van lokale landbouw, van eilandlandbouw en van berglandbouw van een vrijwillig label kunnen voorzien. Bestaande aanduidingen voor producten van bijzondere oorsprong zijn:

- beschermde oorsprongsbenaming (BOB): wanneer zowel productiemethode als de gehele samenstelling uit eenzelfde streek komen;
- beschermde geografische aanduiding (BGA): wanneer methode maar niet de noodzakelijk de volledige samenstelling uit eenzelfde streek komen;
- gegarandeerde traditionele specialiteit (GTS): wanneer productie en samenstelling traditioneel zijn voor een streek maar niet noodzakelijk van daar afkomstig zijn. Meer info vind je via http://ec.europa.eu/agriculture/quality/index_en.htm





© EU2013. JOSÉ LUIS PINDADO GONZÁLEZ

SPAANS SCHAPENRAS ZET EXCLUSIEVE KAAS IN HET SCHAP

Hoe draai je een nadeel om in een voordeel? Dat is wat erkende streekproducten doen. Geef je product een gezicht of verhaal waardoor het meer waarde krijgt. Zorg dat het verhaal ook klopt en krijg het verteld. – Jacques Van Outryve

De 2 producenten van de Queso Manchego die we ontmoeten in La Mancha, Alfonso Alvarez Valera, van Finca La Prudenciana, en Juan Carlos Monchar, van Queso Limonchar, zijn middelgrote spelers op de markt en zij surfen mee op het buitenlandse succes van grote producenten zoals Garcia Baquero en Forlasa. Zij hebben elk hun eigen merk, bij de ene wordt de manchegokaas onder de benaming Artequeso vermarkt en bij de andere onder de merknaam Montescusa. Dat moet kunnen! Elk heeft zijn eigen marketingstrategie. Beide voeren het grootste deel van hun productie uit. Voor de Spanjaard zijn deze kazen te duur. Zij kopen liever goedkopere schapenkaas. De export spitst zich toe op de EU-landen, maar merkwaardig genoeg ook op de VS, Canada en Aziatische landen. Omdat het

vaak om kleine hoeveelheden gaat, wordt meegelift met andere Spaanse producten zoals Ibericoham en Spaanse wijnen.

Bijzondere kaas

Wat is nu zo bijzonder aan de Queso Manchego (www.quesomanchego.es)? Het is een van de eerste Europees erkende streekproducten. De erkenning kwam er in 1996. De voorwaarden zijn streng en worden zoals gebruikelijk gecontroleerd door een specifieke regelcommissie van producenten. Vooreerst is de melk afkomstig van schapen van het ras Manchega in La Mancha. Dat schapenras is bijzonder wegens het hoge vet- en eiwitgehalte in de melk. De productie bedraagt gemiddeld slechts 150 tot 180 l. In vergelijking met andere rassen in de streek, denk aan de Lacuana (280 tot 300 l) en de Awassi (400 l) is dat niet veel.

Het stamboek (www.agrama.org) is op zoek naar meer melk per dier.

Hogere melkprijs

De hogere melkprijs moet de lagere productie goedmaken. Men rekent dan ook op de hogere inhoud (vet en eiwit) van



© JACQUES VAN OUTRYVE

Er zijn meerdere handelsmerken van Europese erkende manchegokaas zoals deze Montescusa.

de melk. Met 0,08 of 0,09 eurocent voor vet en eiwit kom je bij de Manchega gemakkelijk aan 1,20 euro/l melk, inclusief een toeslag van 30 eurocent voor de melk bestemd voor de BOB-kaas. Voor melk die niet verwerkt wordt tot de Queso Manchego *Denominación de Origen Protegida* (beschermde oorsprongsbenaming) ontvangt men 0,90 euro/l.

Dat betekent meteen ook – om fraude te voorkomen – dat deelnemers van het systeem hun melkleveringen vooraf moeten melden. Elke kaas krijgt bovendien een genummerde zegel mee en alle aan- en afvoer moet strikt worden geregistreerd. In feite geldt er een quotasysteem voor dergelijke streekproducten. Te veel geleverde melk moet een andere

De manchegokazen zijn een schoolvoorbeeld van streekproducten.

uitweg, en dus prijs, opzoeken.

Quesos Lominchar haalt 1,3 miljoen l op. De melk is afkomstig van 11 producten, Lominchar zelf inbegrepen. Zij hebben samen 10.000 schapen. Er wordt met 8 man jaarlijks 250.000 kg kaas gemaakt. Er komt in de kaasmakerij nog veel handwerk kijken. Vandaar ook dat de kosten van Queso Lominchar hoger zijn. "Dat moet worden goedge maakt met de kwaliteit", zegt Juan Carlos vol overtuiging. Op zijn eigen boerderij heeft hij 2300 schapen lopen.

85% van de manchegokaas wordt gemaakt met gepasteuriseerde melk.

Alfonso Alvaraz Valera produceert Manchego met ruwe melk omdat dit beter kadert in de trend van *slow food*. Hiermee kan hij zijn specifieke verhaal opleuken. Hij mag die Queso Manchego Artesano noemen, wat artisaanaal of ambachtelijk betekent. Met de 1 miljoen ton melk die hij inzamelt wordt 200.000 kg kaas gemaakt, waarvan 170.000 kg manchego (Artequeso) en 30.000 ton andere kazen (onder meer geitenkaas onder de merknaam Buenalba). Andere kazen mogen immers niet onder hetzelfde merk als de manchego worden gecommmercialiseerd.

Nicheproduct

De manchegokazen zijn een schoolvoorbeeld van streekproducten. Die halen



1 De productie van streekproducten zoals de manchego is aan strikte regels gebonden zowel wat grondstoffen als 2 vorm en gewicht van de kaas betreft. Het gehele productieproces moet traceerbaar en strikt controleerbaar worden. 3 In elke kaas is een genummerde manchegozegel-verwerkt om fraude te voorkomen. 4 Voor de commercialisering mogen producenten hun eigen merk gebruiken. Dezelfde merknaam mag echter niet worden gebruikt voor andere kaassoorten om verwarring bij de consument te voorkomen.

nooit de grote volumes maar richten zich tot een welbepaalde niche van consumenten die gecharmeerd is door de smaak, de kwaliteit en het verhaal. In Spanje wordt jaarlijks 2 miljoen ton échte manchego (BOB) gemaakt. De helft is voor de export bestemd. Die export stijgt gestaag. Of dat wil zeggen dat nieuwe schapenhouders zullen kunnen toetreden tot het systeem is niet gezegd. Bestaande producenten

worden groter. "Maar", zegt kaasmaker Alfonso, "ook al blijft manchego een nicheproduct, een groei op de exportmarkten van 3% tot 4% betekent voor ons een stijging met 33%!" Beide kaasmakers zijn klaar om verder uit te breiden, liefst met Europese investeringssteun want die zijn ze stilaan gewoon geraakt. ■