Wijnreis Andalucía

Verslag van de rondreis door 10 NGS leden in 3 wijngebieden in Andalucía, gehouden van 2 t/m 5 juni 2019.
Door Paul Op ten Berg

De eerste NGS proeverij van 2019 had als onderwerp 'Wijnen uit het nieuwe zuiden van Spanje'. Job de Swart MW bracht ons op de hoogte van de meest recente ontwikkelingen in dit gebied en liet ons een serie fraaie wijnen proeven. Voor algemene informatie verwijs ik naar mijn verslag van de proeverij op deze site.

Om een en ander ter plekke te tonen, organiseerde ICEX, het Spaanse bureau voor handel en investeringen, voor NGS leden een 4-daagse wijnreis. Wij bezochten achtereenvolgens Jerez, Ronda en Málaga.

Andalucía, bakermat van Spaanse wijn
Cádiz werd gesticht in 1.100 voor Christus door de Feniciërs en was de eerste stad in Spanje. Andalucía is het oudste wijngebied van Spanje. Onder de heerschappij van de Moren (711-1492) droeg het de naam Al-Andalus. Het werd een knooppunt voor de wereldhandel, Cádiz werd in 1260 heroverd. Sinds de 16^{e} eeuw kreeg Andalucía internationale faam door de sherrywijnen. De versterkte wijnen waren goed te verschepen. Vanaf de 18^{e} en 19^{e} eeuw werd Andalucía minder belangrijk als gevolg van industrialisatie.

Veelzijdige provincie
Andalucía is op een na de grootste autonome gemeenschap van Spanje. Het omvat 8 provincies in drie delen:
1. Cádiz, Sevilla en Huelva: wijngaarden, paarden, stierengevechten en flamenco.
2. Granada, Almeria en Málaga: toerisme aan de kust.
3. Córdoba en Jaén: landbouw.

JEREZ

Sherry is momenteel helaas een niche product. Maar hoog gekwalificeerde Sherry beleeft momenteel een opleving, gebruikmakend van een trend in de horeca die invloed heeft op andere bedrijfstakken.

Diner
Na aankomst in Jerez dineerden wijn op het terras van restaurant La Antigua Cruz Blanca, samen met onze begeleidsters, Almudena Martín, Area Manager Vinos de España en Rosa Arias van ICEX Andalucía.

Almudena Martín vertelde ons dat Spanje momenteel 70 DO's heeft en dat er 5 in de wachtkamer zitten. Een langdurig proces: eerst moet de regio de aanvraag goedkeuren, dan de Spaanse overheid en tenslotte de EU in Brussel.

gefrituurde zeeanemoon

Manzanilla Micaela, Bodegas Barón
Een 4 jaar oude Manzanilla Fina, heerlijk zilt en fris-fruitig. Fraaie expressie van de kalkbodem, amandelen, appel en komkommer, finesse en balans. Lange finale, de zee op je bord en in het glas.

tonijnsalade en tartaar van tonijn met koriander

Manzanilla Apartada 'Las Botas', Herederos de Argüeso
Circa 12 jaar oude Manzanilla Passada, alcohol 15%. Met het verdwijnen van de flor is de kleur donkerder geworden. Rijk geconcentreerde oxidatietonen, heeft geen moeite met zowel koriander als umami.

Palo Cortado Península, Emilio Lustau
Alc. 19%. Veel aroma, donkere geur- en smaaktonen van gebrande noten, dadels, vijgen, karamel, lavas, chocolade, koffie, Old English Marmelade en umami, met vooral fijne elegantie en complexiteit.

Bij het dessert twee PX wijnen. In het Sherrygebied staan tegenwoordig nog maar enkele PX wijnstokken. Alle druiven komen nu uit de ten noorden van Málaga gelegen DO Montilla-Moriles.

El Candado PX, Valdespino
Ruim 10 jaar oud. Alc. 17%. Donker amber. Elegante geur van bloemen en patisserie. Zeer zachte smaak van o.a. zuidvruchten, noten en chocolade. Lange finale.

Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S., González Byass
Een 40 jaar oud. Koffie, specerijen, umami, flinke zuurgraad zorgt voor fraaie balans. Uiterst complex en machtig geconcentreerd, maar toch elegant. Zeer bijzonder.

CRDO Jerez

De volgende ochtend begon met een presentatie en proeverij bij het Consejo Regulador de Las Denominaciones de Calidad del Marco de Jerez. Wij werden ontvangen door Algemeen Directeur César Saldaña, die ons de diverse ruimtes van het bedrijf liet zien. Hij vertelde dat de eerste DO van Spanje die van Jerez was (1935). Het CRDO Jerez is verantwoordelijk voor promotie en wetgeving van zowel kleine als grote en zeer grote bodega's. We zien een groot proeflokaal waar de vorige dag een groot gezelschap actief was. In vaten liggen monsters van diverse bodega's.

Algemeen Directeur César Saldaña
van het Consejo Regulador de Las Denominaciones de Calidad del Marco de Jerez

JEREZ
SHERRY
MANZANILLA

DIOS BACO S.L.
GONZALEZ BYASS
AGUSTIN BLAZQUEZ
DELGADO ZULETA
CAY. DS A.
BERTOLA
M. GIL LUQUE
CABALLERO
TESORO

Geschiedenis
Gedurende 3.000 jaar werd het proces van productie en opvoeding steeds meer verfijnd. De Feniciërs plantten in 1.100 voor Christus wijnstokken en noemden de streek Xera. Sinds die tijd werd Sherry ook al geëxporteerd, stabiel gemaakt met honing en olijfolie. De Arabieren vonden het distilleren uit, een belangrijke verbetering voor de versterking van Sherry. Sinds de 16e eeuw kreeg Sherry een grote expansie en tegen de 19e eeuw was het wereldwijd de favoriete drank. Het was een waardevol exportproduct, dat door versterking bestand was tegen oxidatie. De populariteit bereikte een hoogtepunt in de jaren 70 van de vorige eeuw. Jérez werd in 1996 een beschermde herkomstbenaming. De Sherry crisis ontstond door onvermogen om op de wensen van de markt te reageren

Klimaat
Het productiegebied van Sherry ligt op 10 km van de Atlantische Oceaan en is het meest zuidelijk gelegen wijngebied van het vasteland van Europa. Kenmerken:

- Gemiddeld 3.000 dagen zon per jaar;
- Zachte winters (4°C) en zeer warme zomers (40°C);
- Jaarlijkse neerslag 635 mm, bijna zo veel als in Rías Baixas; irrigatie is verboden;
- Overheersende winden: levante (oostenwind, warm en droog, helpt tegen rot) en poniente (westenwind, koel en vochtig).

Bodem
De streek heeft 3 bodemsoorten: zand (arenas), klei (barros) en kalk (albariza). Albariza is een oude zeebodem met veel schelpen, bestaande uit een 2-3 meter dikke laag van witte kalk met veel calciumcarbonaat. De zeer poreuze structuur houdt het water goed vast (tot 25% capaciteit). Ontstaan uit kiezelwier uit de zee. Bevat 25-40% kalksteen. Albariza is arm aan organisch materiaal (1,3-1,5%) en stikstof, soms is toevoeging van (kunst)mest of stikstof nodig.

Wijngaarden
De beste wijngaarden hebben:

- albariza bodem
- uitzicht op de Atlantische Oceaan
- profijt van de koele westenwind poniente
- overvloedige neerslag
- bushvine stokken

Na de oogst worden serpia gemaakt om water op te vangen

Druivenrassen
95% van de wijngaarden in Jérez is beplant met palomino fino (listan), een neutraal druivenras met meestal een hoog rendement (75-150 hl/ha). Verder zijn in principe toegestaan pedro ximénez en moscatel (beide witte druiven). Vroeger was de snoeiwijze bushvine, tegenwoordig worden de ranken opgebonden langs draden. Het werk in de wijngaard is daardoor makkelijker.

Oogst
De palomino druiven rijpen vroegtijdig, de oogst vindt plaats van augustus tot september. Het suikergehalte van de druiven varieert van 11 tot 12,5° Baumé. De oogst gebeurt voor 50% met de hand en wordt vaak ’s nachts verricht. Snel plukken is belangrijk.

Diversiteit
Sherry is een versterkte Spaanse wijn met een grote verscheidenheid aan stijlen, van beendroog tot zeer zoet.

- Beendroge versterkte wijnen, volledig uitgegist; de belangrijkste groep;
- Natuurlijk zoete wijnen, de gisting wordt gestopt met alcohol;
- Versterkte zoete likeurwijnen, geblend.

Fino

- Droge wijn met 11,5 tot 12,5 % alcohol;
- De flor van een Fino is een gistlaag die biologisch aangroeit;
- Versterkt tot 15,5% alcohol met neutrale alcohol;
- Maximaal 3 tot 7 jaar oud.

Andere soorten Sherry:

- Manzanilla Fina (Sanlúcar de Barrameda);
- Er is een trend naar Manzanilla Pasada, die een oxidatieve stijl heeft;
- Pale Cream (bijgezoet);
- Als de flor is afgestorven wordt de wijn opnieuw versterkt tot 17% met neutrale alcohol (maximaal 22% is toegestaan, daarna is het geen wijn meer maar alcohol);
- Amontillado (oxidatief opgevoed met flor);
- Oloroso (versterkt tot 17% en vele jaren oxidatief opgevoed met geen of weinig flor; meer glycerine en meer body);
- Cream / Dulce, bijgezoete Oloroso.

Productie en opvoeding

Hiervoor verwijs ik naar de Nederlandstalige website www.sherry.wine/nl . Voor opvoeding worden nooit nieuwe vaten gebruikt. Altijd van Amerikaans eiken, dat compacter en sterker is dan Frans eiken.

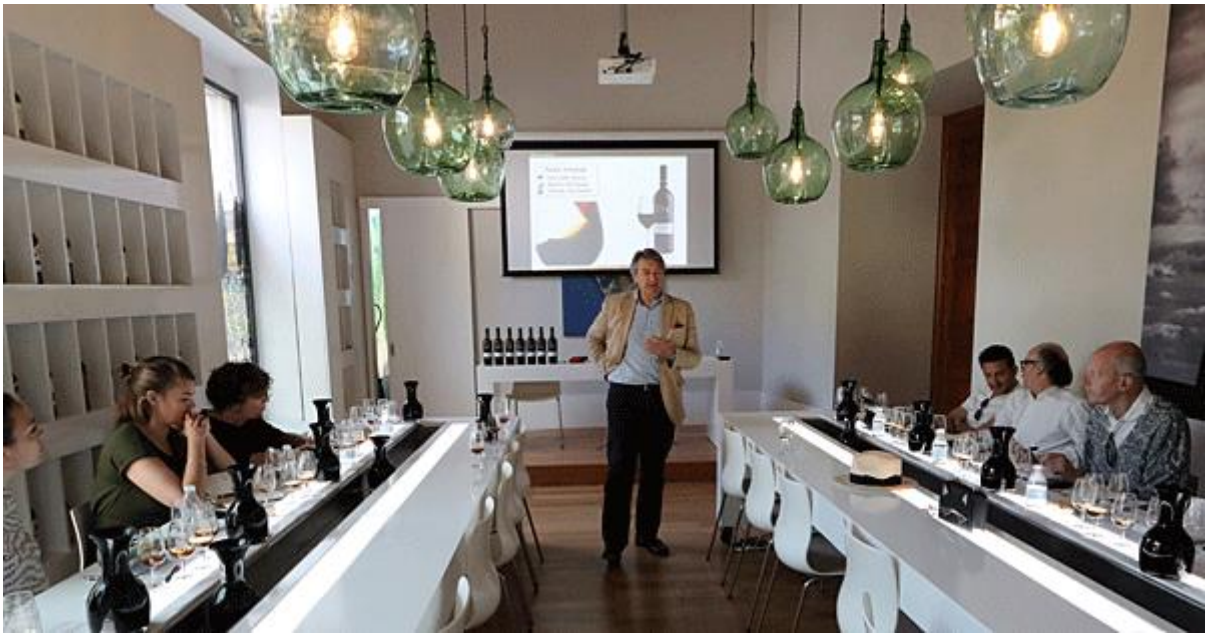
Proeverij

César Saldaña liet ons 7 sherry's proeven en lichtte deze uitgebreid toe.

Fino

K zeer bleek (geen oxidatie)
G expressief, krachtige toon van gist en vers brooddeeg, groene appel, amandelen
S beendroog, zeer krachtig, uitgesproken accent van de kalkbodem, amandelen, zeer lage zuurgraad en zeer laag droog extract
A prachtige lengte
T fraai en evenwichtig, kan gerechten aan met azijn

Manzanilla Fina
K zeer bleek
G floraal, minder krachtig dan de fino, kamille, meer amandelaroma,
S eerst zachter en ronder, dan ontplooiing met aangename bitters en umami
A waaiert uit met nog meer kracht
T delicaat en elegant



Oloroso 8 years old
Heeft houtopvoeding gehad, alc. 17%, zuren 5 g/l.
K amber met iets zwart en oranje
G intens, hazelnoten, vijgen, dadels, kaneel, iets vanille, karamel
S prachtige balans, hazelnoten, veel zuidvruchten en iets gekonfijt fruit, droog en breed
A zeer lang, gedroogde bloemen en Provençaalse kruiden, glycerol
T klasse en balans, enige complexiteit is al aanwezig, alcohol is perfect geïntegreerd

Amontillado 12 years old
Heeft houtopvoeding gehad, alc. 19% (wordt langzaam toegevoegd om de flor geleidelijk te laten verdwijnen), zuren 5 g/l.
K licht amber
G complexe, elegante aroma's van noten, specerijen en gekonfijt fruit
S je proeft het evenwichtige resultaat van 6 jaar opvoeding onder de flor en daarna 6 jaar oxidatieve opvoeding, veel umami
A droog en lang, glycerol, zeer mooie gastronomische bitters
T zeer boeiend en spannend

Palo Cortado
Fino die oxidatief wordt opgevoed in eiken vaten, alc. 17%.
K gemiddeld geconcentreerd amber met oranje gloed, kastanje/mahonie
G verfijnd en diep, gekonfijte vruchten, iets mango, abrikoos, ananas
S licht zoet, hetzelfde fruit, rond en krachtig
A krachtig en lang
T sterk karakter

Cream Sherry
Heeft houtopvoeding gehad, alc. 17%.
K donker mahonie

G net niet helemaal zuiver, wat onrijp en groen (stelen van druiventrossen?)
S rozijnen, vol en zoet, vrij eenvoudig, reductie (putlucht, rubber)
A gemiddelde lengte
T mist karakter en finesse

Pedro Ximénez
Heeft houtopvoeding gehad, alc. 17%.
K zeer donker bruin, ebbenhout met zwart
G krachtig, rozijnen, gedroogde vijgen, geur van gebakken vis, de typiciteit is goed
S zacht en veel te zoet, mist zuren
A plakkerig
T geen goed voorbeeld, de wijn is wat grof en niet helemaal zuiver

Bodegas Tradición

Wij worden ontvangen met een bijzonder glas Oloroso door Daniel Martinez, PR manager.

Oloroso Tradición V.O.R.S.
Gemiddeld 45 jaar oud, van de beste vaten uit de Sacristia. Alc. 20%, zuren 8,17 g/l. Productie 5.000 flessen per jaar. Een geopende fles blijft in staande positie 12 maanden perfect.
K licht amber/koperkleurig
G complexe aroma's van o.a. hazelnoten, specerijen, donkere karamel, chocolade, leer en cederhout
S zacht, vet en rond, droog en complex, jodium en toast, chocolade
A zeer lang en complex
T gastronomische wijn met veel umami

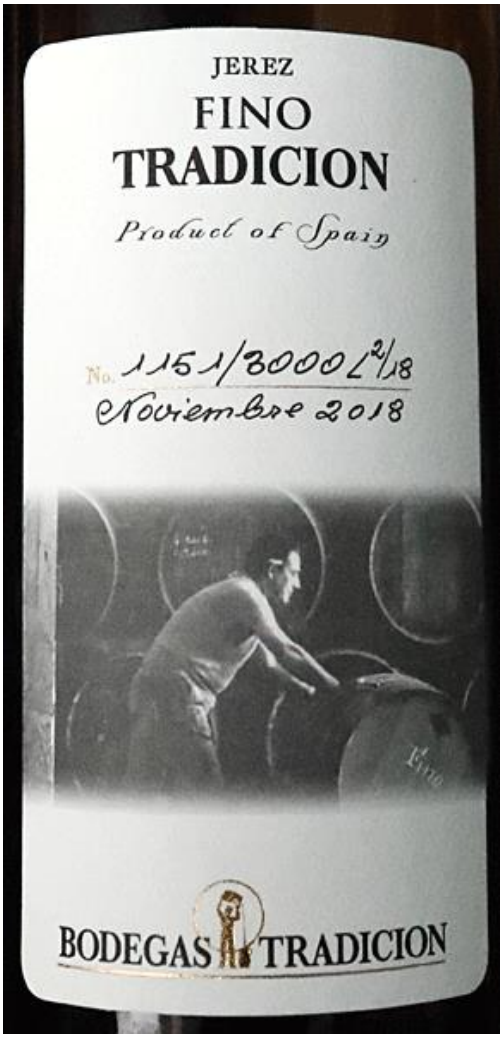
De heer Martinez vervolgt met een rondleiding door het bedrijf. We zien o.a. wandborden gemaakt door Pablo Picasso en een grote zaal met een kostbare schilderijencollectie.

Wedergeboorte
Bodegas Tradición is in feite de wedergeboorte van 11 generaties. En de familie denkt nog steeds in generaties, ze plannen nu 3 generaties vooruit. Men produceert uitsluitend volle wijnen met grote bewaarcapaciteit. Er wordt geen karamel of gekookte most aan toegevoegd, de wijnen worden niet geklaard, slechts licht gefilterd, niet gestabiliseerd en er wordt geen sulfiet toegevoegd. Kortom, grote wijnen die zowel apart als in combinatie met gerechten kunnen worden gedronken. Ze komen het beste tot hun recht in grote glazen, zoals die voor Bourgognewijnen.

Bodega
Het nieuwe gebouw van Bodegas Tradición werd in 1998 gevestigd te Jerez, en is de voortzetting van Bodega CZ, J.M. Rivero, de oudste van Jerez (anno 1650). Een 3 eeuwen oude Sherry bodega werd daartoe gerestaureerd en de familiereserves werden geopend. De bodega werd voorzien van oude vaten van uitsluitend Amerikaans eiken, gevuld met bijzondere, 15 tot 60 jaar oude Sherry's uit bodega's met de beste soleras. De top van de Sherry experts werd ingehuurd om de selectie te maken en verder op te voeden. In 2007 werd een aangrenzende bodega toegevoegd voor de productie van de Fino Tradición, met een solera van circa 400 vaten.

V.O.S. en V.O.R.S.
Bodegas Tradición specialiseert zich in zeer oude Sherry, puur en zonder toevoegingen. Voor deze Sherry werden in 2002 twee aparte kwalificaties in het leven geroepen, Very Old Sherry, gemiddeld meer dan 20 jaar oud (V.O.S.) en Very Old Rare Sherry's, gemiddeld meer dan 30 jaar oud (V.O.R.S.). Alle vier Sherry's in de bodega van Bodega Tradición voldeden aan een van beide categorieën. Drie ervan werden gekwalificeerd als V.O.R.S en een PX als V.O.S. Op dit moment voldoet ook de Cream Sherry aan de eisen voor V.O.S. De Fino Tradición uiteraard niet, maar dit is wel een van de oudste van Jerez. De huidige productie omvat 10.000 flessen per jaar.

Archief
Daniel Martinez neemt ons mee naar de zolder, waar zich in een geconditioneerde omgeving het oudste en grootste archief van Jerez bevindt. Studenten zijn bezig met het digitaliseren van alle boeken en documenten. Het oudste is van 1636 en daarmee 30 jaar ouder dan het tot dan toe bekende oudste document. Ze werden destijds vervaardig door schrijvers, niet door monniken.



Algemeen directeur Lorenzo García-Iglesias Soto

Proeverij
Algemeen directeur Lorenzo García-Iglesias Soto liet ons een serie wijnen uit vaten proeven. In de bodega's zorgen verstuivers voor een luchtvochtigheid van 75%.

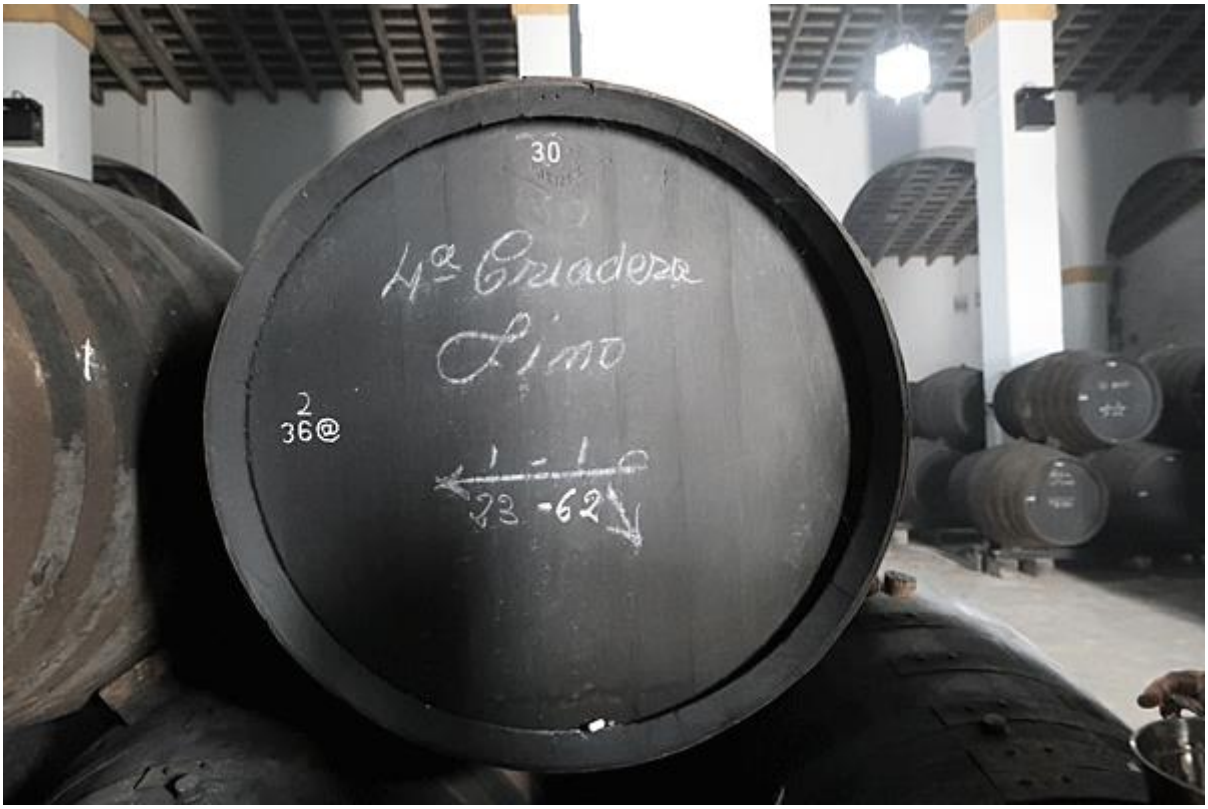
Fino Balbaïna
Van het vrij weggelopen sap. Primera yema. Zeer fruitig en elegant van geur. Prachtige smaak met o.a. amandelen, appel en citrus. Eerder verfijnd dan krachtig.

Fino 4e criadera
De geur heeft veel aroma van hazelnoten en amandelen. Zeer fruitige, sappige smaak.

Fino – 5 jaar gerijpt op de flor
De Fino rijpt hier in totaal 10 jaar. Zeer krachtige geur van gist. Complexe smaak.

Fino Tradición
Geproefd uit fles, gebotteld 'En Rama' op 0,5 liter fles in november 2018. Gemiddeld 12 jaar oud. Alc. 15% (het minimum toegestane om verfijning te behouden). De juiste schenktemperatuur voor Fino en Manzanilla is 12°C. Een aangebroken fles Fino blijft in de koelkast 20 dagen in goede conditie. – Geen moderne stijl, integendeel zeer rijk. Geur en smaak zijn absoluut harmonisch, elegant en subtiel.

Amontillado 6e criadera
Geproefd uit het vat, 10 jaar oud, heeft nog flor. Evolutie van fino uit geselecteerde vaten. Zeer veel karakter in geur en smaak. Heeft al wat noten aroma en wat oxidatietoon. Subtiele klasse.



Amontillado 4e criadera
Geproefd uit het vat, 24 jaar oud. Iets troebel want 1 maand geleden overgestoken. Geur en smaak tenderen meer naar noten door verdere oxidatie. De klasse is al evident aanwezig.

Amontillado 2e criadera

Geproefd uit het vat, circa 36 jaar oud. Kan al worden verkocht als V.O.R.S. maar men vindt deze nog niet goed genoeg. Komt pas op de markt als de wijn 42 jaar oud is. – De

geur heeft prachtige complexiteit, maar de aceton verbergt nog veel. In de smaak komt nu sinaasappelschil tevoorschijn, met peper en heel veel diepgang.

Amontillado 1e criadera
Geproefd uit het vat, van een zeer oude solera. De juiste schenktemperatuur is 14 tot 16°C. Deze Amontillado is nu open en presenteert een scala aan aroma's. Geur en smaak zijn excellent, zout en zilt, prachtige bitters, enorme lengte en beendroog. De zuurgraad is laag, maar de wijn heeft een heerlijke frisheid.

Palo Cortado
30 tot 40 jaar oud, deels wijnen uit 1905 en 1910. Alc. 19,5%, zuren 7,4 g/l. Licht amber, tendeert naar oud goud. Zeer rijk en complex. Zeelucht en amandelen. Zachte, ronde smaak van zoetig gekonfijt fruit, noga en jodium. De zilte lengte is die van een halve dag. Wat een wijn!

Importeur: Anfors Imperial
Horecaprijzen:
Fino € 20,95 ex btw
Amontillado € 37,00 ex btw
Palo Cortado € 48,25 ex btw

Bodegas El Maestro Sierra

Wij werden ontvangen door Eduardo Valderas Otero. Hij is assistent wijnmaker. Chef wijnmaker-oenoloog is commercieel directeur Ana Cabestrero.

Dit kleine familiebedrijf te Jerez, eveneens zeer traditioneel, werd opgericht in 1830 en is nog steeds in handen van de oorspronkelijke familie. Er worden uitsluitend wijnen geproduceerd van palomino fino druiven. Men ontvangt geen toeristen, alleen professionals.

In de bodega rijpt de Sherry in 1.200 vijfhonderd liter vaten van Amerikaans eiken, botas genaamd. De oudste zijn 200 jaar oud. Het werk wordt gedaan door 3 mensen. De eigenaar was vroeger tonnelier, maar is daarmee opgehouden. De export vond destijds plaats in vaten, maar sinds de wijnen op fles worden geëxporteerd is er minder vraag naar vaten. De reparatie van de vaten – kosten minstens € 200 per vat - wordt nu uitbesteed.

assistent wijnmaker Eduardo Valderas Otero

De vloer van de bodega is van gestampt kleizand, albero genaamd. Dit reguleert de vochtigheid, twee keer per week wordt er water op gesproeid. Voor een goede conditie van de flor is een luchtvochtigheid van minimaal 70% vereist, bij een temperatuur van 18°C.

Het vullen en oversteken van de Sherry in de vaten van de solera gebeurt niet met pompen, maar met de hand. Het wordt gedaan met behulp van een gebogen roestvrijstalen pijp**.** Met een peilstok wordt het niveau van de wijn in de vaten gemeten. Een vol vat bevat 600 liter, maar de vaten zijn altijd maar gedeeltelijk gevuld. De laag flor heeft soms behalve lichte ook donkere plekken: de gistcellen die afsterven en naar de bodem zakken.

Er liggen hier nog steeds twee 2.000 liter vaten gevuld met Amontillado Viejo uit het oprichtingsjaar 1830

Vaten van 2.000 liter inhoud mogen nu niet meer worden gebruikt van het Consejo, het maximum is 1.000 liter. Elk jaar worden circa 200 flessen gebotteld Amontillado Viejo 1830 gebotteld en verkocht voor € 155,00 per fles.

Achter een openstaand raam ligt een bloementuin. Proevers vinden de wijnen van El Maestro Sierra vaak floraal van karakter, wellicht speelt de bloementuin daar een rol in.

In de bodega zorgt een apparaat met blauwe TL buizen voor de bestrijding van termieten.

Vintage Solera
We zien een solera met wijn van slechts één jaargang. Er wordt dus – in tegenstelling tot bij de traditionele solera – geen jonge wijn toegevoegd aan de bovenste rij vaten. In plaats daarvan worden de vaten bijgevuld met wijn uit dezelfde solera, waardoor menging ontstaat.

Proeverij
Eduardo Valderas Otero laat een serie van zes wijnen proeven, op kamertemperatuur.

Fino
De most werd versterkt tot 15% alcohol. De door gistcellen gevormde laag flor wordt gedurende vier jaar steeds dikker en beschermt de wijn tegen oxidatie in criadera en solera. Botteldatum op de fles: september 2018. Alc. 15%.
K flinke goudgele kleur
G zeer intens, veel aroma van de flor, floraal
S krachtig, zilt, expressieve notensmaak, zacht en karaktervol, prachtig ontwikkeld
A lang en robuust
T rijke stijl, want 'het waait hier flink'

Amontillado
Droge wijn, 12 jaar oud. De eerste 6 jaar opgevoed in criaderas onder de flor tot een rijpe Fino. Na versterking tot 17% alcohol volgt 6 jaar oxidatieve opvoeding waarbij de wijn met rust wordt gelaten en steeds minder flor heeft. Dan verdampt het water en stijgt het alcoholgehalte. Botteldatum op de fles: februari 2019. Alc. 17,5%.
K licht amber
G complex, doet nog steeds denken aan een krachtige Fino
S pittig, droog, stevig en karaktervol, walnoten en nog iets amandelen
A sterk, heeft al wat sinaasappelschil tonen, blijft droog
T fraaie Amontillado

Amontillado de Anticuario 1830
El Maestro Sierra doet niet mee met de vermelding V.O.R.S. Deze Amontillado is ruim 30 jaar oud en werd in 2017 gebotteld. Een aangebroken fles blijft 5 jaar in uitstekende conditie. Productie 2.000 flessen. Alc. 19%.
K diep amber met wat zwart
G zeer harmonisch, met frisheid en rijpheid in krachtig evenwicht
S buitengewoon complex en elegant, met o.a. walnoten en droogbloemen
A fantastische lengte
T unieke Amontillado, een eer om dit te proeven

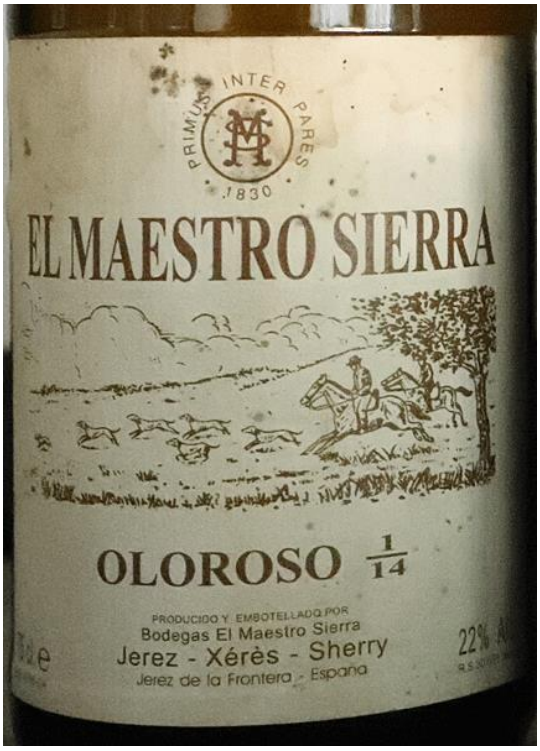
Palo Cortado
Meer dan 30 jaar oud. De fino is de eerste periode gerijpt onder de flor, en daarna oxidatief. De keldermeester zet op het vat een krijtstreep met een dwarsstreep, zodra hij afwijkende organoleptische eigenschappen constateert. Met meer kracht, dus zich anders ontwikkelend. Alc. 20%.
K helder mahonie met brons
G delicate en elegante eigenschappen van een oude Amontillado
S droog, rijp, zachte rondheid van Oloroso, met veel fruit en minder aroma van noten
A zeer lang en uiterst complex, grandioos
T zeer zuiver, klasse!

N.B. er bestaan ook Sherry's met de aanduiding Dos, Tres en Quattro Cortados. Ik hoorde dat dit marketing benamingen zijn van Williams & Humbert, die hier niet serieus genomen worden.

Oloroso 1/14
Uit vat 1 van 14 vaten. 100 jaar oud. Alc. 22% (het maximum toegestane voor Sherry)
K donker amber met oranje en zwart
G fascinerend en ongelofelijk complex, zeer geconcentreerd
S ontstaan door zeer langzame oxidatieve rijping onder perfecte omstandigheden

A prachtige houtbitters, Old English Marmelade, donkere karamel
T woorden schieten te kort om het complexe spectrum te beschrijven, absolute top

Pedro Ximénez Viejo de Anticuario
100% pedro ximénez. 50 jaar oud. Natuurlijk zoet en niet versterkt, alc. 10,5%, zuren 4,5 g/l, restsuiker 500 g/l. Gebotteld in 2015. Productie 350 flessen.
K ondoordringbaar bruinzwart met goud
G diep maar ook onverwacht fris, chocolade, koffie, abrikozencompote, grafiet, banaan
S zeer compact, fantastische balans tussen edelzoet en fraaie zuren, al het fruit komt terug
A eindeloos lang
T het grote werk, hartige umami en diep zoet spelen met elkaar



Importeur: André Kerstens Partners in Wine

Horecaprijzen ex BTW:

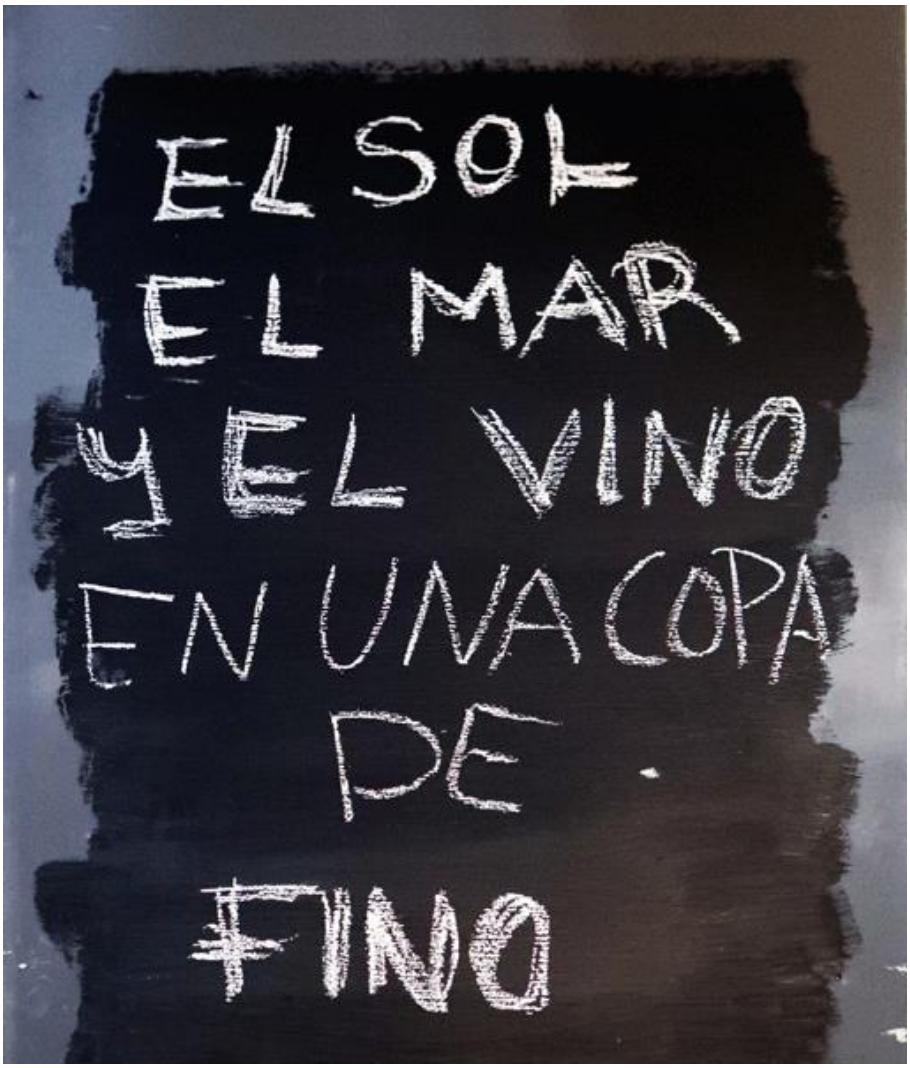
- Fino € 9,75
- Amontillado 12 jaar oud € 17,95
- Amontillado de Anticuario € 55,95
- Palo Cortado € 55,95
- Oloroso 1/14 € 54,25
- Oloroso 1/7 - 100 jaar oud € 189,00

Bodega Gutiérrez Colosía

Deze bodega is sinds 1838 gevestigd in El Puerto de Santa Maria, in de baai van Cadiz. We lunchen eerst in Restaurant Bespoke, eigendom van de bodega, een paar honderd meter verderop aan dezelfde kade. Het interieur doet denken aan een oude zeemanskroeg. Tijdens de lunch proeven wij een serie wijnen, die worden toegelicht door Patricio Grande.

FINO

BAR


EL SOL
EL MAR
Y EL VINO
EN UNA COPA
DE
FINO

Fino – *alc. 15%.* Goede fino met prima typiciteit, verfijnd, amandelen, niet te krachtig maar met aangename frisheid.

Amontillado – *3 jaar rijping onder de flor en 5 jaar oxidatief zonder flor, alc. 18%.* Fijn en zuiver, lichte stijl met veel fruit, licht zoetje, gekonfijt fruit, hazelnoten, karamel, iets zilt.

Oloroso – *minstens 5 jaar gerijpt, alc. 18%.* Droge inzet, stevig, geen zilte tonen maar gekonfijt fruit en karamel, iets kaneel en foelie.

Cream – *op basis van Oloroso, langzame gisting gedurende 4 jaar, alc. 18%.* Goede cream, lekker zoet en mooi in balans, filmend, verleidelijk, mokka, boterbabbelaars.

Bodega Gutiérrez Colosía zette een oude wijnbouwtraditie voort: de eerste opslagplaats werd in 1838 gebouwd en onderging sindsdien slechts weinig veranderingen. Het domein kwam in handen van verschillende eigenaars, tot het in het begin van de 20e eeuw werd aangekocht door Don José Gutiérrez-Colosía, overgrootvader van de familie Gutiérrez-Colosía. In 1969 kocht de familie Gutiérrez-Colosía de ruïnes van het paleis van de Graaf van Cumbrehermosa - scheepsbevrachter uit Amerika - die reeds een bodega bezat; op deze plaats liet de familie nog twee gebouwen optrekken.

Bodega Gutiérrez-Colosía was vroeger Almacenista: de fino werd verkocht aan Osborne. In 1998 begon men zelf te bottelen. De bodega bezit geen wijngaarden. De huidige telg van de familie Gutiérrez-Colosía is 74 jaar oud en werkt al 60 jaar in het bedrijf.

De bodega was vroeger een kerk. Zeelieden als Columbus en Americo Vespucci begonnen hier hun reis naar Amerika. Doordat het plafond zo hoog is met veel bogen, worden de wijnen blootgesteld aan de bijzondere invloed van het klimaat. De droge oostenwinden en de vochtige westenwinden van de Atlantische Oceaan regelen de vochtigheidsgraad, waardoor de omstandigheden voor de wijnen optimaal zijn (70%).

De Bodegas Gutiérrez-Colosía liggen aan de kade van monding van de Guadalete rivier, wat zorgt voor de perfecte vochtigheidsgraad voor de biologische gisting van de wijnen onder een laag flor, bestaande uit micro-organismen die zich op het wijnoppervlak uitbreiden.

Patricio Grande

De wijnen rijpen in soleras van 3 lagen met vaten. De onderste laag draagt de naam Solera (komt van suela, vloer). Bedoeling van het solera systeem is het nastreven van dezelfde stijl en kwaliteit door de jaren heen, onafhankelijk van het oogstjaar. Dit is vergelijkbaar met het systeem van Champagne. Het vullen en oversteken van de wijn gebeurt hier met pompen.

De vloer van de bodega is van graniet, omdat het hier vochtig genoeg is. Een verschil met de zandvloeren van de bodega's in Jerez, die regelmatig besproeid moeten worden. De 2.000 vaten zijn eveneens gemaakt van Amerikaans eiken. Het jongste vat is 70 jaar oud en het oudste 200 jaar. De temperatuur in de bodega varieert van 18 tot 24°C, een airco is niet aanwezig. Als het kouder wordt, werkt de gist niet meer.

Van 300 vaten worden er 200, met de beste flor, geselecteerd voor Fino en 100 voor Amontillado. Men kan dit sturen door zo nodig de flor te doden met alcohol.

Moscatel
Er wordt ook gekochte Moscatel wijn opgevoed, gemaakt van moscatel de Alexandria druiven, die een week op matten in de zon zijn gedroogd (pasil methode). Vanaf het bereiken van 16% alcohol wordt de wijn oxidatief opgevoed. Krachtig aroma van rozijnen.

PX
Gekochte basiswijn van pedro ximénez druiven uit Montilla-Moriles (Cordoba). Het klimaat is daar droger voor PX. Ook deze druiven zijn een week gedroogd. Alc. 16,5%.

Fino En Rama
En Rama wil zeggen niet gefilterd. We proeven de wijn uit het vat met wat flor in het glas. – Voortreffelijk, krachtig, uitgesproken gistkarakter.

Importeur: Vivacadiz

Horecaprijzen ex BTW:

Fino	€7,50
Manzanilla	€7,50
Amontillado	€10,85
Oloroso	€10,85
Cream	€8,00
Moscatel	€14,95
Pedro Ximénez	€14,95

www.sherry.org