

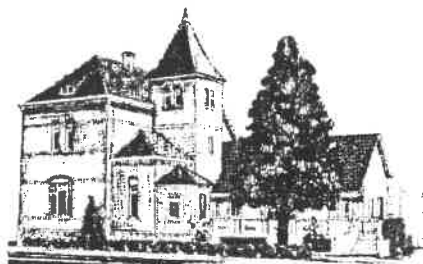
## Wijnhandel Van Dinter



14/01/2005

# SHERRY

# SHERRY



## Maaslandse wijnvrienden 14 januari 2005

### **Voorwoord:**

Wijn is in tweeërlei opzichten een cultuurproduct. Enerzijds vindt het zijn oorsprong in de cultuur van een volk en anderzijds vormt hij een invloedrijk bestanddeel van deze cultuur.

Deze wijnen zijn in de loop der tijden, in voor en tegenspoed steeds hartelijke en hechte vrienden geweest van de inwoners. De wijnstokken zijn niet meer weg te denken uit het Spaanse landschap.

### **De Geschiedenis:**

De oudste bekende gegevens over sherry dateren uit de eerste eeuw voor Christus. Een Grieks geograaf (schrijver) schreef dat de Phoenicieërs reeds in 1100 V.C. wijnstokken invoerden naar Jerez.

Dezelfde gegevens zijn ongeveer terug te vinden in een boek van de Romeinse geschiedschrijver "Avieno".

Deze bevestigt dat er in de vijfde eeuw V.C. wijnstokken aanwezig waren in het zuiden van Spanje.

Een juiste bepaling is dus moeilijk te geven. Wat zeker is, is dat de Phoenicieërs in die tijden in het zuiden van Spanje leefden. Een grote bevestiging naar wijn toe is er onlangs gevonden in Castillo de Dona Blanca. Hier zijn twee perserijen ontdekt in een Phoenicische vindplaats die dateren uit de 8<sup>ste</sup> eeuw V.C..

In de tijd van de Phoenicieërs waren in Spanje veel cederbossen. Voor het vervaardigen van een soort glaswerken, aardewerk hadden zij veel grondstof nodig, en alzo werden de bossen ontgonnen. Op deze ontgonnen gronden zijn achteraf wijnstokken aangeplant. In deze tijden brachten de Phoenicieërs dus wijnstokken, olijfbomen en het alfabet naar deze contreien. Omdat hun wijn getransporteerd werd naar vooral Griekenland hadden ze een speciaal proces van wijnmaken.

De most werd gekookt om de weerstand tijdens het transporteren te verhogen. Deze manier van werken verhoogde ook het alcoholgehalte, waardoor er dikwijls water aan toegevoegd moest worden. Bovendien bevatte de wijnen veel onzuiverheden als gevolg van een onvoldoende gistproces. Er werden dan amber, harsen of andere aditieven aan toegevoegd. In die tijd had men dus al een soort Sherry Oloroso, maar niet onder flor gerijpt. Echt lekker zal het wel niet geweest zijn.

Nv Wijnhandel Van Dinter  
Wijn- en wijnkaartadvies

In 138 V.C. veroverden de Romeinen onder leiding van "Escipion Emiliano" de streek. Er kwam een tijd van vrede en rust in Spanje wat toen "Baetica" werd genoemd. Er ontstond een uiterst belangrijke handelsstroom van producten uit deze regio naar Rome toe die ongeveer 500 jaar zou duren. Het was vooral wijn en olijfolie en "garum". Garum was een soort marinadesaus die werd klaargemaakt met gezouten visresten en die gezien de ingrediënten afschuwelijk moet zijn geweest. Alles werd in amfora's verscheept, en men spreekt over ongeveer 8 miljoen liter per jaar. Recente opgravingen in Rome hebben uitgewezen dat de "Testaccio" berg in feite één grote afvalberg is van amforascherven. Deze amfora's moeten ooit wijn, olijfolie of garum uit Jerez zijn geweest. Bewijs zijn de zegels die op iedere kruik stonden. Deze zegels dienden voor het belastingstelsel dat toen ook bestond.

Daarna is er een periode geweest dat de Westgoten door deze streek trokken, met meer moeite dan succes weliswaar. Dit waarschijnlijk omdat de beschaving er veel hoger stond dan bij hun. Op het einde van deze periode is de eerste sherry gemaakt zoals wij hem nu nog ongeveer kennen. Er werd toen namelijk voor het eerst alcohol toegevoegd aan de droge wijn. Dit werd voornamelijk gedaan om hem te transporteren. Van Flor was er in die tijd nog geen sprake, ook niet van het "Solerasysteem".

In 711 was een keerpunt. De Westgoten verloren hun rijk aan de Arabieren. Zij bezetten de stad Jerez, van 711 tot 1264 en doopten de stad om tot Sherish. Hiervan is achteraf het Engelse woord Sherry afgeleid.

Tijdens deze Arabische overheersing ging het verbruik van sherrywijnen probleemloos voort, ondanks het verbod in de koran.

Toch is er even een moeilijk moment geweest. Toen kalief Alhaken II aan de macht kwam, besloot hij de wijngaarden in Jerez te doen verdwijnen omwille van godsdienstige redenen.

In zijn strijd om de macht bekeerde hij zich tot een verwoed tegenstander van wijn en wou nog roomser zijn dan de paus, of beter gezegd nog kaliefgezinder dan de kalief.

Gelukkig antwoorden de inwoners van Jerez dat de druiven voornamelijk bestemd waren voor de productie van rozijnen. Rozijnen was namelijk een belangrijke voedingsbron voor de strijders van de heilig oorlog. Op deze manier werd slechts één derde van de wijnstokken uitgerukt, en werd er achter hoek en kant toch nog wijn gemaakt.

In 1264 werd de stad veroverd door Alfons de Wijze. Dit betekende voor de wijnen een wending van 180°.

Om zich van de Arabieren te onderscheiden gebruikten de Christenen varkensvlees en dronken zij wijn.

Zelfs de paarden kregen wijn, opdat ze zich bruisend op de vijand zouden storten.

Er zijn geschriften waar verwezen wordt naar het feit dat Koning Alfons zelf wijngaarden had en ook persoonlijk bewerkte. In die tijd en zelfs in de twaalfde eeuw was er toevoer naar Engeland. De naam van de stad Sheriz werd behouden en van toen af is er gesproken van de naam Sherry.

Het grote succesverhaal van sherry is te danken, maar ook via een gelukje, aan koning Hendrik I.

Hij had eerst aan Bordeaux een ruilhandel voorgesteld van Engelse wol voor Bordeauxwijn. Het negatieve antwoord van de Fransen opende de deuren voor Jerez die het aanbod wel aanvaarde.

Er was toen reeds een bescherming van de naam Sherry. Hij mocht enkel gemaakt worden in een afgebakend gebied. Het gebied staat nu nog bekend als "Marco de Jerez. Het werd een bron van rijkdom voor de hele streek.

Er was zelfs een koninklijk besluit dat verbood om wijnstokken uit te trekken en zelfs op het plaatsen van bijenkorven, zodat de bijen geen schade aan de wijnstokken konden aanbrengen.

Rond 1450 wedijverden Engelse, Franse en Vlaamse kooplui om Sherry en er kwamen uiteraard woordenwisselingen met de producenten van Jerez. Om hierin orde te scheppen maakte het gemeentebestuur van de stad een gilde op 12 augustus 1483. Het noemde "de Gilde van rozijnen en oogsten". Deze maakten de eerste officiële "denominacion de origin". Hierin werden bijzonderheden betreffende oogst, druivensoorten, vaten en het rijpingsstelsel tot wet vastgelegd.

Dit alles leidde tot een rustige tijd en het verbruik van sherry steeg gestaag door. Toen was sherry nog steeds een witte droge wijn met een apart karakter. Na de ontdekking van Amerika, werd deze drank zelfs naar daar uitgevoerd. Het was alzo de eerste wijn die de wereld rondtrok.

Een hoogtepunt werd bereikt toen in 1587 de wijn gebruikt werd aan het Engelse hof. Sherry werd zelfs een rekeneenheid. Sommige straffen werden in die tijd uitgesproken als het betalen met drie vaten Sherry.

Nv Wijnhandel Van Dinter  
Wijn- en wijnkaartadvies

Vanaf 1600 waren veel buitenlanders, vooral Engelsen, Schotten en Ieren, die Bodegas kochten. Vanuit die tijd stammen de nu nog steeds bestaande Engelse namen. De investeringen van de rijke buitenlanders duwden het sherry verbruik tot ongekennde hoogten.

In 1796 blokkeerde de Engelse marine het kanaal vanwege de oorlog tussen Frankrijk en Engeland..

De inwoners van Jerez verijdelden deze blokkade door onder Zweedse vlag te varen. Zweden was toen een neutraal land, en alzo was er toen een illegale aanvoer naar Engeland.

Sherry was toen zo populair dat sommige wijnproducenten erin slaagden druk uit te oefenen op de Britse regering om de accijnzen te verlagen. Dit gebeurde in 1825. Met deze daling vermenigvuldigde de verkoop van Sherry nog eens met 4. Deze periode zal altijd bekend blijven als de meest succesvolle voor Sherry.

Uit die tijd stamt ook de rijping onder "florsluier". Toen werden de eerste Finos en Manzanillas gemaakt.

Daarvoor was het altijd een soort Oloroso dat men maakte.

In het midden van de jaren 1900 was sherry nog steeds razend populair.

Dezer dagen is het verbruik van sherry wat teruggevallen, maar het hoeft maar terug een modeverschijnsel te worden en het verbruikt zal weer snel stijgen.

### **De architectuur in het sherry gebied:**

Vooraleerst we iets gaan zeggen over de architectuur, kunnen we beter een uitleg doen over het klimaat.

Het Sherrygebied kent een mediterraan klimaat met zachte winters en warme zomers. De gemiddelde temperatuur tijdens de groeiperiode van de wijnstok is 17,5°. Tussen juli en augustus daarentegen komt de thermometer ruim boven de 40°. De wind waait meestal uit het zuidwesten en is afkomstig van de Atlantische oceaan. Dit zorgt voor voldoende vocht voor de wijnstokken. Tijdens de zomermaanden is dit meestal onder vorm van dauw. Per jaar valt gemiddeld 600 liter neerslag per vierkante meter, wat redelijk veel is voor een zuiderse streek. In Colmar (alsace) valt minder dan 500 liter per vierkante meter.

Onder deze omstandigheden ligt het voor de hand dat de wijnstok voorspoedig groeit en de druiven tot volle rijping kunnen komen.

De vorm is afhankelijk van de functie, dit is een axioma van de school van Chicago. Indien een gebouw correct is ontworpen moet men aan de hand van zijn vorm de bestaansreden ervan herkennen.

Bij een bezoek aan de wijnkelders van Jerez, kan men bij een eerste benadering vaststellen dat ze prachtig zijn vanuit esthetisch standpunt. Als men ze daarna analyseert in functie van de behoeftes die het rijpingsproces van wijnen stelt aan de gebouwen, kan men eveneens afleiden dat ze uiterst functioneel zijn.

Het warme zuiderse klimaat is niet ideaal voor het rijpen van wijnen.

Men heeft dus architectonische omstandigheden moeten scheppen teneinde de negatieve factoren te verzachten en de positieve te benutten.

Sherry kan worden ingedeeld in twee families. Enerzijds de FINOS & MANZANILLAS, die rijpen onder flor en anderzijds, de OLOROSOS die tijdens de gisting zonder flor worden versterkt met brandewijn. Over het juiste procédé van maken staat meer in het volgende onderwerp.

Belangrijk is dat er tijdens de gisting een temperatuur moet zijn 12° en 22° en een constante vochtigheid.

In al die jaren dat er wijn gemaakt is rond Jerez zijn er uiteraard ook kelders geweest.

Het is pas sinds 1830 toen men begon met onder "Flor" te werken dat men aandacht aan de kelders is gaan geven.

De Olorosos hebben steeds met contact van zuurstof gegist. Dit gaf een speciale smaak. De temperatuur was dan niet zo belangrijk. Om onder "flor" een wijn te laten gisten moest men de klimatologische omstandigheden omzeilen.

**LIGGING:** de wijnkelders zijn dicht bij zee gebouwd op relatief hoog gelegen gronden met uitzicht op zee. Zo kunnen de wijnen de gunstige invloeden van de zeebries in de ochtend en de westenwinden opvangen.

**ORIENTATIE:** de wijnkelders worden gebouwd naar het noordoosten, met als doel zo weinig mogelijk zon te krijgen en een maximale luchtvochtigheid.

**VERLICHTING:** de "flor" ontwikkelt zich beter in een donkere stille ruimte. Daarom worden de kelders gebouwd met hoge horizontale ramen, zodat de zonnestralen de vaten niet kunnen bereiken. Bovendien worden de ramen met latwerk of zonneblinden bedekt. Op die manier kan de zeebries binnendringen zonder dat er licht binnenkomt.

**HOOGTE:** de wijnkelders in Jerez zijn veel hoger gebouwd dan normaal. Soms is de centrale boog wel 14,5 meter hoog. De bedoeling hiervan is een grote luchtvolume per vat te creëren, want voor de rijping onder "flor" is een goede ventilatie noodzakelijk.

**MUREN:** de dikte van de buitenmuren van de kelders zijn nooit dunner dan 60 cm.. Dit is niet alleen om de hoogte ervan te kunnen dragen maar vooral om een goede warmte isolatie te verkrijgen. De muren zijn trouwens vervaardigd uit materialen met een hoog vochthoudend gesteente, uiteraard om een hoge vochtigheid binnen de kelders te behouden.

**VLOEREN:** deze zijn gemaakt van kalk, zand en ijzeroxyde, dit weeral om de luchtvochtigheid te handhaven.

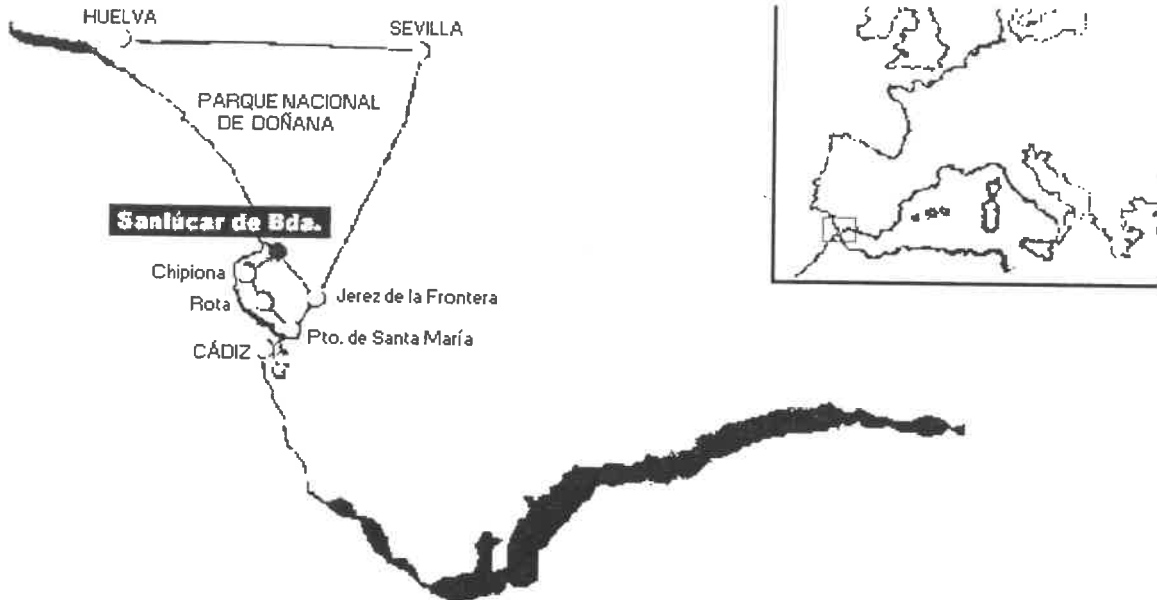
Tijdens de zomer wordt er soms tot tweemaal per week gespreeid om het binnen fris te houden.

Vanwege dit soort hoge gebouwen, heeft men er een speciale naam voor nl. "Kathedraalwijnkelders".

## De wijnbouw

De kwaliteiten en de eigenschappen van de verschillende soorten sherry's zijn afhankelijk van talrijke factoren, welke een onderlinge samenhang en orde vertonen. Belangrijk voor het succes van het eindproduct is nog altijd dat het klimaat er moet zijn. De hellingen moeten zacht glooiend zijn. De druiven die moeten doordringbare ondergronden hebben om alzo het mineraalrijke voedsel op te nemen en de mens die de laatste schakel is in het aanmaken van sherry moet in staat zijn de natuurlijke elementen te bundelen in het vervaardigings proces.

## Het productiegebied



In het productiegebied maakt men een onderscheid enerzijds tussen de gronden die traditioneel « Jerez superior » worden genoemd : de albarizas  
Deze zijn gelegen in de gemeentes Jerez, El Puerto de Santa Maria en Sanlucar de Barrameda.  
Anderzijds de gronden die omschreven worden als : de Zona  
Deze zijn gelegen in de gemeentes Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera en Lebrija  
In deze gebieden heerst een typisch warm zuidelijk klimaat beïnvloed uiteraard door de Atlantische Oceaan. De landstreek geniet jaarlijks van 290 zonnige onbewolkte dagen onder een uiterst heldere hemel. De regenperiode valt grotendeels tussen oktober en mei met een gemiddelde hoeveelheid van 600 l.m<sup>2</sup>.

Uniek voor de Albariza's is de witte grond (alba betekent wit in het latijn)afkomstig van de organische mergel en kalkresten. De albariza kan grote hoeveelheden water opslorpen en verzamelen en de in de winter gevallen regen wordt door de wijnstokken gebruikt in de droge maanden. De zona's daarentegen hebben een klei -zandgrond ondergrond die ook zijn specifieke eigenschappen heeft op de druiven.

Door de wijnbouwers worden de productiegebieden onderverdeeld in « pagos ». Dit zijn kleine wijnbouwgebieden met homogene bodem en mesoklimaat. Noemenswaardig om hun kwaliteiten zijn de « pagos » van Carrascal, Machamudo, Añisa en Balbaina.

## **De druivensoorten**

Voor sherry komen enkel de druivensoorten Palomino de Jerez, Palomini Fino en Pedro Ximenez in aanmerking. De Moscateldruif is geschikt voor de wijn die de zelfde naam draagt.

Palomino Fino is de inheemse druif vanouds. Ze is het meest vertegenwoordigd in de wijngaarden. Deze druif voelt zich het best thuis op de hoogkwalitatieve ondergronden van de Albariza's. Het is een witte druivensoort met grote, ronde bladeren en aan de achterkant behaard. De schil van deze druif is dun te noemen.

Pedro Ximenez (zelfs nauw verwant aan de riesling -druif) is voornamelijk in Marco de Jerez te vinden alsook in andere Andalousische gebieden. De druif geeft een zoete hoogwaardige wijn met een speciaal e fruitsmaak en aroma. De witte druif heeft een middelgroot, rond blad met ook een behaarde achterkant.

## **De aanplant**

De stokken worden geplaatst op een afmeting van +/- 1,50x 1,50m. met een noord - zuid richting en geplaat op een diepte van 60 cm. Liefst worden de heuvelachtige terreinen beplant daar waar de albariza's aan de oppervlakte komen, zodat de wortels gemakkelijk tot het vochtige gedeelte van de rots kunnen doordringen. Meestal wordt gesnoeid op « simple guyot » met acht ogen op iedere arm.

## **De oogst**

De oogst begint meestal in september. De oogst gebeurt ook altijd handmatig, in plastic kratten met een inhoud van 18 kg zodat de druiven geen schade lijden voor ze in de perserij aankomen. Sommige druiven, met name de Pedro Ximenez en de Moscatel worden om hun suikergehalte nog te verhogen overdag in de zon gelegd op ronde matten.'s Nachts worden ze bedekt opdat ze niet zouden lijden onder de nachtvochtigheid. Deze blootstelling aan de zon duurt tenminste 48 uur. De druivenpluk duurt ongeveer 20 dagen.

## **De rijping**

De oogst wordt soms ook binnengehaald met een speciaal systeem van vergaren ; De mensen oogsten dan in « arroba's » dwz een korf van 11,5kg. Zo wordt dan een karrenvracht geladen met 62 korven of 714 kg, de hoeveelheid die men gebruikt voor 500 liter most te bekomen, de inhoud van een ton of vat sherry. De most van de persing gaat onmiddellijk in roestvrij stalen tanks van 40.000 liter. De gisting geschiedt bij een gecontroleerde temperatuur van 22° tot 24°. De eerste fermentatie is zeer sterk in de eerste 36 uren volgend op de persing en de eerste gisting duurt ongeveer 3 tot 7 dagen. De tweede gisting is minder furieus en geschiedt langzaam tot ongeveer begin december. Sherry rijpt in contact met de buitenlucht.

De eerste classificatie heeft plaats voor men de droesem van de wijn scheidt en voor deze in eer rijpingsstelsel terecht komen. Elk vat wordt aan een keurproef onderworpen.

Zo krijgen de vaten strepen

Een vat met één streep ; wijnen met een zeer zuivere geur en aroma voor het produceren van finos, Manzanillas en Amontillados

Een vat met één streep en een punt ; wijn met veel body, ideaal voor de olorosos

Een vat met twee strepen ; andere soorten dan finos

Een vat met drie strepen ; wijnen met een onvolkomen evolutie, bestemd voor de distillatie

De met één streep gemerkte vaten worden nu versterkt met brandewijn tot 15-15,5° en beginnen aan het rijpingsproces. Door het feit dat er contact is met de buitenlucht zou het hier heel snel kunnen gebeuren dat er mostoxydatie optreedt maar door de spontane vorming van een florsluier aan het wijnopervlak wordt dat voorkomen. Deze sluier sluit de wijn van de buitenlucht af

De met één streep en een punt gekenmerkte vaten worden met brandewijn versterkt tot 17,5° wat de vorming van de florlaag onmogelijk maakt en wat de fysisch-chemische rijping en dus oudering kan beginnen. Hieruit ontstaat de OLOROSO.

Op dit moment heeft men dus twee grote families de FINOS (die onder de sluier of »flor« ouderen en de OLOROSOS( waarbij het ouderings proces in direct contact met de buitenlucht geschiedt).

De rijping van sherry geschiedt in eiken vaten van 600 liter voor 5/6 gevuld of een hoogte van twee vuisten luchtholte om de mogelijkheid te geven aan de gistcellen zich hier te vormen. Doorheen de tijd moesten de producenten een homogene wijn met zo een uniform mogelijke smaak creëren alzo ontstond er het solera systeem.

Het solera systeem houdt in dat de vaten in drie boven elkaar liggende rijen worden geplaatst en elke rij vormt een trap. De dichtst bij de grond gelegen vaten noemt men « solera » en bevatten de oudste wijn. Uit de onderste vaten wordt de wijn voor verbruik getapt welke vervangen wordt door dezelfde hoeveelheid wijn uit de vaten van de tweede rij of de eerste criadera ; deze wijn wordt op zijn beurt vervangen door wijn van de derde rij vaten of tweede criadera. De achtergrond is dat op deze trapsgewijze opschuif methode de jonge wijnen de goede kwaliteiten van de meer gerijpte wijnen overnemen. Begrijpelijk dat dit een uiterst dure methode is.

De rijping van de Finos en Manzanillas duurt minimaal drie jaren en kunnen alzo tot veertien criaderas doormaken. Amontillados rijpen gemiddeld vijf jaren en Olorosos minstens zeven jaar.

Voor de definitieve classificatie van de finos, wordt er na een rijpingsproces van 3 jaren een keurproef uitgevoerd en de vaten worden dan gekenmerkt met :één palm, twee palmen en drie palmen. Dit zijn de »denominaciones »van de finos die zich onderscheiden door hun zuiverheid, raffinement en delicaat aroma.

Wijnen met een uiterst zuivere geur, waarin ze gelijkenis vertonen met de amontillados, maar die qua smaak de body van de olorosos bezitten worden Palo Cortado genoemd.

Zodra het rijpingsproces is beëindigd worden de wijnen helder gemaakt door de toevoeging van geklopt eiwit.

## **Soorten Sherry**

### **Fino**

Een strogele wijn, droog en fris van smaak met een pittig en delicaat aroma(amandelsmaak)

### **Manzanilla**

Strogeel van kleur, pittig aroma, droge en frisse smaak. Deze wijn is louter en alleen afkomstig uit de wijnkelders van Sanlucar de Barrameda.

### **Single vineyard Manzanilla**

Sherry afkomstig van één enkele wijngaard. In dit geval de « Pastrana »wijngaard gelegen in Miraflores in het district van Sanlucar de Barrameda

### **Amontillado**

Een amberkleurige wijn met een zacht en pittig aroma( hazelnoten) een zachte frisse smaak.

### **Oloroso**

Een versterkte droge wijn, in kleur variërend van diep amber tot mahonie, met een zeer indringende geur(oloroso betekent geurig). Een wijn met veel body(walnoten).

### **Palo Cortado**

Een helder mahoniekleurige wijn, met een hazelnootachtige aroma en een droge evenwichtige, elegante en zeer indringende smaak.

### **Cream**

Een aangezoete oloroso, de kleur varieert van bruin tot diep donkerbruin. In de geur en smaak zijn duidelijktonen van noten en gedroogd fruit(rozijnen) terug te vinden

### **Pedro Ximenez**



Een donkere mahoniekleurige wijn met een opvallende geur van rozijnen een zoete, zachte smaak.  
Vol, krachtig en evenwichtig

**De perfecte serveer temperatuur en serveertips van deze sherry's zijn :**

Van 7-9°

Finos en Manzanillas aperitiefwijnen bij uitstek alsook tapas, zeevruchten, witte vis, ham en zachte kaas

Van 13-15°

Amontillados ideaal bij wit vlees en belegen kaas. Cream is de ideale begeleider van allerlei nagerechten zoals pudding, patisserie en ijs

Van 15-17°

Olorosos en Palo Cortado zijn uitstekend bij wild en rood vlees

Van 16-18°

Pedro Ximenez bij alle soorten gebak en blauwe kaas

**Fino**

- Lichte, frisse, droge wijn.
- Smaak van amandel.
- Lichtgele kleur.
- Biologische rijping onder flor.
- Alcoholpercentage: 15%.

**Manzanilla** (= fino)

- Kuidig en droog.
- Enigszins licht zilt van smaak.
- Uitsluitend gemaakt in Sanlúcar de Barrameda aan de Atlantische Oceaan.
- Licht strogeel van kleur.
- Alcoholpercentage: 15%.

**Amontillado**

- Droog en zeer aromatisch.
- Meer body dan Fino en Manzanilla.
- Smaakt licht naar hazelnoot.
- Amberkleurig.
- Alcoholpercentage: 16-20%.
- Rijpen soms meer dan 30 jaar in soleras.

**Oloroso**

- Volle wijn.
- Van nature droog.

2) Fino

8jansel

LA GITANA.

1) Manzanilla Banaid 96 8jansel

Aperitief  
(met kaas)

Fris

flor sluis het dicht

(werkingskleur)

PASTRANA.

3) Aged Manzanilla  
Single Vintage 15j.  
Manzanilla Pasada

1790 → geen flor

4) Oloroso Seco

Wine 3 weeks no open

Wine 3 months no open

- Maakt in de aandrunk een beetje een zoete indruk.
- De kleur varieert van diep amber tot mahonie.
- Alcoholpercentage: 17-22%.
- Rijpen soms meer dan 30 jaar in soleras.

#### Medium

- Vol en aromatisch.
- Enigszins zoet met subtiele notensmaak.
- Meestal een blend gemaakt van Fino met een klein deel Pedro Ximénez.
- Mooie amberkleur.
- Alcoholpercentage: 15% - 17,5%

#### Palo Cortado

- Bijzonder zeldzame sherry. Is eigenlijk een speling der natuur.
- Combineert de krachtige smaak van Olorosos met de finesse in de neus van Amontillados.
- Complex, indringend en verfijnd.
- Alcoholpercentage: 18- 20%.
- Rijpen soms meer dan 30 jaar in soleras.

#### Cream sherry

- Meestal een mengsel van Oloroso en Pedro Ximénez.
- Een intens fluweelzoete wijn.
- Smaakt licht naar noten en gedroogd fruit (rozijnen).
- Bruin tot diep donkerbruin.
- Alcoholpercentage: 15,5- 20%.

#### Pale Cream

- Blend van Fino en een speciaal ontwikkelde zoetwijn (de dulce blanco).
- Zachtzoet, pittig en delicaat aroma.
- Hint van noten en honing.
- Kleur is bleekgeel.
- Alcoholpercentage: ongeveer 17,5%.

#### Pedro Ximénez (kortweg: PX)

- Vol, krachtig en evenwichtig.

6) Oloroso Alocado

→ 5) Oloroso Palo Cortado

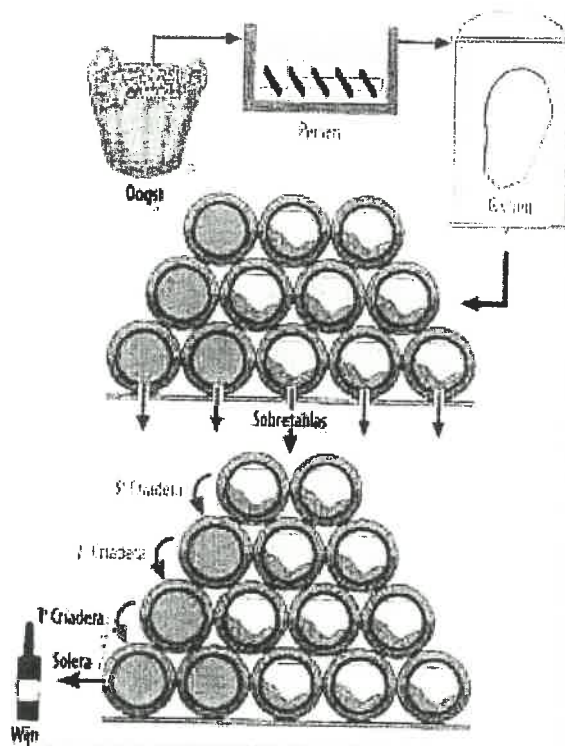
18E  
6) Pedro Ximénez  
Viego

160g

Nv Wijnhandel Van Dinter  
Wijn- en wijnkaartadvies

- Zeer zoet met een opvallende geur van rozijnen.
- Bijna stroopachtig van structuur.
- Zeer donker mahoniekleurig.
- Alcoholpercentage: ongeveer 17,5%.
- Rijpen soms meer dan 30 jaar in soleras

Vaak staan op etiketten aanduidingen als pale, dry, medium, golden enzovoorts. Deze aanduidingen geven het smaaktype weer.



**10 vragen om uw kennis van sherry en Jerez te testen. Maak uw keuze. Veel succes.**

1) Welke positie neemt Nederland op de exportmarkt van Jerez-wijnen?

- Eerste plaats
- Tweede plaats
- Derde plaats

2) Waarom is het cijfer 3 in de sherryregio zo belangrijk?

- 3 verschillende bodemsoorten, 3 microklimaten, 3 sherry-plaatsen en minimaal 3 jaar lagering solerasysteem
- 3 druivenrassen, 3 D.O. 's, 3 jaar minimaal solerasysteem, 3 bodemsoorten, 3 jaar flesrijping
- 3 druivenrassen, 3 jaar minimaal solerasysteem, 3 bodemsoorten, 3 sherry-steden

3) Welke herkomstbenaming geeft aan dat een sherry 20 jaar oud is?

- V.O.R.S.
- V.O.S.
- V.O.

4) Welke sherry heeft GEEN flor gehad?

- Oloroso
- Amontillado
- Fino

5) Cream sherry is een combinatie van ...

- Fino met PX
- Amontillado met PX
- Oloroso met PX

6) In welke Spaanse stad wordt de Vinoble gehouden?

- Sevilla
- Jerez
- Cadiz

7) Welke druif wordt het meest voor sherry gebruikt?

- Palomino
- Pedro Ximenez
- Moscatel

8) Wat is de bijzondere positie van Sanlucar de Barrameda in de D.O. Sherry-Jerez-Xerez?

- Alleen voor Manzanilla
- Alleen voor Fino
- Alleen voor PX

9) Welke bodemsoort is het meest geschikt voor de productie van sherry?

- Hoog lossgehalte
- Hoog zandgehalte
- Hoog kalkgehalte

10) Tapas zonder ... is als een stierengevecht zonder stieren.

- Witte wijn
- Rosewijn
- Sherry