



Het goede leven op de finca

Wijn, olijfolie en de rijkdom van de natuur

Wat als je de drukte van de stad wilt ontvluchten en een finca kunt kopen waarvan vrienden zeggen 'zou je dat wel doen?' Geen probleem voor de Nederlandse Steffie Phlippen (46) en haar Spaanse man Francisco. Ze toverden de 100 jaar oude finca om tot La Escalera, waar Steffie wijn en olijfolie maakt.

TEKST: SANDRA HEIJCKERS-VAN MELICK / FOTO'S: STEFFIE, LA ESCALERA



De liefde veranderde tijdelijk in definitief. Steffie ontmoette haar man Francisco op een feestje, het klikte meteen. “Het was best wel intens. We leerden elkaar kennen en negen maanden later waren we getrouwd. En nee, dat is ook in Zuid-Europa ongebruikelijk. In onze vriendenkring vormden wij het romantische verhaal,” lacht Steffie.

VAN MADRID NAAR HET PLATTELAND

Jarenlang genoten Steffie en partner van het Madrileense leven: veel werken en een druk sociaal leven met uitgaan, naar expositie, buitenshuis eten. Steffie: “Het waren lange dagen en korte nachten. We maakten gebruik van alles wat de stad ons te bieden had.” Maar de drukte zorgde op een gegeven moment voor onrust. Dus gingen ze zichzelf vragen stellen: willen we op deze manier doorgaan of willen we op een andere manier leven? Het bleek het laatste en samen gingen ze op zoek naar een landhuis. “We bezochten een paar huizen maar die waren het net niet. Totdat we toevallig bij die ruïne kwamen. Dat was in het voorjaar met een prachtige zonsondergang, het zag er geweldig uit.” De finca mocht dan een bouwval zijn, het lukte Steffie en Francisco wel om erdoorheen te kijken. Iets waar vrienden meer moeite mee hadden. “We

“TOTDAT WE TOEVALLIG BIJ DIE RUÏNE KWAMEN, IN HET VOORJAAR MET EEN PRACHTIGE ZONSONDERGANG”

namen vrienden mee uit Madrid en die werden bleek in hun gezicht.” Zo gek was dat niet: de ramen waren kapot, vloeren waren niet-bestaand en het werd bewoond door ratten en duiven. Ondanks andermans twijfels waagden ze de sprong. “We zagen gewoon helemaal voor ons hoe het zou worden. We waren verliefd.”

De gigantische verbouwing duurde anderhalf jaar. Steffie: “We werden goed begeleid door een constructiebedrijf, dat was nodig! Er waren zoveel keuzes om te maken en materialen om uit te zoeken. Ik denk dat iedereen wel eens een moment heeft tijdens een verbouwing van ‘help, dit komt nooit af’ en dat je het gewoon niet meer ziet zitten. Er gebeuren onverwachte dingen, er komen kosten bij. Maar als je er eenmaal in zit, dan ga je door.” Het honderd jaar oude typisch Spaanse landhuis werd uiteindelijk een mengelmoes van stijlen. “Alles wat we konden behouden, hebben we behouden. Het mooie plafond met houtstructuur bijvoorbeeld. We wilden de onbewoonde finca, na jarenlange verwaarlozing, haar waarde teruggeven.”



De avontuurlijke Steffie leidde op zijn zachtst gezegd een interessant leven. Ze werd geboren in Kerkrade en groeide op in de wijk Terwinselen. Al vroeg in haar jeugd voelde ze de drang om haar horizon te verbreden. “Ik dacht altijd dat ik naar Berlijn wilde, dat vind ik een geweldige stad,” memoreert Steffie. Haar vader is Duits, maar zijzelf heeft uiteindelijk nooit in Duitsland gewoond. Wel ging ze studeren aan de Filmacademie in Amsterdam. Dat ze zou kiezen voor een creatieve richting, stond ook sinds jaren vast en met haar gekozen studie kwamen beide passies samen. “Ik heb documentaires mogen maken op veel verschillende plekken in de wereld. Zo heb ik in Rwanda gefilmd in een heel klein dorpje, met huisjes gebouwd van bananenbladeren en struiken. De kinderen daar hadden nog nooit een blank persoon gezien. Dan komen ze naar je toe en willen ze je huid voelen. Dat zijn hele mooie dingen. Maar toch heb ik altijd het gevoel gehad dat ik echt Europees ben.” Uiteindelijk streek ze, tijdelijk, neer in Spanje.

“IK BEN ER VOOR 200% INGEDOKEN”



Dat gold niet alleen voor binnen. De olijfgaard en de wijngaard lagen er al 25 jaar verlaten bij, compleet overwoekerd. Tegelijkertijd met de verbouwing aan de finca, begon Steffie aan de opbouw van het land. “In het eerste jaar, in 2018, hebben we met hulp van de andere bodega’s al wijn gemaakt. En in 2019 was de finca klaar.” Steffie verbaast zich als ze terugkijkt op die tijd waarin ze compleet uit hun koffer leefden. Van Madrid naar Valencia en weer terug. “Mijn man is econoom en zijn werk is erg gebonden aan Madrid. Bovendien was de finca nog lange tijd niet bewoonbaar.”

La Escalera ligt in Otinyent, een klein dorpje ten zuidwesten van Valencia. Via via leerde Steffie in Madrid iemand kennen die er vandaan komt. Zij bracht hen in contact met inwoners waardoor ze in korte tijd vriendschappen konden sluiten in hun nieuwe woonplaats en een band kregen met de gemeenschap.

AANDACHT EN STILTE

Op de vraag of Steffie ooit heeft gedacht dat ze dit ooit zou doen begint ze te lachen. “Nee, ik verbaas me er vaak over. Ik vind het heerlijk hier op de finca. Dit idee is nooit eerder in mij opgekomen, ik richtte mij altijd op een druk, stads leven.” Terwijl Steffie hierover praat, gaat ze terug naar haar kindertijd. Destijds woonde ze in een oud, in slechte staat verkerende kerk. “Heel schattig, een houten kerkje met een rood torentje”. Steffie was altijd veel buiten te vinden, in de natuur bezig. Iets wat ze nu weer hervonden heeft. “Dat was ik eigenlijk vergeten. En tegenwoordig ben ik altijd in gedachten bij de planten: hoe ze groeien, wat ze nodig hebben, wanneer ik ze moeten knippen. Ook hou ik rekening met de maanstanden, heb ik me verdiept in bodemgroei. Ik ben er dus voor 200% ingedoken.”

Inmiddels heeft Steffie hulp gekregen op de finca van Amador zodat ze ook met een gerust hart even naar Nederland kan komen om goede vrienden te bezoeken. Want de wijnranken en olijfbomen kennen geen rustpauze. Zeker de wijn heeft veel aandacht nodig, ook omdat ze zelf de wijn gaan maken in een kleine bodega. September is de tijd om de druiven te plukken, na een lange en intensieve rijping. Voor het handmatige plukken krijgen Steffie en Amador hulp van een vijftal mensen uit het dorp. Uiteindelijk bottelt Steffie zo’n 10.000 flessen. Hiervan gaat een deel naar Nederland en Duitsland. De rest wordt verkocht in de regio’s Valencia en Madrid, voornamelijk direct aan de eindconsument. “Dat vind ik erg leuk, zo krijg ik meteen reacties, en soms ook een foto, van mijn klanten.”



“DAT WAS MIJN BESTE WIJNTJE OOI”

WIJN EN OLIJFOLIE

“De eerste fles wijn bottelen was heel speciaal. Je hebt er een jaar lang aan gewerkt en er kan van alles misgaan. Dat het gaat hagelen of dat het te warm is. Het is heel fragiel. Als de druiven geplukt en in de bodega zijn, is dat al een grote stap. Maar dan kan er nog steeds iets fout gaan. Wijn maken is een bacteriestrijd. Te lang laten liggen is niet goed, te kort ook niet.” Uiteindelijk is dat proces ook achter de rug en zit de wijn in de fles, die vervolgens drie jaar verder rijpt. Dus Steffies eerste fles uit 2018 kon pas in 2021 gedronken worden. “Dat was mijn beste wijntje ooit,” glundert ze. Op La Escalera wordt alleen rode wijn geproduceerd, volledig biologisch. Er wordt niks gespoten, dat maakt het product een prachtig deel van een natuurlijk ecosysteem. Er zijn twee druivensoorten: Tempranillo en Garnacha Tintorera.

Voor de olijfolie worden de olijven vroeg geoogst, als ze groen en klein zijn. “Een olijf die te lang blijft hangen, begint donker te verkleuren. Zoals een appel in de boom op een gegeven moment verschrompelt.” Steffies olijven zijn alleen geschikt voor olijfolie. Naar eigen zeggen met een frisse en fruitige smaak en een klein beetje pit op het eind.

Steffie schroomt niet om de vruchten te stimuleren tot hun beste groei. Vanaf het voorjaar, als de olijven beginnen te groeien en de bloesem bloeit, zet ze klassieke muziek op via geluidsboxen. “In de jaren 70 hebben ze daar in Amerika onderzoek naar gedaan, dat was met mais. En het bleek dat ze beter groeiden met muziek. De kleine worteltjes onder de grond reageren op de frequentie van de muziek. Er gebeurt dus echt iets, dat vind ik fantastisch.”

VOORUITKIJKEN

Steffie en Francisco hebben zeker nog plannen voor hun finca. “We gaan uitbreiden, want er is nog een aantal hectare waar niks op staat.” Hier komen kleine olijfboompjes en worden de wijnranken uitgebreid. Ook denkt ze erover om wijnworkshops of proeverijen te organiseren in het kleine kapelletje van het landhuis. “Maar het belangrijkste voor ons is: in het moment leven.” ■

Laescalera.eu / insta: laescalera.eu