

Kennismaking met Sherry: van beendroog tot mierenzoet

19 november 2021 · door Christoph De Loor

Zes Barbadillo's van fino tot Pedro Ximénez — de volle reikwijdte van Sherry, van het Solera Criadera-systeem tot de rol van de 'flor'.

In onze contreien doet de naam 'Sherry' bij iedereen wel ergens een belletje rinkelen, maar deze versterkte wijn is verre van populair zoals dat wel het geval is in Groot-Brittannië of Nederland — bij velen heeft Sherry zelfs een oubollig imago, het favoriete drankje van de grootouders. Op 18 november 2021 proefde Wijnclub Zottegem zes Sherry's van Bodegas Barbadillo, van een droge Fino tot een stroperige Pedro Ximénez, om de volle reikwijdte van deze wijn te tonen. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Alle zes van Bodegas Barbadillo, D.O. Jerez-Xérès-Sherry (Manzanilla: D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda).

Wijn

Type

Druif

Fino Sherry	Fino	Palomino
Manzanilla Solear	Manzanilla	Palomino
Príncipe Amontillado	Amontillado	Palomino
Cuco Oloroso	Oloroso	Palomino Fino
Eva Cream Oloroso	Cream (Oloroso + 15%	Palomino, Pedro
Dulce	PX)	Ximénez
Pedro Ximénez	Vino Dulce Natural	Pedro Ximénez

Een woordje van inleiding

Beste wijnvrienden,

Over timing gesproken... vorige week was nog de Internationale Sherry Week, en deze week staat deze Spaanse 'pride and joy' centraal op onze proeverij!

In onze contreien doet de naam 'Sherry' bij iedereen wel ergens een belletje rinkelen, maar deze versterkte wijn is verre van populair zoals dat echter wel het geval is in Groot-Brittannië of in Nederland. Bij velen onder ons heeft Sherry zelfs een oubollig imago, iets van het verleden, het favoriete drankje van de grootouders... . En ongekend maakt nu eenmaal onbemind.

Hoewel de roem van Sherry dus serieus heeft ingeboet over de jaren heen, zeker in vergelijking tot de jaren 60-70, is de kwaliteit er ondertussen wel serieus op vooruitgegaan, iets wat we vanavond zullen testen in het glas.

In plaats van te focussen op de droge of de zoete Sherry's, heb ik geopteerd om eerder de reikwijdte van Sherry weer te geven, en om dus de mogelijke evoluties van sherrywijnen te tonen en te laten proeven, verkregen door de verschillende types en jaren van rijping en druiven.

Jullie zullen merken dat de uitersten wel degelijk dag en nacht van elkaar verschillen, en de termen 'beendroog' en 'mierenzoet' hier duidelijk in context zullen geplaatst worden. Je kan nu eenmaal niet onverschillig blijven met Sherry... you love it or you hate it. Gelukkig is er binnen het bereik van Sherry altijd wel 'something to love'... aan jullie om te oordelen!

Once upon a time...

...is een inleiding die zeker van toepassing kan zijn voor Sherry! Reeds in de 1e eeuw voor Christus vermeldt de Griekse geograaf Strabo dat de eerste wijnstokken in 1.100 v.C. door de Feniciërs naar de Jerez-regio werden gebracht, wat ook bevestigd zal worden door de latere opgravingen van wijnpersen nabij de stad Cádiz.

Dankzij de ligging aan de belangrijkste handelsroute aan de Middellandse Zee, werd deze wijn in eerste instantie naar Rome geëxporteerd, waarna het dan zijn weg vond over het gehele Romeinse Rijk. Het is trouwens de Romeinse schrijver Lucius Junius Moderatus Columella die in het begin van de christelijke jaartelling de basisregels vastlegt voor wijngaarden in het Jerez-gebied, die tot op de dag van vandaag hebben overleefd: bodem- en druivensoorten, wijngaardlocatie, verschillende

wijngaardtaken.

Vanaf 711 zal de Moorse overheersing gedurende ongeveer 5 eeuwen de regio tekenen. Er wordt voor de eerste keer melding gemaakt van de stad 'Sherish'. Op het einde van de 13e eeuw wordt de regio heroverd op de Moren, door Alfons X van Castilië, het begin van een periode waarbij de Sherish-wijnen een populair exportproduct werden naar Engeland. Volgens de overlevering geeft een van zijn belangrijkste militaire officieren zijn naam door aan de druivensoort die bij uitstek gebruikt wordt voor Sherry, de Palomino-druif.

Nadien volgt de ontdekking en exploitatie van de Nieuwe Wereld, gecoördineerd door de Spaanse kroon via de haven van Sevilla, wat maakt dat Sherry de eerste wijn is die effectief de wereld zal rondreizen. Ook door de handelsroute naar Indië, worden sherrywijnen een bekend exportproduct, maar de verkoop van Sherry in Indië werd vaak belemmerd door piraten die de lading van de vloot in beslag namen en in Londen verkochten. De grootste vangst van sherrywijn werd gemaakt in 1587 toen Sir Francis Drake Cádiz aanviel en 3.000 vaten Sherry aansloeg. Toen deze buit in Londen aankwam, maakte het Sherry ook modieus aan het toenmalige Engelse hof van Elisabeth I. Een andere bekende liefhebber in die tijd is William Shakespeare.

De populariteit van sherrywijnen neemt verder toe in de 17e en 18e eeuw door toedoen van de Britse wijnhandelaren, waaronder de naam Sandeman al zeker gekend is. De vraag naar alle soorten wijnen groeide vanaf het einde van de zeventiende eeuw, met name in Groot-Brittannië en Nederland — de grote maritieme machten van die periode — en de

verschillende wijnproducerende regio's waren begonnen hun productiesystemen aan te passen om aan deze vraag te voldoen. De Britse smaak begon te veranderen: tot nu toe voornamelijk neigend naar lichte, bleke wijnen, begon het nu een voorkeur te vertonen voor 'versterkte' wijnen met meer kleur en rijpheid, wat daarnaast ook bederving moest tegengaan gedurende de lange zeereizen. Dit gaf aanleiding tot één van de belangrijkste kenmerken van de sherryproductie: de rijpingsmethode gekend als Criaderas en Solera.

Tegen het einde van de 19e eeuw, zoals in bijna alle Europese wijngaarden, verwoestte de zwarte plaag van phylloxera ook de wijngaarden van de regio Jerez. De eerste uitbraak was enkele jaren eerder ontdekt op tal van wijngaarden in andere delen van Europa, dus tegen de tijd dat het uit Amerika afkomstig insect zich naar de regio Jerez verspreidde, was de enige oplossing bij iedereen reeds bekend: ontwortel alle wijnstokken en herplant met resistente Amerikaanse onderstamvariëteiten, waarop vervolgens lokale wijnstokvariëteiten werden geënt.

De recuperatie van de wijngaarden was een relatief snel proces in vergelijking met andere regio's in Europa en bracht de definitieve selectie met zich mee van de druivenrassen die vandaag de dag nog steeds worden gebruikt om sherrywijnen te maken.

De Britten waren dus ongetwijfeld verantwoordelijk voor de toegenomen populariteit van Sherry over de hele wereld en niet alleen gaven ze hun enthousiasme voor de drank door aan hun talrijke kolonies over de hele

wereld, maar in die landen waar het mogelijk bleek om wijn te produceren, begonnen ze drankjes te maken van een bepaalde stijl die deden denken aan authentieke sherry uit Jerez, waardoor ze namen als "Australian Sherry", "South African Sherry" en "Canadian Sherry" kregen. Het probleem van imitaties was gerezen, en is een probleem dat helaas nog steeds bestaat.

Geografisch & terroir

De streek, de Marco de Jerez, waarvan de volledige naam Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda is, ligt tussen de plaatsen Jerez, Sanlúcar de Barrameda en El Puerto de Santa María, die samen de zogezegde 'Sherry-driehoek' vormen.

Het gebied heeft een aantal kenmerken die sherry tot een unieke witte wijn maken. Ten eerste heerst in de streek een subtropisch klimaat met milde en natte winters en warme en droge zomers. Ten tweede is de bodem zeer kalkrijk, die bekend staat als 'albariza' wat een aparte smaak geeft aan de druif — rijk aan calciumcarbonaat (tot 40%), klei en silica van de diatomiet- en radiolietschelpen afkomstig van de zee die ooit het gebied bedekten. De fijnste albariza-bodem, met het hoogste aandeel kalksteen en elementen van silica, produceert de meest geselecteerde en gewilde sherrywijnen. Ten derde is het een van de weinige regio's ter wereld waar de Palomino-druif groeit die voor 80% van de Sherry's gebruikt wordt. Andere druiven die gebruikt worden zijn voornamelijk de Pedro Ximénez en de Moscatel.

Een belangrijke vermelding is dat voor de wijngaarden irrigatie niet toegestaan is. Daarom is de bovenvermelde bodemsamenstelling zo belangrijk, omdat deze een soort van 'spons'-effect heeft, waarbij de in de winter opgevangen regen geleidelijk aan vrijgegeven zal worden aan de planten gedurende de warme en droge zomermaanden.

De druiven van dienst

De voorschriften van de Consejo Regulador geven de volgende wijnstokrassen aan als geschikt voor de productie van Sherry: Palomino, Pedro Ximénez en Moscatel, allen witte druivenrassen.

Palomino (fino). De voornaamste druif voor de sherrywijnen, synoniem Listán. Strogele tot goudgele kleur, sappig, zoet, broos en geeft weinig gekleurd sap. Laag suikergehalte en lage aciditeit, weinig vatbaar voor druivenziekten.

Pedro Ximénez. Synoniemen Alamos en Pedro Ximén, PX. Kan zeer goed tegen hitte, maar is vatbaar voor veel druivenziekten. Hoger suikergehalte en een hogere zuurtegraad, levert zoete wijnen van hoge kwaliteit. Vóór de vinificatie drogen onder de zon: 'soleo' — de dunne schil bevordert het soleo-proces.

Moscatel. Afkomstig uit Afrika, synoniemen muskaat, muscat, muskateller. Een van de meest delicate druivenrassen — ze vallen op door hun frisheid en zoete en bloemrijke aroma. 100% Moscatel-wijnen: Chipiona, Moscatel de Alejandría, Moscatel Gordo en Moscatel de España. Vooral gebruikt in wijngaarden dicht bij de kust.

De druiven worden geoogst tussen eind augustus, begin september, en ongeveer 50% wordt nog manueel geplukt.

Vinificatie

Een dringend proces. In de voorschriften van de oorsprongsbenaming voor de extractiemethoden is bepaald dat alleen most met een maximale opbrengst van 70 liter per 100 kg druiven mag worden gebruikt voor de productie van sherrywijn. De rest van de most die door hogere drukkiveaus ('non-free run') wordt verkregen, mag worden gebruikt voor de productie van andere, niet-ingedeelde wijnen.

Bij de extractie van de most worden er zoveel mogelijk druivenstengels verwijderd, omdat deze bij het pletten bepaalde kruidachtige verbindingen en tannine vrijgeven die een nadelig effect hebben op de kwaliteit van de wijn. Het is ook belangrijk dat de druiven niet gaan fermenteren in de wijngaarden, wat bij dagtemperaturen rond de 40° niet evident is. Een snelle oogst is dus noodzakelijk. Ook wordt er 's nachts geoogst om deze fermentatie tegen te gaan.

Voorbereiding van de most. De most wordt vóór de gisting gefilterd om oxidatie en bacteriële besmetting te voorkomen en om de aromatische finesse van de most na fermentatie te verbeteren. Na filtratie wordt aan de heldere most wijnsteenzuur toegevoegd. Dit helpt om bacteriële besmetting tijdens de gisting te voorkomen en om gezonde, evenwichtige wijnen te verkrijgen die geschikt zijn om te rijpen. Daarna wordt de most behandeld met zwaveldioxide in doses die

variëren van 60 tot 100 milligram per liter. De geklaarde most wordt vervolgens overgebracht naar roestvrijstalen fermentatietanks, met een capaciteit tot 50.000 liter, die een temperatuur van 23° tot 25° aanhouden, zodat alle suikers in alcohol worden omgezet door de gist.

De alcoholische gisting. Naar het einde van de herfst toe, is de nieuwe wijn — de zogeheten "basiswijn" — klaar voor het verwijderen van de droesems. Zo verkrijgt men een uiterst droge witte wijn, licht fruitig en met weinig zuur, bleek en delicaat, met een alcoholgehalte tussen de 11°-12,5°, die de basis zal vormen voor de verdere productie van sherrywijn, met gebruik van Amerikaanse eiken vaten met een capaciteit van 600 liter, die echter slechts tot 500 liter gevuld zullen worden.

"La flor del vino". Bij het verwijderen van de droesems kunnen we al een heel bijzonder kenmerk van deze basiswijn bemerken. Tijdens het bezinken heeft hij op zijn oppervlak al een soort film van gist ontwikkeld die geleidelijk toeneemt tot het ganse wijnoppervlak bedekt wordt: dit is de "flor".

De flor is ongetwijfeld het merkwaardigste natuurlijke element tussen alle componenten die het uitzonderlijke karakter van de sherrywijnen vormen. Naargelang de omzetting van de suikers in alcohol haar einde nadert, verdwijnen de fermentatiegisten, maar in de sherrystreek bestaat er een andere reeks inheemse gisten die hun activiteit voortzetten, zelfs als er geen suikers meer aanwezig zijn in de most. Eeuwenlang en ongetwijfeld als gevolg van een natuurlijk selectieproces verschenen bepaalde gistvariëteiten die leerden de gedurende de gisting gevormde alcohol te benutten voor hun overleving.

Naarmate het alcoholniveau in de nieuwe wijn stijgt, installeren deze merkwaardige gisten zich op het vrije oppervlak van de wijn. Ze worden hierbij geholpen door de luchtzuurstof en overleven door het omzetten van een deel van de alcohol. De geleidelijke reproductie van deze micro-organismen eindigt met het vormen van een dikkere laag die ten slotte het wijnoppervlak volledig bedekt, zodat direct contact met de lucht onmogelijk wordt, en de wijn dus beschermd is tegen oxidatie.

De gevormde laag is voortdurend interactief met de wijn. De levende gisten die de flor vormen, consumeren voortdurend zekere componenten van de wijn, in het bijzonder alcohol, maar ook niet omgezette restsuikers, glycerine en zuurstof die eventueel opgelost werd in de wijn.

Naast de respectering van bepaalde temperatuurs- en vochtigheidsniveaus heeft de flor ook een zekere beluchting nodig, aangezien zuurstof een belangrijk element is voor zijn bestaan, dus mogen de tanken of vaten waarin de wijn verder ontwikkelt niet hermetisch gesloten worden en moet er steeds een geschikte luchtcirculatie in de bodega verzekerd worden.

Ten slotte is het bestaan van de flor in de wijn enkel mogelijk binnen een bepaald bereik qua alcoholgehalte. Namelijk indien we boven een alcoholgehalte van 15° komen, wordt de flor afgebroken.

De vinificatie van zoete sherrywijnen. De Pedro Ximénez-wijn wordt uitsluitend gemaakt van de overrijpe gelijknamige druif, die geplukt wordt als ze een hoge suikerconcentratie in de wijngaard bereikt heeft ($\pm$ 300 gr suiker/liter most). Na het plukken van de druiven worden deze op

matten (esparto) neergelegd om 1-2 weken te drogen in de zon tot ze rozijnen vormen. Hierdoor stijgt het suikergehalte aanzienlijk ($\pm$ 450-500 gr/liter most).

Gelijktijdig met deze verhoging van de suikers vinden er ook veranderingen plaats in de chemische, fysische en sensoriële aard van de tot rozijn geworden druif: een toename van de kleur, de dichtheid, de viscositeit, de kleverigheid en het verschijnen van geur- en smaakschakeringen die eigen zijn aan de druif en aan de toekomstige Pedro Ximénez-wijn.

Zijn hoge suikergehalte conditioneert de spontane gisting die zeer langzaam begint. Om de gisting van de most te doen ophouden, voegt men bovendien wijnalcohol toe tot een alcoholgehalte rond de 10 graden. Op die manier stabiliseert de wijn, die zal helderder worden in de daaropvolgende maanden, waarna de droesems verwijderd worden en de wijn versterkt wordt tot een alcoholgehalte van 15°-17°, om daarna verder te rijpen op houten vaten.

De productie van de Moscatel-wijn gebeurt via een gelijkaardig proces, met als verschil dat het zonnedrogen minder intense rozijnen voortbrengt.

Fortificatie: classificatie van de wijn

Eerste classificatie. Eens de droesems zijn verwijderd zijn de wijnen klaar voor een eerste classificatie. Afhankelijk van verschillende factoren zoals de wijnoogst, herkomst van de druif, de uitgeoefende druk voor het

bekomen van de most (free-run / non-free run) of de gisting, zullen de verschillende partijen wijn verschillende kenmerken vertonen. Er zijn 2 grote groepen: wijnen met een speciale bleekheid en verfijning, meestal afkomstig uit zonder of met weinig druk verkregen mostfracties, zullen bestemd worden voor verdere rijping als droge sherrywijnen (de tanks worden met een verticale, hellende streep gemarkeerd); de overige partijen wijn die een grotere structuur vertonen, worden gebruikt voor de productie van Oloroso (de tanks worden gemarkeerd met een cirkel).

Na deze classificatie, zal er wijnalcohol toegevoegd worden aan de wijnen, om zo hun uiteindelijke alcoholgehalte lichtjes te verhogen. Eeuwen geleden diende dit om de wijnen te stabiliseren, aangezien deze 'beschermd' moesten worden voor de lange overvaarten. Nu heeft dit natuurlijk andere oenologische redenen, met name aan welk type rijping de wijnen onderworpen zullen worden.

Wijnen die geclassificeerd zijn voor rijping als droge wijnen, worden gealcoholiseerd tot een finaal alcoholgehalte van maximaal 15,5% bereikt is — deze wijnen krijgen een biologische rijping: door de wijn tot 15° te brengen, kan de gist de zogenaamde flor vormen, die op biologische wijze het oppervlak van de wijn blijft bedekken en zo oxidatie voorkomt en een reeks veranderingen teweegbrengt in de samenstelling van de wijn. Wijnen die geclassificeerd zijn voor rijping als Oloroso, worden gealcoholiseerd tot 17%. Boven de 17° wordt de biologische activiteit van de flor onmogelijk. De beschermende gistlaag verdwijnt zodat de wijn in direct contact komt met de lucht en deze langzaam maar zeker zal oxideren, wat gemakkelijk op te merken valt door een

geleidelijk verdonkeren van de kleur van de wijn. Hier hebben we dus een oxidatieve rijping.

Beide soorten rijping produceren verschillende wijnen, wat ook direct de enorme verscheidenheid van sherrywijnen verklaart.

Tweede classificatie. De evolutie die de wijn gedurende de eerste maanden ondergaat tussen de eerste classificatie en de definitieve opname in de rijpingssystemen is bepalend voor de tot 15^o gealcoholiseerde wijnen, waarin men poogt de gistlaag te behouden. Deze fase van het proces noemt men "sobretablas" of "op hout". Na een periode die kan schommelen tussen zes maanden en een jaar, analyseren de proevers opnieuw elk vat om zo de tweede classificatie uit te voeren. Afhankelijk of de flor na de eerste maanden nog sterk aanwezig is of niet, zal de wijn ofwel gemarkeerd worden voor verdere biologische rijping, waarbij de aanvankelijke bleekheid van de wijn zal behouden en zelfs versterkt worden, ofwel wordt de wijn gemarkeerd voor verdere definitieve oxidatieve rijping, met een verdere alcoholisering tot 17^o.

Na de selectie van deze tweede classificatie, is de wijn klaar om de 'criaderas' van de verschillende rijpingssystemen te voeden.

Rijping: het Solera-Criadera-systeem

Het traditionele en authentieke rijpingssysteem van sherrywijnen is een dynamisch systeem waarbij wijnen met een verschillend rijpingsniveau methodisch gemengd worden, om zo bepaalde kenmerken in de wijn te

bekomen die uiteindelijk op de markt gebracht worden. De oude wijn 'leert' de jongere wijn als het ware.

De precieze ordening van de wijnen in de bodega wordt het 'criaderas'-systeem genoemd, met verschillende trappen of lagen met houten vaten ('criaderas'). De trap of laag vaten die de meest gerijpte wijn bevat, bevindt zich op de grond, en wordt daarom 'solera' genoemd ('suelo' = Spaans voor vloer, bodem). De hoogste trap of laag houten vaten bevat de jongste wijn. De verschillende trappen worden genummerd volgens hun ouderdom in verhouding tot de 'solera' (1e criadera, 2de criadera,...).

Op gezette tijden wordt een bepaalde proportie (beide streng gereguleerd) van de wijn uit de onderste vaten of solera afgetapt, een operatie die men 'saca' noemt (Spaans voor uithalen), wat ze gedeeltelijk leeg maakt. Deze leegte in de solera wordt opgevuld met de wijn afkomstig uit de trap die volgt in rijping, dus de wijn uit de 1e criadera, die op zijn beurt zal bijgevuld worden door de wijn van de 2de criadera. De 2de criadera wordt op zijn beurt bijgevuld met de jongste wijn. Het bijvullen van de veroorzaakte leegte in een trap of laag vaten, wordt 'rocio' of bijvulling genoemd. Deze rijpingstechniek maakt van de solera een complexe mengeling wegens het aantal wijnjaren waaruit ze is samengesteld.

Dit is meteen ook de reden waarom, mits enkele uitzonderingen, er geen jaartallen vermeld staan op Sherry.

Een ander belangrijk gegeven in de rijping van de Sherry, zijn de bodegas zelf. Deze zijn steeds bovengronds, specifiek georiënteerd in functie van de wind, en met hele hoge daken, tot wel 15 meter hoog. Men spreekt dan ook van ware kathedraal-bodegas. Door de specifieke architectuur en oriëntatie, ontstaat er binnenin een optimale ventilatie, die zorgt voor een constante temperatuurregeling tussen ongeveer 18°-20°, ongeacht de extreme temperaturen buiten.

Verscheidenheid aan Sherry

Is de wijn uit de solera-vaten gehaald, dan is hij klaar om gebotteld te worden of eventueel gemengd met andere wijnen voor het creëren van bepaalde sherrywijnsoorten. Deze zijn als volgt ingedeeld, van droog naar zoet:

Vinos Generoso — droge Sherry. Fino: licht, fris en droog met een amandelsmaak, lichtgele kleur, 15% alcohol. Manzanilla: een soort fino, maar gemaakt rond Sanlúcar de Barrameda — licht, fris en droog en een beetje ziltachtig van smaak door de rijping vlak aan zee, strogele kleur, 15% alcohol. Amontillado: een droge en aromatische Sherry met een hazelnootsmaakje, amberkleurig, 16-20% alcohol. Palo Cortado: een tussenvorm tussen Amontillado en Oloroso, complex, indringend en verfijnd, 18-20% alcohol — technisch gezien een lichtere, elegante versie van Oloroso. Oloroso: een droge en volle Sherry met een zoetachtige smaak in het begin, amber of mahonie van kleur, 17-22% alcohol.

Vinos Generoso de licor — zoetere Sherry. Medium Dry: beetje zoet met een notensmaak maar ook vol en aromatisch, bijna altijd een blend van Amontillado en Pedro Ximénez, amberkleur, 15-17,5% alcohol, suikergehalte 5-45 gr/l. Pale Cream: een blend van Fino en ingekookte druivenmost, lichtzoet en pittig van aroma, lichte noten- en honingsmaak, bleekgele kleur, 17,5% alcohol, suikergehalte 45-115 gr/l. Medium Sweet: zoet met een notensmaak maar ook vol en aromatisch, vaak een blend van Amontillado of Oloroso met Pedro Ximénez, amberkleur, 15-17,5% alcohol, suikergehalte 45-115 gr/l. Cream Sherry: meestal een blend van Oloroso en Pedro Ximénez, smaakt naar noten en rozijnen met een fluweelzoete smaak, bruine kleur, 15,5-20% alcohol, suikergehalte 115-140 gr/l.

Vinos Dulces Naturales — natuurlijke zoete Sherry. Pedro Ximénez: een volle en krachtige Sherry met een zeer zoete smaak, licht aroma van rozijnen en bijna stroop, zeer donker van kleur, 17,5% alcohol, suikergehalte meer dan 220 gr/l. Moscatel: eveneens een volle en krachtige Sherry met florale aroma's van jasmijn, sinaasbloesem en honing, met daarbij toetsen van limoen en pompelmoes, 15-22% alcohol, suikergehalte meer dan 160 gr/liter.

Food pairing

Voor wat betreft de droge Sherry zijn de algemene aanbevelingen als volgt: 'als het zwemt' — Fino & Manzanilla; 'als het vliegt' — Amontillado & Palo Cortado; 'als het loopt' — Oloroso.

De zoetere sherrywijnen kunnen perfect gecombineerd worden met zoete desserts, maar ook met bijvoorbeeld foie gras of blauwe schimmelkazen.

Wijnhuis van dienst: Bodegas Barbadillo

Barbadillo is één van de tien grootste en oudste bodega's in Spanje. Het verhaal van de Bodegas Barbadillo begint in de 19de eeuw, wanneer 2 neven, Benigno en Manuel López, Mexico ontvluchtten nadat het land onafhankelijk is geworden, en terechtkomen in Sanlúcar de Barrameda. Zonder enige voorgeschiedenis in het maken van wijn, kopen ze in 1821 hun eerste bodega, El Toro.

Ondertussen kan dit familiebedrijf bogen op 200 jaar expertise, die heden streng wordt opgevolgd door de 7de generatie van de familie. De huidige bedrijfsnaam 'Bodegas Barbadillo' wordt in 1954 officieel geregistreerd.

Barbadillo bezit vandaag 500 hectare wijngaarden, verdeeld over in totaal 12 bodegas gelegen in het gebied "Jerez Superior". Per hectare staan er 3.500 tot 4.000 wijnranken, waarbij de opbrengst per hectare beperkt wordt tot 9.500 kg.

De wijnmakerijen verspreid over Sanlúcar de Barrameda, rond het middeleeuwse Castillo de Santiago, beslaan een totale oppervlakte van meer dan 73.000 m² met een capaciteit van meer dan 30 miljoen liter, wat het de grootste in het gebied maakt. Hun wijnen zijn ondertussen beschikbaar in 50 landen wereldwijd.

Bespreking van de wijnen

Fino Sherry

Primer vino, D.O. Jerez-Xérès-Sherry. Deze 'instapwijn' is een droge wijn gemaakt van de Palomino-druif, net zoals bij de Manzanilla, met een biologische rijping onder de "flor".

Uitzicht: helder strogeel tot bleek goud. Alcoholgehalte: 15%. Aroma: amandelen met hints van vers deeg, wilde kruiden. In de mond: droog, zonder enige complexiteit. Serveertemperatuur: 6°-8°. Ideaal als aperitief bij tapas: olijven, noten (amandelen), Iberische ham, vis en schaaldieren, zoute vis, rauwe vis evenals met koude soepen (gazpacho, ajo blanco, etc.).

Manzanilla Solear

Segundo vino, D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Door het 'Wine Spectator Magazine' erkend als de beste Manzanilla ter wereld. De Solear wordt biologisch gerijpt gedurende 6 jaar op Amerikaanse eiken vaten, na 10 dagen fermentatie op roestvrije vaten.

Uitzicht: zuiver, briljant en intens, lichtgele kleur met aantrekkelijke glinsteringen in het licht. Alcoholgehalte: 15%. Aroma: delicate hints van zilte en kamille. In de mond: buitengewoon droog in de mond, maar daarna zacht en harmonieus in de afdronk, subtiel, licht, ziltig en met een aanhoudende en aangename smaak. Serveertemperatuur: 6°-8°. Perfect bij tapas, aperitiefhapjes en een reeks voorgerechten zoals Spaanse ham, artisjokken, asperges, koude en warme soepen, schaaldieren en zalm.

Príncipe Amontillado

Tercer vino, D.O. Jerez-Xérès-Sherry. Eveneens een 100% Palomino, die na de fermentatie op roestvrij staal 8 jaar biologisch rijpt waarna de wijn verrijkt wordt met wijnalcohol tot 18° waarna gedurende 6 jaar een oxidatieve rijping volgt.

Uitzicht: helder amberkleurig. Alcoholgehalte: 19-20%. Aroma: zilte, hazelnoot en geroosterde noten. In de mond: goede balans en structuur met een lange afdronk, een typische droogheid met een zekere complexiteit. Serveertemperatuur: 12°-14°. Een perfecte begeleider van voorgerechten zoals meloen met ham, noten en oude kazen, alsook een ideale aanvulling met vis zoals hondshaai of heek of met stoofpotten van mosselen.

Cuco Oloroso

Cuarto vino, D.O. Jerez-Xérès-Sherry. 100% Palomino Fino afkomstig van de Gibalbín- en Santa Lucia-wijngaarden. Heeft een oxidatieve rijping gehad van +/- 12 jaar.

Uitzicht: mahoniekleurig. Alcoholgehalte: 19,5%. Aroma: expressieve neus, hints van gedroogd fruit (abrikoos en zoete kersen), geboende eik, toffee, walnoten, citroenzest. In de mond: ronde aanzet, vol in de mond, complex met een opmerkelijk zilte toets. Serveertemperatuur: 12°-14°. Kan perfect gecombineerd worden met stoofpotjes van wild, rood vlees, tonijn en gelatineuze gerechten zoals varkenswangen, en zelfs een lamscurry.

Eva Cream Oloroso Dulce

Quinto vino, D.O. Jerez-Xérès-Sherry. Een blend van Palomino en Ximénez die beide een oxidatieve rijping van 5 jaar hebben gehad. Vóór het bottelen wordt de wijn zorgvuldig gemengd met 15% PX.

Uitzicht: mahoniekleurig. Alcoholgehalte: 18%. Aroma: vijgen, pruimen, vanille, gekonfijt fruit, dadels. In de mond: fluweelachtig, zoet maar niet plakkerig — het fruit in het aroma zet zich door in de mond.

Serveertemperatuur: 10°-12°. Als aperitief, ter begeleiding van harde kazen, gebraden varkensvlees of een curry met kip.

Pedro Ximénez

Sexto vino, D.O. Jerez-Xérès-Sherry. 100% Pedro Ximénez-druif. Na de persing wordt de most verrijkt met wijnalcohol om het alcoholgehalte op 17,5% te brengen. Daarna rijpt de wijn gedurende minimum 5 jaren in Amerikaanse eiken vaten.

Uitzicht: een diepe bruine kleur. Alcoholgehalte: 17,5%. Aroma: pruimen, rozijnen en chocolade tegen een achtergrond van edele eik. In de mond: fluweelzacht en stroperig, vloeibare rozijnen, pruimen en donkere chocolade, een lange afdronk. Serveertemperatuur: 12°-14°. Een ideale begeleider voor desserts, vanille-ijs, maar ook foie gras en blauwe schimmelkazen.