

Gezellig rustiek

De druif bobal komt al eeuwen voor in Utiel-Requena, Valencia en nog wat buurgebieden in Oost-Spanje, en al die eeuwen heeft niemand ooit iets vriendelijks over 'm gezegd. Onbehouwen uitschot, slechts geschikt voor zure bulkwijn. Rustiek, zeiden mensen met gevoel voor diplomatie. Zuur maar niet duur, lalde de prijsbewuste innemer.



Maar verfrissende zuren hebben zo hun verdiensten, zeker in zo'n warm klimaat, waar de druiven alras te rijp worden en de wijnen log. En als bobal in een goede wijngaard staat en je doet een beetje je best, door 'm goed te snoeien, dan is-ie nog steeds rustiek, maar wel gezellig rustiek, met landelijke, kruidige geuren en vleugjes dure tabak tussen het rijpe rode fruit. Zacht, zwoel en verleidelijk. En zolang we het niet doorvertellen ook nog onbekend en daardoor spotgoedkoop.

Nicolaas Klei

Marsilea, M, valencia, bobal 2017 € 7,75
adriennevangils.nl

De Nederlandse haringvloot mag dan feitelijk geschiedenis zijn, de folklore rond de binnenkomst van de Hollandse Nieuwe lijkt een ervaring door te maken. Je denkt dan al snel aan Vlaggetjesdag, waarover in de speciale editie *Nederlandse tradities van Elsevier Weekblad* een mooie reconstructie staat. Tipje van de sluier: de eerste Vlaggetjesdag was op 11 mei 1947 en had destijds plaats bij het uitvaren van de vloot in plaats van bij terugkeer.

De laatste jaren krijgt een andere haringtraditie steeds meer navolging: de haringparty. Niet zo lang geleden had je jaarlijks één zo'n feest in een stad, waar plaatselijke notabelen, gestoken in tenue de ville, geld boden voor een tonnetje nieuwe haring, en een glaasje dronken. Nu organiseren tal van bedrijven, winkeliersverenigingen, sportclubs en vriendenverbanden zo'n feest, ergens tussen half en eind juni.

Goed nieuws voor de vishandelaren, want de verkoop van



Haring en graskaas combineren goed

GASTRONOMIE / Hollandse Nieuwe

Primeurcombinatie

haring beleef in die weken een piek waarvan ze de rest van het jaar slechts kunnen dromen. Na deel van die stroom aan feestjes is wel dat je binnen een week al aan je persoonlijke haringquotum zit. In het geval van een ander primeurproduct, asperges, is dat niet zo'n probleem: de aanvoer daarvan stokt immers ook. Maar de haring is er de rest van het jaar ook nog.

Alle redenen om er een keer iets meer mee te doen dan simpelweg aan de staart naar binnen happen. Volgens puristen is dat de enige manier. Ook uitjes – volgens hen slechts bedoeld om de smaak van niet zo frisse haring te maskeren – zijn uit den boze. Er gaat inderdaad weinig boven de naakte haring, behalve wellicht een mooie combinatie van de in 2016 overleden restaurateur Joop

Braakhekke. Hij demonstreerde deze op het eerste gezicht wonderlijke combinatie eens in zijn tv-programma *Kookgek*.

Neem per persoon 1 haring, snijd het staartje eraf en de rest in stukjes. Was een kropje friese- of krulsla, droog die goed en snijd grof. Snijd per persoon 50 gram graskaas in blokjes. Graskaas – dat is de grap van dit recept – geldt als de 'haring' onder de kazen, omdat hij alleen wordt gemaakt van de eerste melk van koeien die in het voorjaar de wei in gaan. En hij arriveert ongeveer tegelijk met de Hollandse Nieuwe en is slechts een paar weken verkrijgbaar. Vandaar.

Hak een mengsel van zachte kruiden, zoals peterselie, kervel, basilicum, dille. Maak een vinaigrette van 3 eetlepels wittewijnazijn, 10 eetlepels olijfolie, een lik mosterd, peper en zout en voeg de kruiden toe. Snijd een rode ui in flinterdunne halve ringen. Meng alle ingrediënten door elkaar en laat de smaken even intrekken.

Bram Hahn

HOTSPOT / Orangerie De Pol – Doetinchem

Intiem dineren in een kas



Monique Banning

Op Bonaire had Rick van den Broek (33) een gelauwerd restaurant: At Sea, in 2014 uitgeroepen tot het beste restaurant van de Cariben. In 2017 keerde hij terug naar de Achterhoek. Daar kocht hij een oude boerderij met daarnaast een imposante kas. Die bleek de perfecte locatie voor zijn nieuwe zaak. 'Het concept is dat we werken met streek- en seizoensgebonden producten,' zegt Van den Broek. Om de drie maanden is er een nieuw menu, dat te combineren is met een wijnarrangement. Een impressie: 'De eerste gang van het lentemenu bestond uit een filet en mousse van paling, cannelloni gevuld met retlich en boterachtige kaviaar.'

In het restaurant met 28 couverts, dat ook inzetbaar is voor evenementen, werken slechts vier mensen. 'Dat betekent een intieme sfeer met veel persoonlijke aandacht,' zegt Van den Broek. Het interieur combineert een robuuste vloer van betonnen tegels met comfortabele, gestoffeerde stoelen. Het houtwerk van de kas en de kroonluchter zorgen voor sfeer, het uitzicht rondom trekt de aandacht. Onder het glazen dak zijn de zomeravonden in zo'n bosrijke omgeving extra mooi.

Carlo Doodeman

Bijzonderheden Licht in de buurt van Wijnroute Keppel, een fietstocht langs natuur en kastelen.

Locatie Gaanderenseweg 381, Doetinchem

Info www.orangeriedepol.nl

Prijs Vier gangen: € 49,50 (wijnarrangement: € 26,50); vijf gangen: € 58,50 (wijnarrangement: € 32,50); zes gangen: € 67,50 (wijnarrangement: € 39)

Gezellig rustiek

De druif bobal komt al eeuwen voor in Utiel-Requena, Valencia en nog wat buurgedieden in Oost-Spanje, en al die eeuwen heeft niemand ooit iets vriendelijks over 'm gezegd. Onbehouden uitschot, slechts geschikt voor zure bulkwijn. Rustiek, zeiden mensen met gevoel voor diplomatie. Zuur maar niet duur, lalde de prijsbewuste innemer.

Maar verfrissende zuren hebben zo hun verdiensten, zeker in zo'n warm klimaat, waar de druiven alras te rijp worden en de wijnen log. En als bobal in een goede wijngaard staat en je doet een beetje je best, door 'm goed te snoeien, dan is-ie nog steeds rustiek, maar wel gezellig rustiek, met landelijke, kruidige geuren en vleugjes dure tabak tussen het rijpe rode fruit. Zacht, zwoel en verleidelijk. En zolang we het niet doorvertellen ook nog onbekend en daardoor spotgoedkoop.

Nicolaas Klei



Marsilea, M, Valencia, bobal 2017 € 7,75 adriennevangils.nl