Navarra, een boeiende wijnstreek met veel ontwikkelingen
Verslag van de wijnreis naar Navarra voor NGS leden en de pers,
van 14 t/m 17 november 2010.
Door Paul Op ten Berg.

Deelnemers: Onno Kleyn, culinair- en wijnjournalist, René van Heusden, wijnjournalist, Paul Op ten Berg, journalist website NGS, Jaco van Hensbergen, sommelier Restaurant Parkheuvel, Jelmer van Wieren, sommelier Restaurant Sonoy, Mathilde Meijers, TOT Public Relations.

Historisch hotel
Op zondagavond, na een vliegreis via Madrid naar Pamplona, nam het reisgezelschap intrek in het 5 sterren hotel La Perla, in het hartje van Pamplona gelegen. Een hotel met veel beroemde gasten: Ernest Hemmingway, Orson Welles, Charley Chaplin en de beroemde violist en componist Pablo de Sarasate logeerden hier. Vanuit bepaalde kamers hebben de hotelgasten een zeer gewild en duur betaald uitzicht op dè gebeurtenis van het jaar, de Jandilla, een wedloop tussen jonge mannen en stieren in de straten van het centrum. Dit spektakelstuk is onderdeel van het San Fermín festival, van 5 tot 15 juli.

Tapas en pintxos
In Navarra staan tapas bekend onder de naam pintxos. De Baskische taal neemt hier een prominente plaats in en de bordjes vermelden de straatnamen in Spaans en Baskisch. Wij maakten een wandeltocht door de oude binnenstad, bezochten drie tapasbars en genoten van de grote verscheidenheid aan originele creaties, uiteraard begeleid door Navarra wijnen.

Bodegón Sarria
Hier proefden wij o.a. *chistorra*, een milde gebraden worst met paprika, met een rustieke

smaak, die vraagt om rode wijn: Marco Real Reserva 2006, Reserva de Familia. Van tempranillo, merlot en graciano, 14,5% alc. Rond, rijp, soepel en fris door voldoende zuren. Wel wat te warm geschonken. Het volgende hapje – alles staande aan de bar verorberd – was een pittige *txorizo* (chorizo) van een plaatselijke worstenmaker. Erg goed! Daarbij werd opengemaakt Bodegas Ochoa Crianza Tempranillo 2007, een wijn met 13,5% alc. Soepel, lichter dan de vorige, prima wijn met frisser fruit, had beter als eerste kunnen worden geschonken. Geproefd werd ook van de 6-8 maanden oude schapenkaas *idiazábal*, fijn, zacht en vet, goed bij de 2^{e} wijn.

Bar Gaucho
Volgens veel commentaren op internet het adres voor de beste pintxos van Pamplona. Hier begonnen wij met witte wijn, Gran Feudo Chardonnay Sobre Lias 2007. Sobre Lias duidt op 6 maanden rijping op tank, op de fijne lie, met wekelijkse batonnage. Levendige, frisse wijn met helder citrusfruit. We genoten van een pintxo met *ganzenlever, aardappel, gekonfijte groene paprika, gebakken ui en kruim van gedroogde ham*. De Franse streek Les Landes waar deze lever vandaan komt, is niet ver weg en foie gras is hier dan ook kind aan huis. Vervolgens een *zee-egel*, waarvan de jodiumsmaak flink was afgezwakt met béchamel.

Bar Baserri
Hier kwam een rosé in het glas, Fincas de Unzu 2009. Van garnacha en merlot, gemaakt volgens de verplichte saignée methode. Alc. 13,5%. Licht rood van kleur. Fruit van kersen en bessen, het soepele zoetje begint vrij snel tegen te staan. Kost hier per glas € 1,70.

Achter in een zaaltje stond voor ons een tafel, waar enkele pintxos werden geserveerd. Het begon met een hapje van *gezouten en rauwe gemarineerde kabeljauw met blokjes tomaat.* Met de zoete, fruitige rosé was dat geen ideale match. Dan volgde een rode wijn, Bodega Familiar Valdelares Alta Expresión 2007. Van een kleine familiebodega, blend van merlot en cabernet sauvignon met 14% alc, gerijpt op vaten van eiken uit Navarra (neutraal eiken dat elegantie geeft). In geur en smaak is geen houtdominantie te bespeuren, maar wel verfijning. Fijne smaak van zoetige pruimen, zacht en fluwelig. Prima wijn zonder een deken van vanille, wat gelikt maar zuiver en eerlijk. De volgende pintxo was een *schijf bruin brood met sesamzaad, waarop een plak gebraden rundvlees met champignons, noten en braadjus*. En dat ging prima met de rode wijn. Tot besluit een zoete pintxo, *sinaasappelschijven met olijfolie en stukjes chocolade.* Verrassende combinatie met zuur, zoet en bitter. Bij de koffie nipten we aan een glaasje *Pacharan*, een likeur van sleedoornpruimen met anijs. Levendige, aparte smaak die aan zwarte bessen doet denken.