



Deze avond werd begeleid door **Jan De Clercq** van het Aalterse wijnhuis Portovino. In 1998 behaalde hij als eerste (en nog altijd enige) Belg de titel van Master of Wine. Zijn bijzondere interesse voor Sherry bracht hem er destijds toe één maand lang stage te volgen bij Emilio Lustau, een befaamde bodega in Jerez de la Frontera.

Zijn uitermate boeiende uitleg, samen met enig speurwerk op het Internet (zie links onderaan de inleiding), brachten uw nederige verslaggever tot volgend inleidend artikel in verband met sherry.

### *Even terug in de tijd*

De oorsprong van sherry ligt in het zuidwesten van Spanje, in Andalusië, tussen Sevilla en Cádiz. Het is een klein heuvelachtig gebied met kalkrijke gronden dicht bij de Atlantische kustlijn, dat ongeveer op zeeniveau ligt, met als belangrijkste steden Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María en Sanlúcar de Barrameda. Het gebied wordt ook wel de **'Marco de Jerez'** genoemd. Het vormt als het ware een driehoek tussen die drie steden en is omringd door kleine witte dorpjes geplakt tegen de bergwanden.



Gelegen aan het Middellandse zeegebied is het niet verwonderlijk dat de eerste kolonisten al in de Oudheid in het huidige Cadiz kwamen opdagen. De Phoeniciërs zetten al in 1100 A.C. een voet aan wal. Getuigschriften van deze kolonisatie werden gevonden in werken van de Griekse aardrijkskundige Strabon. Recent blootleggen op de weg tussen Jerez de la Frontera en Puerto de Santa Maria van twee Phoenische wijnpersen gaf meteen het ultieme bewijs dat de oude Grieken ook de wijnbouw in het gebied hebben ingevoerd. Na de Grieken hebben de Romeinen voor vele eeuwen hun wetten over het wijngedebied laten gelden. De Romeinen waren grote verbruikers van wijn en olijfolie, bijgevolg kende de regio veel handelsactiviteit. Cadiz groeide uit tot een bloeiend handelscentrum en een belangrijke zeehaven.

Het grote Arabische Rijk maakte in de 7<sup>e</sup> eeuw hieraan een eind door heel Spanje onder de voet te lopen en een langdurig bezet aan te vatten. Aanvankelijk werden de wijngaarden ongemoeid gelaten door de Arabieren die leefden volgens de strenge leefregels van de Koran. Kalief Alhaken II vond in 966 dat wijnbouw niet langer strookte met zijn overtuiging en gaf het bevel om alle wijnstokken te rooien. De inwoners repliceerden snel dat er van de druiven geen wijn werd gemaakt maar enkel tot sultanas werden gedroogd. De kalief, een geleerd en belezen man, kende de kracht van de sultanas (de Arabische strijders namen de rozijnen mee en versterkten zich ermee tijdens de vele veldtochten om de vermoeidheid tegen te gaan), liet zich overtuigen en liet zo 'onbewust' de wijnbouw verder bestaan. De Moren leerden de plaatselijke bevolking te werken met alambiques (distillertoestel) en alquitaras (distilleervaten). De Andalousische wijnmakers ontdekten later dat ze wijn konden conserveren door er alcohol aan toe te voegen. De Sherry was geboren. Na de slag bij Poitiers was de Arabische opmars voorgoed gestuit en werden de Moren geleidelijk aan van het

Iberische schiereiland verjaagd. Andalusië werd in 1264 door Koning Alphonso X bevrijd. Omstreeks 1500 begon het arme Spanje zijn wijnen uit te voeren naar Engeland. Omgekeerd kwamen Engelsen naar Jerez afgezakt om er een handel op te zetten. Spoedig gooiden de verslechterde betrekkingen tussen Engeland en Spanje echter roet in het eten. Toen Sir Francis Drake in 1587 Cádiz overviel en 300 vaten wijn buit nam, noemde men deze zoete wijn waar de Engelsen een grote voorliefde voor kregen SACK. In Europa begon de Sack populair te worden en later noemden ze hem sherry, naar hun uitspraak van de geboorteplaats van de sherry nl. Jerez de la Frontera. Grote schrijvers van die tijd bezongen deze wijn. Zelfs **Shakespeare** bekende zijn liefde voor deze drank.

*If I had a thousand sons, the first human principle I would teach them  
would be to forswear thin potations and dedicate themselves to sherry  
(Henry IV, part II)*

Vijf eeuwen later deed **Somerset Maugham** het nog eens dunnetjes over door sherry als 's werelds meest geciviliseerde aperitief te bestempelen.

Pas nadat de vrede gesloten werd, bloeide de sherryhandel weer op en de wijn werd de lievelingsdrank aan het hof van James I, koning van Engeland. Sherry werd populair in heel Engeland en dat zorgde in het begin voor een relatieve schaarste. Dit bracht de koning er toe om zijn koninklijk keukenpersoneel de opdracht te geven "slechts een bescheiden 12 gallons<sup>1</sup> sherry per dag op zijn tafel te brengen". Rond 1750 werd weer het absolute dieptepunt van de handel bereikt. Door de nieuwe strubbelingen tussen Engeland en Spanje waren er nog maar 9 handelaren over. Tijd voor enkele invloedrijke Engelsen om hun naam in de geschiedenis te schrijven: de Ier Garvey, de Engelsen Osborne, Sandeman en Duff Gordon zijn nog steeds bekende merken. Onder aanvoering van deze heren nam de kwaliteit weer toe.

Aan deze lange bloeiperiode kwam aan het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw een eind met de phylloxera-plaag die heel Europa verlamde. Jerez moest wachten tot de tweede helft van de 20<sup>e</sup> eeuw vooraleer terug aan de top te komen. De vraag overtrof het aanbod en men begon het wijnareaal gevoelig uit te breiden. Tussen 70 en 80 verdubbelde de aanplant van 10.000 hectaren tot 20.000 hectaren. Om sneller te kunnen bottelen werd er afgeweken van de minimumregel van 3 jaar opslag. Minderwaardige eindproducten was het gevolg. Daarbovenop kwam er nog een economische crisis met als resultaat dat in het begin van de jaren tachtig Jerez in een diep dal zat bovenop een grote plas sherry. De ommekeer voor de sherry-export vond plaats in het begin van de jaren negentig. In 1989 was 782.647 hl het laagste exportcijfer in ongeveer twintig jaar. De daaropvolgende verbetering kan voor een belangrijk deel aan de grote drankencentrales en grootwinkelbedrijven worden toegeschreven. Zij zagen een groeiende, onbevooroordeelde en geïnteresseerde markt, die bedient wilde worden. De eerste vooruitgang werd in het "droge" segment van de markt geboekt, toen een nieuwe generatie de verfijnde finos en manzanillas ontdekte. De Jerezianen zelf bleven ook niet bij de pakken zitten en rooiden alle wijnstokken op zand- en kleigronden. Alle huizen werden verplicht om jaarlijks maximaal 30 % van hun oogst te bottelen.

Sherry is nu weer terug op de weg omhoog; met betere wijnen, zij het tegen realistischere prijzen. Het debat in Jerez, hoe de marketing van deze wijn het best aan te pakken, duurt voort. De verreweg effectiefste manier om nieuwe Sherrydrinkers te winnen, is Sherry door zoveel mogelijk mensen te laten proeven. Iedereen kan dan zelf beslissen wat hij of zij ervan vindt. Er zijn verschillende voorstellen hoe de consument bij die keus geholpen kan worden. Zo is er een voorstel om oudere, kwaliteitswijnen de onderscheiding Gran Reserva te geven. Het herschrijven van de benamingen, als onderdeel van de bevordering tot DOC-status, zou voordeel kunnen opleveren. Een ander voorstel is het vermelden van de leeftijd (datum botteling) of van een leeftijdsclassificatie, zoals voor tawny port wordt toegepast. Zo vermijdt je onduidelijkheid bij de klant tussen bv. een minstens 95 jaar oude oloroso van 35€ en een commerciële "oude oloroso" voor 10€. De consument kan op geen enkele wijze zien welke wijn meer te bieden heeft; de officiële classificaties zijn precies gelijk aan elkaar! Ongetwijfeld zal het debat over dit onderwerp, naar aloud gebruik, nog geruime tijd voortduren.

---

<sup>1</sup> 12 gallons = 48 liter!!

## Geografie en klimaat

Het grote pluspunt van de wijngaarden in het Sherrygebied is de albariza. Dit is de kalkrijke grond, die 's winters de indruk wekt met een fijn laagje sneeuw te zijn bedekt, en na zomerse regenbuien glanst als het suikerlaagje op een huwelijksstaart. Hij reflecteert het zonlicht, houdt onder zijn knisperend kalkachtige korst het regenwater vast, en voorziet in de behoeften van de druivenstok ongeacht de buitentemperatuur. Het is door deze grond dat de palomino druif in Jerez zich in hoge mate onderscheidt van de variëteit met hoge opbrengst en lage kwaliteit, die hij elders in Spanje meestal is. De ligging van de wijngaarden varieert van enkele meters boven zeeniveau tot ongeveer 55 meter hoogte rond Jerez, en ongeveer 150 meter richting de grens van de provincie Sevilla.

De bodemstructuren zijn in drie groepen onderverdeeld: albarizas, Barros en arenas. Verreweg het belangrijkste zijn de **albarizas**, met meer dan 60% kalk, in sommige gebieden zelfs meer dan 80%. De albarizas werken als een spons. Ze nemen het water op tijdens de regenperiode en weten het zo lang vast te houden, dat de wortels tijdens de droge zomers toch over voldoende vocht kunnen beschikken. Deze gebieden zijn geclassificeerd als "Jerez Superio", en verdeeld in Pagos of individuele wijngaarden. Deze variëren in omvang van minder dan één hectare tot duizenden hectaren, afhankelijk van hun ligging. Ongeveer 150 Pagos staan bij de Consejo Regulador geregistreerd. Hieronder volgen – in alfabetische volgorde - de acht belangrijkste:

- Añina (ten noordwesten van Jerez)
- Balbaina (ten westen van Jerez)
- Carrascal (ten noorden van Jerez - de hoogste en heetste)
- Macharnudo (de grootste - 2.000 ha ten noordwesten van Jerez)
- Martín Miguel (Jerez)
- Miraflores (Sanlúcar)
- Los Tercios (ten zuidwesten van Jerez, ten noorden van Puerto de Santa María)
- Torrebrea (Sanlúcar).

**Barros** (klei) gronden bevatten tot 10% kalk, maar bestaan overwegend uit ijzerhoudende klei. In het noorden van Spanje zouden dergelijke gronden juist kwaliteitswijnen leveren. In Jerez, vanwege het klimaat en de hogere ligging, zijn dit tweederangs gebieden. De most van deze wijngaarden is zwaarder en lomper dan die van de albarizas, maar levert wel zo'n 20% meer opbrengst.

**Arenas** (zand) gronden kunnen ook tot 10% kalk bevatten. Dit zijn overwegend zandige gronden die vitale druivenstokken en hoge opbrengsten leveren. Deze gebieden worden veelal aan de moscateldruif - in opkomst in dit gebied - gewijd, hoewel twijfel bestaat of de wijnen ervan recht hebben op de DO.

Hoewel het sherrygebied aan de Atlantische kust ligt, is het klimaat uitgesproken mediterraan, met een relatieve vochtigheid van ongeveer 70% (wat een belangrijke factor is in de ontwikkeling van flor). De gemiddelde regenval is 630 mm; daarvan valt ongeveer 40% in de laatste drie maanden van het jaar (oktober/december). De overige 60% valt in het voorjaar (maart-mei). Vanaf juni tot september is er over het algemeen weinig of geen regen, een toevallige onweersbui daargelaten. Het gemiddelde aantal regendagen per jaar komt op ongeveer 71; het aantal zonne-uren per jaar ligt op meer dan 3.000, wat de overige 294 dagen vertegenwoordigt. De gemiddelde temperatuur varieert van 17-22°C. gedurende het groeiseizoen, tot (meer dan) 40°C. in midzomer, en tot 0°C in midwinter. Incidentele vorst is welkom, omdat dit wijngaardparasieten vernietigt, terwijl die vorst zelden ernstig genoeg is om de druivenstokken te beschadigen.

## Druiven

De Consejo Regulador, het orgaan dat de authenticiteit en de kwaliteit van sherry bewaakt, staat 4 druivenrassen toe : palomino de jerez, palomino fino, pedro ximénez en moscatel.

### ➤ *palomino*

De beide palomino's zijn klassieke sherrydruiven. Het was van oudsher al de palomino die de albarizagronden rond Jerez inpalmde. De palomino fino, de druif uit de omgeving van Sanlucar de Barrameda, is de beste van de twee. Niet alleen heeft hij de meeste opbrengst, hij is ook het minste vatbaar voor ziekten en bezit het meeste elegantie en raffinement. Momenteel is ongeveer 95 procent van het totale areaal aan wijngaarden aangeplant met deze druivensoort.

### ➤ *pedro ximénez (PX)*

Evenals de palomino voelt de PX zich uitstekend thuis op de mindere albarizagronden en op Barros- en arenagronden. Hoewel deze druivensoort voornamelijk wordt gebruikt voor het maken van zoete wijnen heeft hij ook al voldoende bewezen te voldoen voor de productie van droge sherry's. De droge wijnen van Montilla-Moriles spreken voor zich. Minpunt is echter zijn hoge vatbaarheid voor allerlei ziekten. Daarom maakt hij maar een klein deel meer uit van het totale wijnareaal. Ongeveer 50 hectaren in de omgeving van Jerez, 13 hectaren in het gebied van Lebrija en 3 hectaren bij Sanlucar.

### ➤ *moscatel*

Na de palomino is de moscatel de belangrijkste druif. Deze soort is vooral te vinden op de zandgronden in de omgeving van Chipiona, even ten Zuiden van Sanlucar. Hier is zowat 200 hectaren aangeplant. De beste wijnen komen echter uit enkele wijngaarden gelegen op de albarizagronden bij Jerez. De moscatel is een vroege rijper en zorgt voor zoete wijnen die gebruikt worden bij het aanzoeten van de droge sherry's. Zelden wordt er een zuivere moscatelwijn op de markt gebracht. Nochtans zijn het uitstekende dessertwijnen die erg goed ouderen.

## Het maken van sherry

De eerste twee weken van september begint het binnenhalen van de druiven. Deze worden op de binnenkoeren op grote gevlochten matten (espartos) op mekaar gestapeld. Met dit extra hittebad wordt het nog overtollige water uit de druiven verdampt om extra geconcentreerde druiven te bekomen. De druiven worden ontleed en gezeefd. Gedurende dit proces wordt, zonder persen, circa 70% van het sap opgevangen. Dit vrij aflopende sap is de beste kwaliteit en levert dan ook de beste wijn; om die reden wordt het apart gevinifieerd. De Consejo Regulador schrijft voor, dat ten minste 15% van de most voor distillatie moet worden gebruikt. Alle most tussen "lágrima" (lekwijn) en de most voor distillatie, is de gewone voor blending gebruikte kwaliteit. De overblijvende schillen, pitten en steeltjes gaan in de vorm van meststof terug naar de wijngaard. Nadien gaan de druiven in horizontale persen. Het vrijgekomen sap wordt over-



gepompt naar grote roestvrijstalen tanks. Nog slechts enkele producenten gebruiken houten vaten of de tradionele "tinajas" (peervormige betonnen vaten). Speciaal gekweekte gistcellen zorgen ervoor dat de suikers tijdens de eerste gisting worden omgezet in alcohol en koolzuur. Het koolzuur verdwijnt en de alcohol maakt het sap tot wijn. De wijn heeft hier doorgaans tussen de 11,5% en 13% alcohol. Na deze eerste wilde gisting die 3 tot 7 dagen duurt, volgt een tweede gisting, de lenta. De lekwijn en perswijn worden gefilterd, om eventuele niet in de wijn behorende zaken te verwijderen. Om "wilde" gisten en bacteriën te vernietigen wordt de wijn vervolgens met zwaveldioxyde behandeld, waarna de door de bodega gekozen gistsoort wordt toegevoegd. Tijdens de tweede gisting, die 40 tot 50 dagen duurt, worden de smaak- en geurstoffen gevormd. Tot hiertoe verloopt de vinificatie van sherry

volledig analoog met deze van alle andere stille witte wijnen. Naar het jaareinde toe wordt de wijn helder. De lenta loopt op zijn einde. Tijdens deze periode komt de keldermeester (capataz) langs met zijn copita en zijn venencia. Uit alle vaten neemt hij een staal waarna hij op het vat een klasseringsteken aanbrengt.



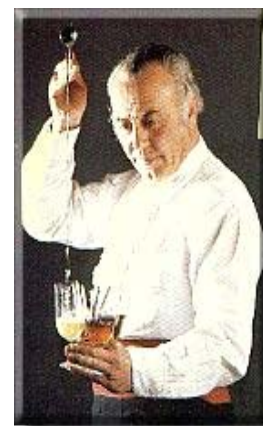
**una raya** : voor de fijne wijnen met voldoende neiging tot florontwikkeling (finogroep)



**una raya y punto**: zijn nog niet te beoordelen



**dos rayas**: geen florgroei, robuuste wijnen (olorosogroep)



Na deze classificatie worden de wijnen overgestoken en versterkt met wijnalcohol. Het mengsel waarmee de wijn wordt versterkt heet mitad y mitad (half om half). Het bestaat voor de helft uit alcohol met een sterkte van 95.5%, en voor de andere helft uit jonge wijn met een alcoholgehalte van 12%. Het resulterende mengsel heeft een alcoholgehalte van 54%. Vaten met una raya en una raya y punto worden tot 15,5 procent (finogroep) en die met dos rayas tot ongeveer 18 procent (olorosogroep) opgevoed. De wijnen uit de twijfelgroep (una raya y punto) worden tot 15 à 15,5% gebracht zodat dan afgewacht kan worden; na een paar maanden valt dan de definitieve beslissing of deze vaten dan toch tot de finogroep behoren of dat ze verder versterkt worden tot 18% (oloroso). Nadat de wijn is versterkt, wordt hij op schone vaten overgestoken (sobretabla genoemd) en minstens een jaar bewaard. Voor wijnen uit de finogroep wil men – als de omstandigheden goed zijn - op natuurlijke wijze flor krijgen. De vaten van 600l worden daarom maar tot 500l gevuld. Wijnen uit de olorosogroep kunnen door het verhoogde alcoholgehalte geen flor krijgen, dus worden vaten met deze wijn volledig gevuld en beginnen zij aan een oxydatieve rijping die minimaal drie jaar duurt. De volgende handeling vindt pas het volgende voorjaar plaats. De wijn is dan ongeveer achttien maanden oud. Gedurende deze periode heet hij añada: jonge wijn van de laatste oogst.

Florgroei kan zich enkel verder ontwikkelen in wijnen met maximaal 16 procent alcohol. Het magische woord is gevallen: flor. Het mysterie van de sherry. Wetenschappers hebben het geheim dat achter dit biologische fenomeen schuilt ondertussen ontrafeld. Niet enkel komt dit voor in het zuiden van Spanje, ook in de Jura (vin Jaune) en de Kaukasus komt flor voor. Flor is een gistras (saccharomyces) dat een vlies vormt op het wijnoppervlak. Deze witgele vlekken hebben in het beginstadium veel weg van bloemen (flor is Spaans voor bloem). Deze eilandjes van micro-organismen die zich voeden met zuurstof, breiden zich voortdurend uit. Na een maand kan het hele oppervlak schuil gaan onder een wit flordeken. De gistcellen sterven, zoals alle organismen, af en zinken zij naar de bodem van het vat. Het sediment dat sporen bevat zorgt voor het verdere bestaan van de florlaag. De meest actieve periode is in het voorjaar (april en mei) en het najaar (september en oktober). In de heetste en de koudste maanden wordt de laag dunner. De florlaag blijft heel het jaar aanwezig maar de dikte van de laag varieert met het seizoen. In Sanlucar de Barrameda en Puerto de Santa Maria zijn dankzij een

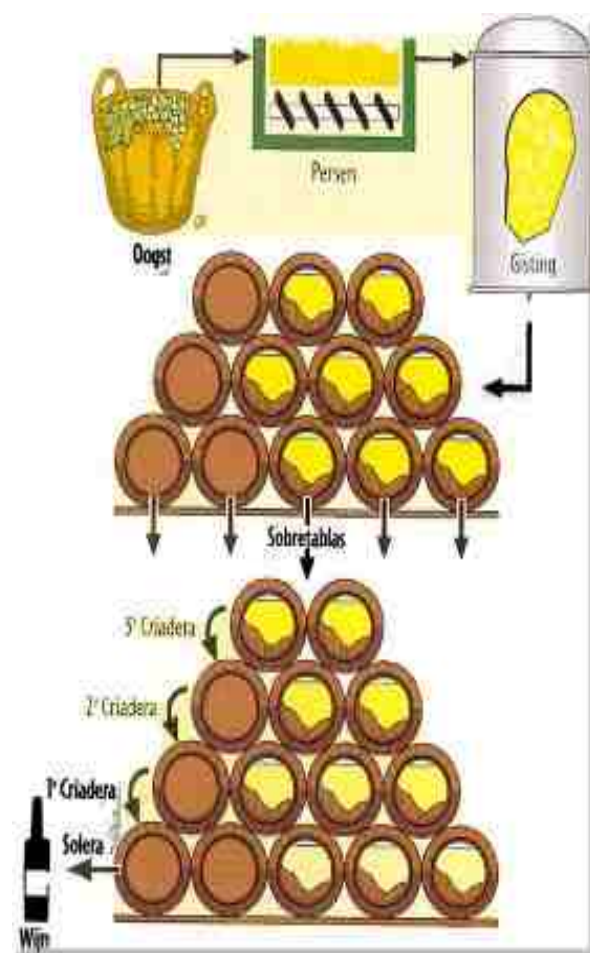


microklimaat de omstandigheden ideaal om de florgroei het hele jaar door op gang te houden. De flor sluit de wijn af van de buitenlucht en beschermt deze voor oxydatie. Flor voedt zich met zuurstof, glycerol, fenolen, wat alcohol en fozelolie, en vluchtige zuren. De volmaakte voedingsbodem voor flor is wijn met een effectief alcoholgehalte van 15.2% tot 15.4%, een zuurgraad die onder 0.02 gram per liter ligt, en een temperatuur tussen 15° en 18° C. -- in feite de voorjaars- en herfsttemperaturen van het sherrygebied. In de koelere omgeving van Sanlúcar groeit flor het hele jaar door. Dát is wat manzanilla (= fino uit Sanlúcar) haar unieke karakter geeft (en niet de al te vaak geroemde zeewind).

De invloed van de flor op de wijn is groot. Het biochemische rijpingsproces zorgt voor een aantal veranderingen die uiteindelijk het specifieke karakter van de fino-sherry bepalen. Bij het naast elkaar proeven van fino's uit Jerez, Sanlúcar en Puerto blijkt telkens weer hoezeer het verschil in florgroei een ander type fino kan afleveren. De fino's uit Puerto en Sanlúcar zijn droger en delicateser dan deze uit Jerez. Voorwaarden voor de florgroei:

- vaten van 600 l die maximaal met 500 l wijn worden gevuld, hiermee wordt de wijn maximaal aan de lucht blootgesteld
- gelijkmatige temperatuur tussen 15° en 20°
- luchtvochtigheid van 60%

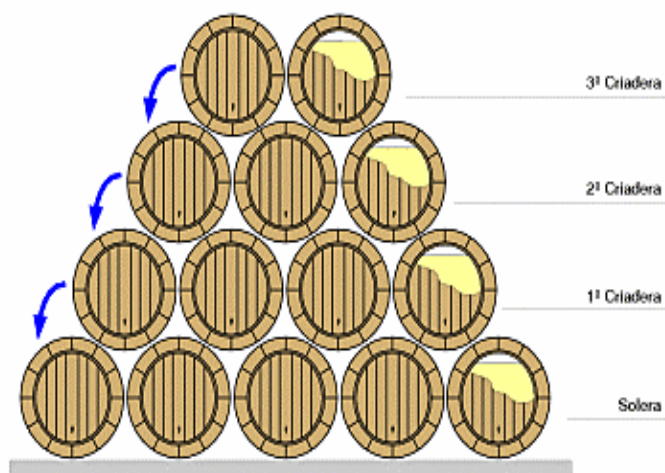
Een van de andere kenmerken van sherry is de gelijkmatige kwaliteit die wordt aangeboden. Hiervoor is het solera-systeem op punt gesteld. Omdat niet alle jaarogsten afzonderlijk evolueren zoals men het wil (huisstijlen) is men door de jaren heen begonnen met het blenden van de jaarogsten. Het is een heel eenvoudig doch ingenieus systeem waarin de jongste oogst (de añadawijn) de oudere wijnen nieuw leven schenkt (op gang houden van florgroei). Dit is het systeem waaraan sherry, lang vóór alle andere wijn producerende landen,



zijn onberispelijke kwaliteitsbeheersing dankt. Ook bracht het sherry zijn oorspronkelijk commercieel succes. De solera is een methode van "dynamisch" ouderen, waarbij jonge wijnen over een periode van jaren de kenmerkende eigenschappen van oudere wijnen aannemen. Behalve dat dit systeem constante kwaliteit waarborgt, garandeert het ook een regelmatige toevoer van rijpe wijnen, klaar voor onmiddellijke levering en consumptie. In vroegere dagen, toen het maken van wijn wereldwijd voornamelijk een kwestie van goed geluk was en oogsten periodiek volledig mislukten, was zo'n permanente beschikbaarheid van goede wijn een wensdroom waarop velen slechts konden hopen. Om een indruk te krijgen hoe de solera werkt, moet u zich een drie rijen hoge piramidevormige stapel vaten voorstellen: bijvoorbeeld, een bovenste rij van 400 vaten, daaronder een rij van 401 vaten, en de onderste rij van 402 vaten. Deze onderste rij heet de Solera (suelo=grond; let op de hoofdletter "S"). De rij daarboven is de eerste Criadera, en de hoogste rij is de tweede Criadera. Deze Criadera-rijen worden ook wel met "Escala" aangeduid, maar de Solera-rij wordt uitsluitend Solera genoemd (en vergeet die hoofdletter "S

niet).

Wanneer wijn voor verkoop moet worden gebotteld, tapt men die uit de Solera - dus uit de onderste rij. Jaarlijks mag maximaal een derde van de wijn uit de Solera worden gehaald. Vervolgens vult men de Solera weer aan met wijn uit de eerste Criadera (in gelijke hoeveelheden per vat). Deze vaten worden op hun beurt weer bijgevuld met wijn uit de daarboven liggende vaten, de tweede Criadera. Ten slotte wordt de tweede Criadera weer aangevuld met daarvoor geschikte wijnen. Dat kunnen añada-wijnen van de laatste oogst zijn, wijnen uit een andere Criadera of Solera, of een mix daarvan. Hoeveel tijd de wijn nodig heeft om het systeem te doorlopen en zich te ontwikkelen, is afhankelijk van de wijn, de Solera en de capataz. Als algemene richtlijn geldt: waar concurrentie keihard is, is prijs de vitale factor. Veel importeurs, voornamelijk in Nederland, werken met eigen etiketten. Een doorsnee kwaliteit wijn heeft drie jaar en één dag (het wettelijke minimum) in het Solera-systeem doorgebracht. In landen waar prijs minder gevoelig ligt en merknamen van Bodegas een prominente plaats innemen, heeft een goede, midden klasse wijn zo'n vijf tot zes jaar in het systeem doorgebracht. Voor Sherry's van weer een stapje hoger geldt een periode van ongeveer acht tot negen jaar.



## Sherrystijlen

Alle basiswijnen zijn droog, de most is immers volledig uitgegist. Meer of minder zoete sherry wordt verkregen door het blenden in een later stadium met pedro ximénez en/of moscatel, welke tot zoete wijnen werden gevinifieerd. In de basiswijnen kunnen we 2 hoofdgroepen onderscheiden: fino en oloroso. Deze hebben op hun beurt nog een aantal subgroepen bepaald door de leeftijd en de kwaliteit van de wijn.

### fino-groep

- **manzanilla** (=kamille): is de lichtste onder de fino's. De wijn wordt geproduceerd in Sanlúcar de Barrameda. In de bodegas van Sanlúcar ontwikkelen de wijnen zich tot een bleke, uiterst delicate en beendroge sherry. Heel karakteristiek is, behalve het soms wat ziltige aroma, de enigszins kruidige bitterheid in de afdrank. Naarmate de wijn oudert en de flor aan kracht verliest kan de wijn zich ontwikkelen tot een manzanilla pasada (te vergelijken met een fino amontillado)
- **fino** : is na de manzanilla de meest elegante wijn. Deze strokleurige sherry met een indringend en geurig aroma, heeft een alcoholpercentage tussen 15,5 en 17,5 procent. De smaak en geur doen denken aan amandel. Naarmate de beste fino's ouderen worden palmas toegekend (dos palmas, tres palmas en cuatro palmas)
- **amontillado** : een fino kan zich, als hij niet geregeld wordt ververs, of door lange rijping, zich geleidelijk ontwikkelen tot een amontillado. Niet elke fino haalt deze vorm van perfectie en bovendien kost het tijd. Pas na een jaar of 8 kan er gesproken worden van een amontillado. De wijnen hebben een zeer indringend aroma, meer body en een hoger alcoholgehalte (rond de 18 procent) dan de fino. De wijnen zijn amberkleurig en

worden bij oudering nog donkerder. De naam amontillado (a montilla = zoals montilla) is mogelijk ontstaan na pogingen de wijn uit Montilla te imiteren.

## oloroso-groep

- **oloroso** (= geurig) : is, zoals de naam reeds aangeeft, zeer aromatisch, maar heeft een minder indringende geur dan een fino of amontillado. De oloroso's hebben echter meer body en vinositeit. Hoewel ze van nature droog zijn, maken ze in de aandrunk een vette, wat zoete, fluwelige indruk. Ze zijn donkerder van kleur dan een amontillado. Het alcoholgehalte is doorgaans tussen de 18 en 20 procent en dit neemt toe naarmate de leeftijd hoger wordt.
- **palo cortado** : is één van die spelingen van de natuur, die de wijn uiterst kostbaar maakt. Sinds de phylloxera Zuid-Spanje heeft aangedaan komt de palo cortado nog zelden voor en ook de moderne vinificatietechnieken hebben zich tegen dit sherrytype gekeerd. Evenals de oloroso heeft de palo cortado (cortado betekent versneden) geen of onvoldoende florgroei. In de smaak en kleur zijn er daarom duidelijk overeenkomsten, maar dan houdt elke gelijkenis op. Het is een olorosowijn met de kenmerken van een amontillado, diep, indringend en intens verfijnd. Het alcoholgehalte varieert van 17,5 tot 23 procent. Afhankelijk van de leeftijd wordt deze sherry onderverdeeld in palo cortado, dos cortados, tres cortados en cuatro cortados.

Met de basiswijnen en de secundaire wijnen (pedro ximénez en moscatel) kan een sherryhuis alle kanten uit. Het hele gamma aan medium dry, medium en cream sherry's kunnen door blenden bekomen worden. Opgaand van droog naar zoet vindt men eerst de 'vino de pasto', een licht gezoeete amontillado, een 'amoroso', een licht gezoeete oloroso, dan de bekendere en zoetere 'cream' en als buitenbeentje de 'old east india'. Deze laatste is een volle zoete oloroso, bijzonder donker van kleur. De sherry



heeft zijn naam te danken aan het gebruik in de 18e en 19e eeuw om wijn als ballast in het schip mee te nemen op handelsreis naar India. Het deinen van het schip en de tropische hitte hadden een gunstige invloed op het rijpingsproces. De wijnen waren een delicatesse en als zodanig ook geprijsd. Lustau is een van de bedrijven, die de omstandigheden heeft geïmiteerd en sinds enige jaren een dergelijke sherry op de markt brengt.

## Serveren en bewaren

De fino en de manzanilla zijn witte wijnen en van nature droog. Deze twee sherrytypes worden daarom geserveerd volgens de regels voor het schenken van gewone droge witte wijn. Op koelkasttemperatuur, ongeveer 10°C, zijn dit ideale aperitiefwijnen en gaan voorbeeldig samen met tapas en andere appetizers. Een uitstekende combinatie is manzanilla met fruits de mer en allerlei soorten gebakken, gegrilde en gepocheerde vis. De amontillados en olorosos zijn juist door hun geconcentreerde geur en smaak een verhaal apart. De lichtere versies voldoen nog goed als aperitief. In Spanje worden ze dan licht gekoeld (10-12°C) geschonken. Een jonge oloroso geldt zelfs als het aperitief der aperitieven. Deze sherry maakt door zijn karakteristieke eigenschappen de 'mond schoon'. Een goede combinatie is ook amontillado met meloen. De oudere versies van olorosos, amontillados en palo cortados zijn meer avondwijnen, die genuttigd met wat noten of kaas heel goed tot hun recht komen. De beste temperatuur om ze te serveren is 16-18°C, kamertemperatuur dus. Voor de meer aangezoete versies gelden weer andere regels. De lichtgezoeete versie, amoroso, zijn in zekere mate nog als aperitief te nuttigen omdat ze doorgaans een droge afdronk hebben. Ze komen echter beter tot hun recht als after-dinner-drink. Cream, moscatel en PX voldoen voortreffelijk als dessertwijnen. Ze combineren uitzonderlijk goed met koffie, fruit en gebak. Serveren op kamertemperatuur.



Als de sherry's de bodega's verlaten zijn ze klaar en volledig op dronk. Voor de meeste van deze wijnen heeft het daarom geen zin ze weg te leggen in de hoop dat ze nog beter worden. Zeker de fino's en de manzanilla's zijn erg fragiel, ze oxideren namelijk erg snel. Het is aan te raden na aankoop ze zo snel mogelijk te verbruiken. Men weet immers nooit met zekerheid hoelang de wijnhandelaar ze al in voorraad heeft. Een aangebroken fles fino of manzanilla kan het best bewaard worden in de koelkast of in ieder geval op een koele en donkere plaats. Doorgaans zijn deze sherry's dan nog een week goed te houden. De oloroso's en palo cortado's zijn redelijk bestand tegen veroudering. Zij kunnen doorgaans na botteling nog een jaar of vijf mee. De amontillado's echter zijn wat kwetsbaarder. Zij verliezen in de fles gauw hun finesse. Oudere versies van deze types die pas na 25 jaar lagering worden gebotteld houden het dan weer wat langer op fles uit. Het is uiterst moeilijk om te voorspellen hoe deze wijnen gaan evolueren. De oloroso's en palo cortado's zijn na opening wat langer te bewaren dan de lichtste types. Men kan ze het beste bewaren op een donkere, niet al te warme plaats. Deze wijnen blijven toch nog wel 2 tot 3 weken goed. Wel uiterst geschikt voor opleg zijn de zoetere versies. In de fles zullen zij zich wel langzaam verder ontwikkelen en geleidelijk verbeteren. Tijdens de veroudering worden wel alle aanwezige suikers afgebroken, waardoor de sherry na verloop van tijd een droge indruk nalaat. Vooral in Engeland zijn deze oude op flessen gerijpte sherry's enorm in trek. Zoete wijnen zoals moscatel of pedro ximenez zijn uitstekend geschikt voor bewaring. De wijnen kunnen zelfs schier eindeloos mee.

Tenslotte nog een bemerking: het grote verschil tussen sherry en portwijnen alsook Vin Doux Naturel – wijnen (zoals bv. muscat en banyuls) zit in het volgende :

- bij porto en VDN wordt alcohol toegevoegd om de gisting te doen stoppen
- bij sherry voegt men pas alcohol toe nadat de gisting volledig is gestopt

Bruno De Witte

---

Bronnen en links :

1. [http://wijnen-christiaens.telenet.be/dos\\_sherry.htm](http://wijnen-christiaens.telenet.be/dos_sherry.htm)
2. <http://www.sherryinfo.nl/>
3. [http://www.sherryporfavor.nl/info\\_frame.html](http://www.sherryporfavor.nl/info_frame.html)
4. <http://www.sherry.org/english/index.htm>
5. [http://www.vermacom.es/gourmant/index.html?target=Sherry\\_zg\\_CiderSherry.html](http://www.vermacom.es/gourmant/index.html?target=Sherry_zg_CiderSherry.html)



# Wij proefden

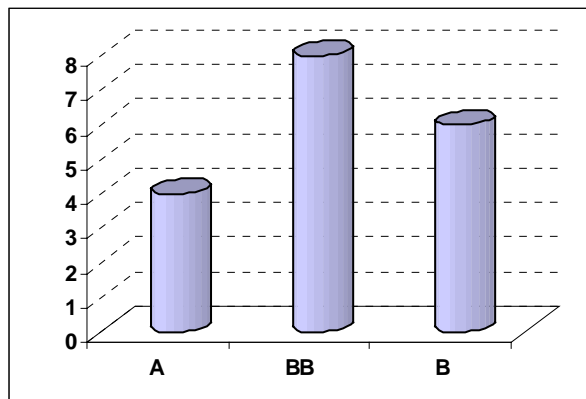


## 1. Manzanilla Paporusa

( ± 5 jaar oud )

Heldere, strogele wijn die in de neus dadelijk impressies geeft van nootjes en gekonfijte sinaasappelschil. De bijgaande zilte toets komt door de hoge vochtigheid en niet door de nabijheid van de zee. De mond dweept met marsepein, is tegelijk stevig en toch ook soepel en geeft een frissere nasmaak dan de fino ( zie volgende bespreking ). Een zeer aangename wijn met een 8 seconden lange afdronk.

Prijs : 11€

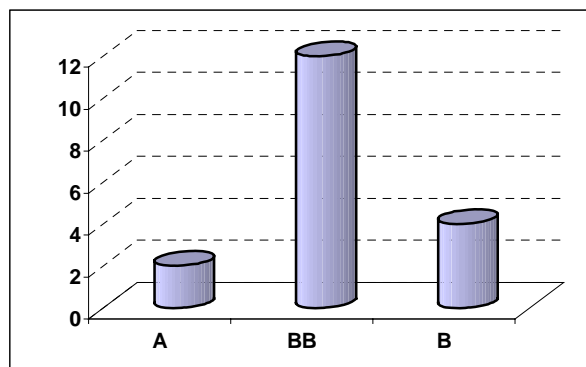


## 2. Fino Jarana

( ± 5 jaar oud )

Deze wijn is meer goudgeel gekleurd dan de vorige . Het aromatische luik omvat nootjes, rozijnen, ananas en pompelmoes. De wijn is in de mond steviger en voller maar minder soepel. Evenzo een mooie wijn die iets meer charmeert dan de vorige. Afdronk 7 seconden.

Prijs : 11€

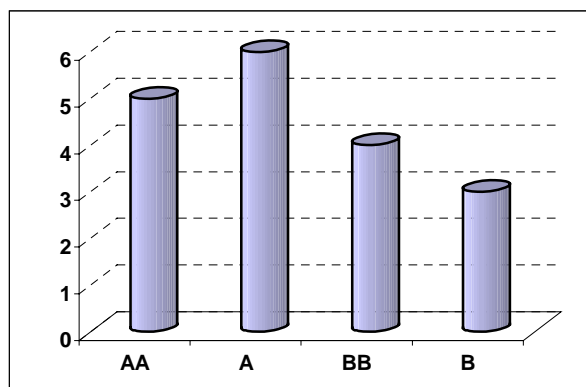


## 3. Amontillado del Puerto

( ± 17 jaar oud )

Amberkleurige wijn met een intens aromatische neus van nootjes, rozijnen, kruiden, karamel, honing en alcohol. Lichtjes branderige mond eindigend op een bittertje. De wijn heeft een goede aciditeit met een passend mollig onder-toontje. Krachtige, afgeronde wijn met een rijke smaak. Afdronk 8 seconden.

Prijs : 25€

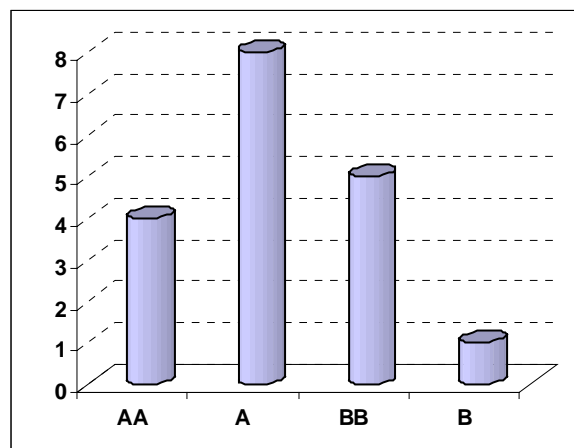


#### 4. Palo Cortado Vides 1:50

( ± 20 jaar oud )

Donker amberkleurig ( cognac ). Maar wat een complexe neus!! Subtiële en gracieuze aroma's van appelsienschil, karamel, zwarte peper, amandel, koffie en hout. Ook hier eindigt de mond op een bittertje. Mooie mondstructuur met een pittig zuurtje gevolgd door een mollige ondertoon. Afdronk iets langer met 9 seconden. Een grote wijn voor zalige, meditatieve momenten!

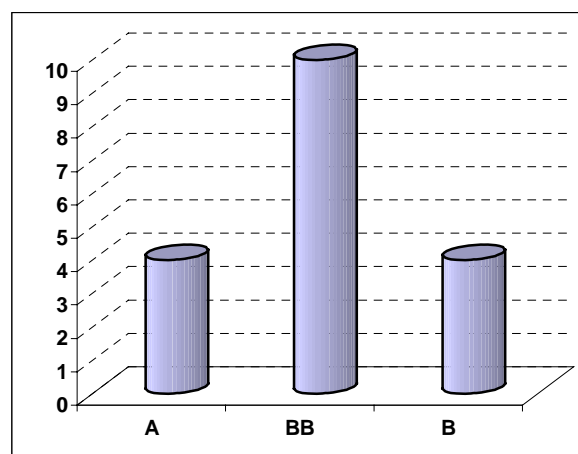
Prijs : 30€



#### 5. Oloroso Don Nuno

Donkerbruin gekleurde wijn, niet volledig helder en met traag aflopende tranen. Aangename neus met toetsen van rozijnen, karamel, citrus, appelsien en nootjes. In de mond naast de nootjes ook lichtjes alcohol. Een degelijke mondstructuur waarbij de toch wel karaktervolle zuren de rijpe molligheid wat verdringen. Afdronk haalt 7 seconden. Krachtige en robuuste wijn.

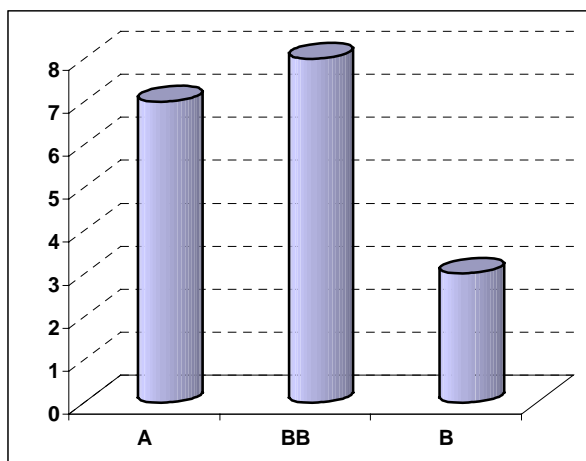
Prijs : 20€



#### 6. Oloroso Fontadez Florido 1 :2

In vergelijking met vorige wijn opnieuw donkerbruin maar helderder. De aroma's zijn eleganter maar minder weelderig ( kruiden, karamel, rozijnen, sinaasappel en nootjes ). Deze wijn is evenwichtiger in de mond, beter gebalanceerd en heeft een afdronk van 8 – 9 seconden. Deze wijn is in vergelijking met de vorige kompaan fijner en eleganter, doch geen van beide halen het niveau van de palo cortado.

Prijs : 30€

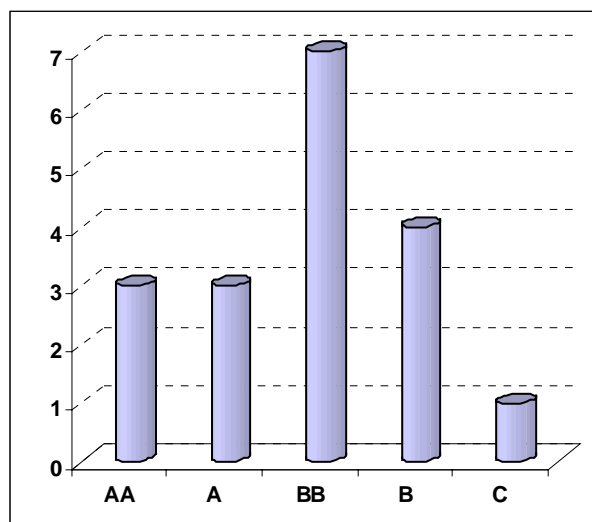


## 7. Cream Solera Superior

Dit is een droge oloroso waar PX is aan toegevoegd!

Geelbruin voorkomen met dikke tranen. De aanzet in de neus is zuur gevolgd door peper, alcohol, kruiden, rozijnen, appelsienschil, koffie en nootjes. De mond is fluwelig waarbij de melligheid overheerst ondanks de toch presente zuren. Een lange afdronk van wel 10 seconden. Voor de liefhebbers een mooie wijn die niet vervalt in het vakje "te zoet".

Prijs : 20€

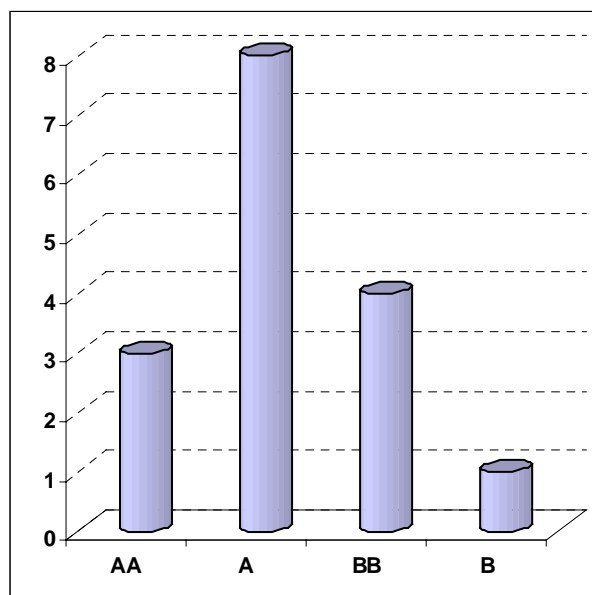


## 8. Moscatel Emilin

Blend van 70% jonge wijn met 30% oude wijn.

Donkerbruin gekleurd met een geel-groen randje. Overweldigende neus met aroma's van muskaat, alcohol, peper, rozijnen, karamel, citrus sinaasappel en chocolade. In de mond bevestigt chocolade, peper en citrus. De melligheid is omnipresent en wordt gerugsteund door stevige zuren. Opnieuw een lange afdronk tot 11 seconden. Zeer degelijke, mooie wijn die echter mijns inziens het fijne, subtiele evenwicht van de vorige wijn mist.

Prijs : 15€ ( 37,5 cl )



## Overzicht der geproefde wijnen

