



Voor het eerst in de geschiedenis werd de opening van het haringseizoen uitgesteld. Reden: de haring was nog niet vet genoeg na het koude voorjaar. Het uitstel resulteerde in de mooiste Nieuwe Haring sinds jaren. Zeker met een glas Manzanilla erbij!

VLAGGETJESDAG

Staat de Manzanilla koud?

Het voorjaar was vrij koud, maar dankzij het mooie weer van de afgelopen maanden en een aantal dagen uitstel voor het haringseizoen, kon de maatjes-haring (een verbastering van maagdenharing – jonge haring die nog geen hom of kuit bevat) flink aansterken. De Nieuwe Haring van is dan ook steviger en vettiger van smaak dan de afgelopen jaren en er zijn minder kleine vissen gevangen. Het haringseizoen, dat meestal van mei tot juli loopt, begint altijd zodra de haring een vetpercentage van 16% heeft bereikt. De haring is op zijn lekkerst bij een vetpercentage van zo'n 20%. Belangrijk criterium is verder dat de haring op traditionele Hollandse manier wordt geكاakt, gezouten en gefileerd.

Net als de afgelopen twee jaar organiseerde The Wine & Food Association kort na binnenkomst van de eerste vissen een Nieuwe Haring/Manzanilla-proeverij bij Restaurant Seinpost in Scheveningen. Visexperts Robert Kranenburg, Edwin van de Goor en Imko Binnerts beoordeelden samen met ondergetekende de Nieuwe Haring in combinatie met 13 in ons land verkrijgbare Manzanilla's.

De haring werd geleverd door Martin Buutveld, al 12 jaar bekend van de haringkraam aan de Hofvijver in Den Haag.

Waarom Manzanilla en geen Fino?

Hoewel haring van oudsher gecombineerd wordt met bijvoorbeeld jenever, korenwijn, wodka of aquavit, zijn er de



Eeuwenoude traditie?

Gezien het typisch Hollandse karakter van Vlaggetjesdag, zal menigeen denken dat het om een eeuwenoude traditie gaat. Niets is minder waar: in 1947 werd er in de pers voor het eerst melding gemaakt van 'vlaggetjesdag' (inclusief de aanhalingstekens: het was toen dus nog geen vast begrip) en er is pas sinds 1950 een officieel Comité Vlaggetjesdag. Ook was er in die tijd nog geen koppeling met de komst van de Nieuwe Haring: de feestelijkheden golden toen het uitvaren van de - met vlaggen getooide - vissersschepen. Het eerste schip dat binnenvoer met Nieuwe Haring aan boord, werd uitgeroepen tot winnaar van de Haringrace.

En de veiling van het eerste vaatje Nieuwe Haring, waarvan de opbrengst naar een goed doel gaat, bestaat dit jaar precies 25 jaar.

afgelopen jaren verschillende andere combinatiemogelijkheden ontdekt en in kaart gebracht. De meest recente optie die aan het rijtje is toegevoegd is sake, die dankzij zijn subtiele maar tegelijk krachtige aroma's bijzondere smaakervaringen oplevert. De afgelopen jaren is het echter vooral Manzanilla geweest die - met name bij restaurants - snel aan populariteit heeft gewonnen als begeleider van Nieuwe Haring.

Qua productietechniek is er geen verschil tussen Fino en Manzanilla: beide wijnen rijpen onder een flor-laag. Waarom doet dan juist Manzanilla het beter bij Nieuwe Haring dan Fino, enkele uitzonderingen daargelaten? Het ligt puur aan de lucht. Fino rijpt in Jerez de la Frontera en El Puerto Santa-Maria, Manzanilla in Sanlúcar de Barrameda, aan de Atlantische Oceaan. Het blijkt dat de zeelucht in Sanlúcar duidelijk zijn sporen nalaat in de wijn. In de eerste plaats heeft Manzanilla over het algemeen een karakteristieke ziltige toon. Daarnaast is de flor-laag hier dikker dan in Jerez, hetgeen de wijn net een tikkeltje droger, strakker en kruidiger maakt dan Fino. Hierdoor bezit Manzanilla 'scherpere' aroma's die zich perfect nestelen in de vetigheid van de Nieuwe Haring. Fino's zijn over het algemeen wat voller, complexer en vettiger en missen daardoor meestal die aansluiting.

Proeven

De mooiste Manzanilla is niet per definitie de beste begeleider van Manzanilla, zo bleek opnieuw tijdens deze sessie. Mooiste geproefde wijn was zonder twijfel die van Valdespino, maar die was bij de vettige Nieuwe Haring net iets te delicaat van karakter. Algemeen schenkadvies: pas gebottelde Manzanilla, schenken bij 7 tot 9 graden, in een copita of champagne-flute.

De Top 5 Nieuwe Haring-Manzanilla

1. La Goya, Manzanilla Passada, Bodegas Delgado Zuleta

☞ Palomino; Manzanilla Passada wil zeggen dat de wijn wordt gebotteld wanneer de laag flor is verdwenen, gemiddeld na zo'n 6 tot 8 jaar rijping; redelijke kleur, rijp, aromatisch, fijn, complex, goede lengte, droog
Met haring: de malse haringtoets blijft mooi overeind en absorbeert als het ware de manzanilla-tonen, complex, plezierig, fruit naast ziltigheid, lichte nootjesimpressie, fraaie balans
Karel de Graaf Bourgogne-Agenturen, Amsterdam

2. Solear, Barbadillo

☞ Palomino; elegante kleur, strakke geur met nootachtige impressie, mollig van smaak, rijk, vet, complex
Met haring: verteerbaar, goede spanning, fruitig, veel grip en concentratie, terroir-impressie (krijtig)
Wijnhandel Rob van Ouwkerk, Arkel

3. La Guita, Hijos de Rainera Pérez Marín

☞ Palomino; belegen geur, mollig, dik en fruitig van smaak
Met haring: zachte combinatie, de wijn blijft ondersteunend, laat de haring in zijn waarde, mooie ziltigheid, licht notige tint in de finale, fruitig en kruidig, vooral kamille, elegant geheel.
Wijntransport, Broekhuizenforst

4. La Gitana, Hidalgo

☞ Palomino; fris, fruitig, goede grip, bite, mooi ziltig, goede zuren, strak, doordrinkbare Manzanilla
Met haring: strak en spanningsvol, met salmiakimpressie
Goessens Wijnen, Maastricht

5. El Puerto, Manzanilla Fina, Osborne

☞ Palomino; droog van geur, mals, vet, noten, drogende finale
Met haring: de sherry geeft de combinatie een oesterimpressie en een hint van noten, maar komt uiteindelijk los te staan en gaat over de haring heen.
Groupe LFE, Maartensdijk

De overige geproefde Manzanilla's vindt u op pagina 113.

