

**Jerez, Sherry, wijn met
een enorme traditie!**

**Commanderij Gent,
24 februari 2024**



Sanlúcar

1. Waar

**4. Wijnbouw
en klimaat**

7. Vinificatie

2. Geschiedenis

5. Bodem

8. Degustatie

3. Wetgeving

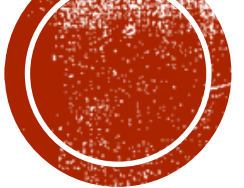
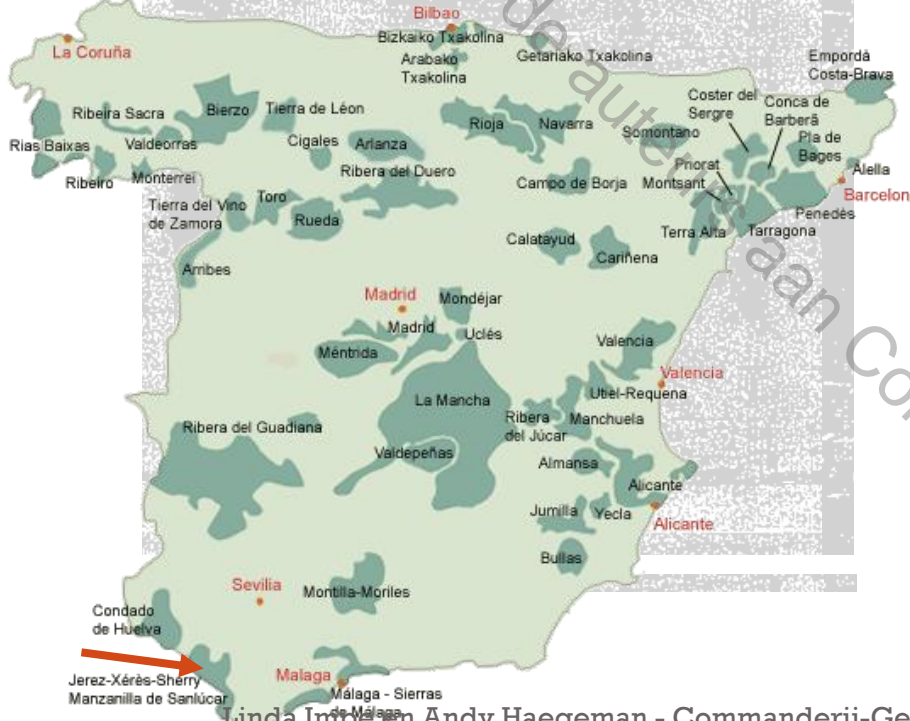
**6. Pagos /
Druiven**

El Puerto

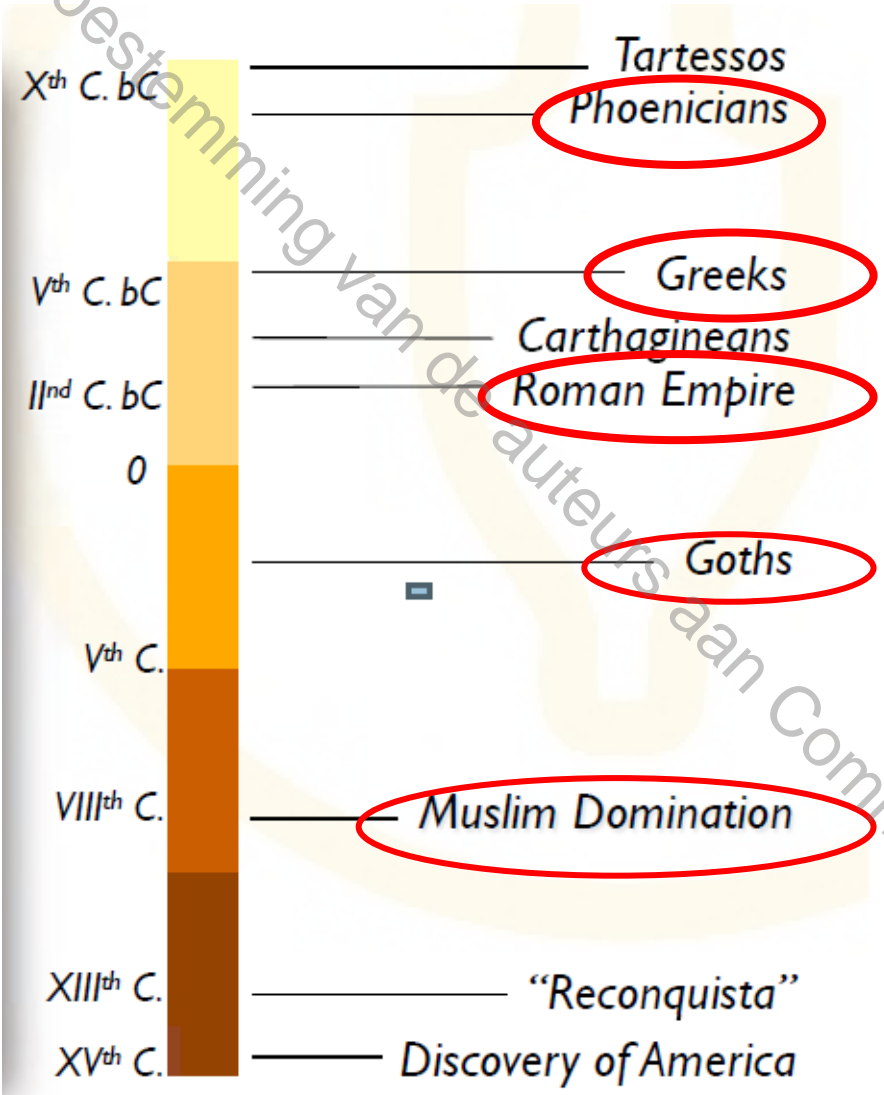
Met toestemming van de Heeren van de Commanderiej Gent

Autonome regio Andalusië (hoofdstad Sevilla)
Provincie Cadiz / Sevilla

Met toestemming van de auteur
WAAR LIGT DE SHERRY STREEK?



Een klein woordje geschiedenis.....een stad door de jaren heen



±700 BC: stichting van de stad **Xera**

376 BC: Theopompos: eerste vermelding van Xera in de geschiedschrijving

→ Wijnbouw: Grieken? Feniciërs ???

2de Punische oorlog (218-202 BC) → **Ceret**

→ Massale export naar Rome. Leidde zelfs tot een rooi edict in 92 AD

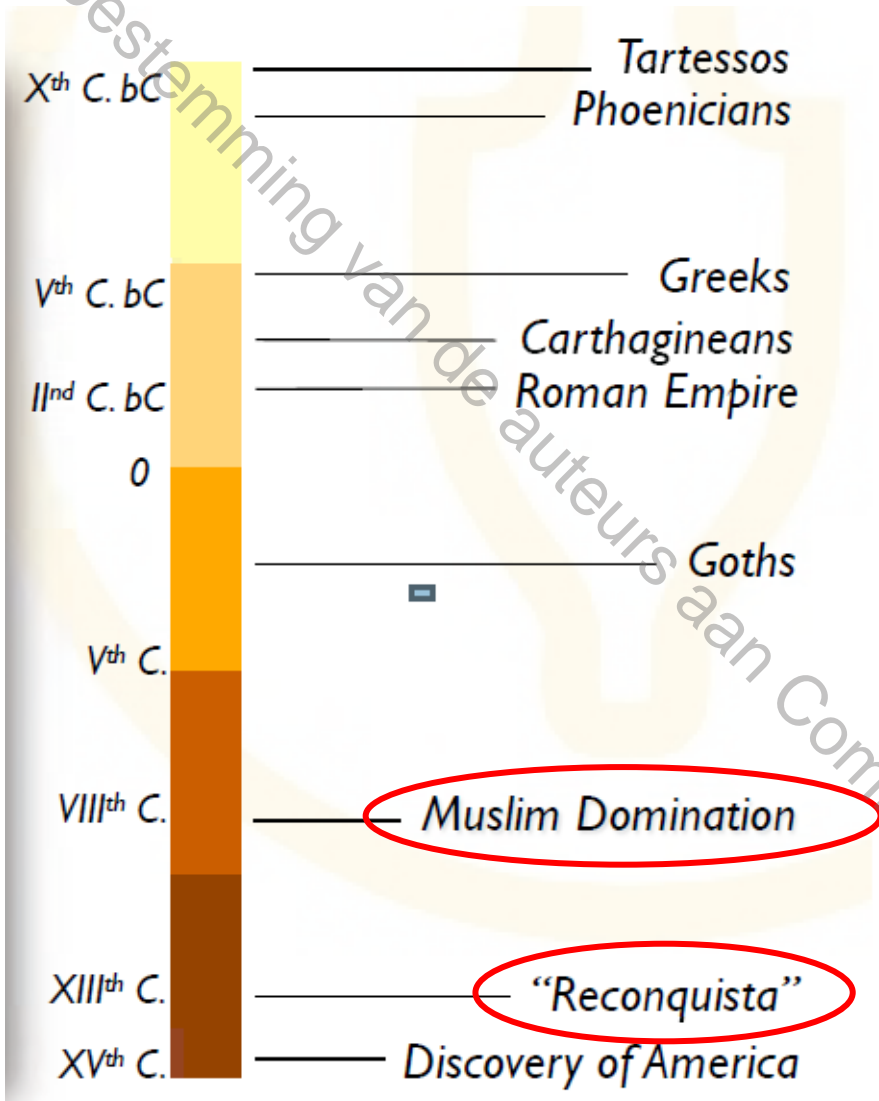
Vandalen → Wandalusie → Al-Andalus → Andalusie ???

711 AD: Battle of Guadalete (Visigoten): Start Arabische overheersing

→ Culturele bloei van Anadalusie

→ **Šeriš (Sherish)**

Een klein woordje geschiedenis.....een stad door de jaren heen



± 700 BC: stichting van de stad **Xera**

376 BC: Theopompos: eerste vermelding van Xera in de geschiedschrijving

→ Wijnbouw: Grieken? Feniciërs ???

218-202 BC: 2de Punische oorlog → **Ceret**

→ Massale export naar Rome. Leidde zelfs tot een rooi-edict in 92 AD

Vandalen → Wandalusie → Al-Andalus → Andalusie ???

711 AD: Battle of Guadalete (Visigoten): Start Arabische overheersing

→ Culturele bloei van Anadalusie

→ **Šeriš (Sherish)**

1264 AD: Alfonso X → **Xerés de la Frontera:** grens tussen Moren en christelijk Spanje



Sherry: XV tot de XXI eeuw.....

- 15de eeuw: geen gemakkelijke periode door ziekten, oorlogen....
 - Influx van immigranten:
 - ✓ Genua (Italië, waaronder de familie Christoffel Columbus)
 - kuipers
 - ✓ Engeland → wijnhandel (Andalusian Company)
 - kregen accijnsverlaging
- Handel met Engeland: 1485 Puerto de Santa Maria naar Plemma (huidige Plymouth)
- Sanlucar de Barrameda in de schijnwerpers
 - 1498: Columbus naar Trinidad
 - 1530 : Francisco Pizarro: verovering van Peru
 - 1528-36; Florida: Alvar Nunez Cabeza de Vaca, zoon van een wijnboer in Jerez
 - Jerez: ligt meer inlands → bodega's vestigen zich aan de kuststeden
- Pas in de 19de eeuw: opkomst van stoomvaart en spoorwegen doen de kansen van Jerez keren.....
- 1733: Grimio de la Vinateria (Jerezaanse wijngilde):
 - Druiven en most prijs zeer hoog (hoger dan vandaag), verbod voor handelaren om grote voorraden te hebben
 - Kortere rijpingen (añada wijnen) → minder kwaliteit → 1754: nog maar 10 sherry handelaren in Jerez !!



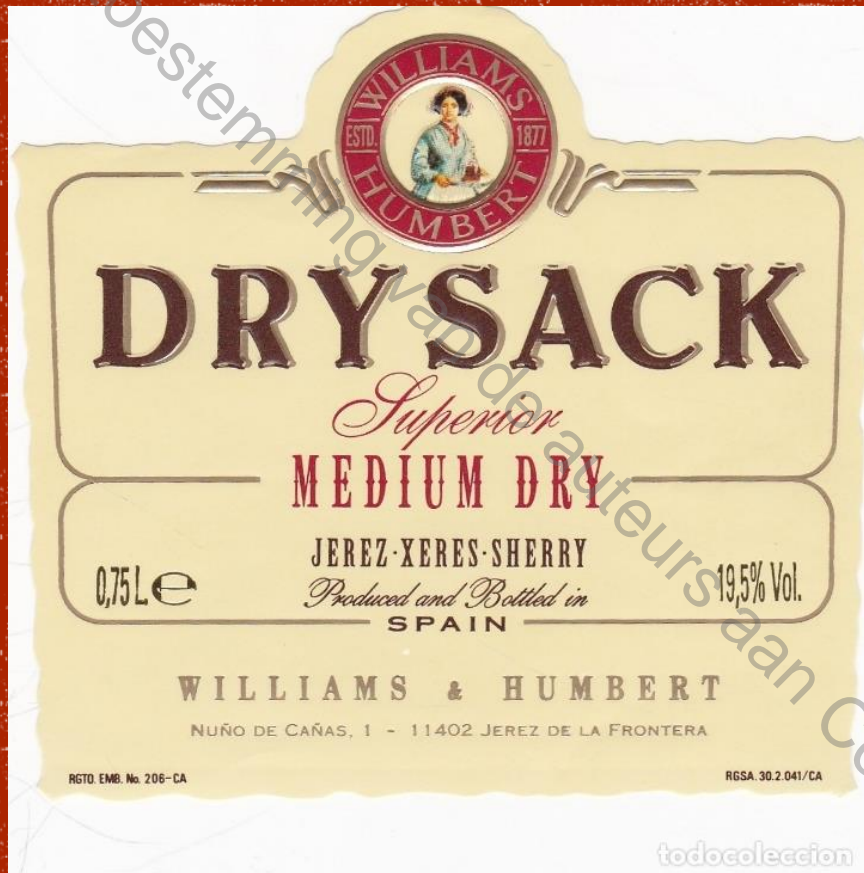
Sherry: XV tot de XXI eeuw.....



- Herstel van de Sherry-industrie door William Gordan, Thomas Osborne, George Sandeman, Pedro Domecq, Lembeye...
- Op het toppunt van de roem sloeg oïdium (echte meeldauw) toe:
→ verloren oogsten, dalende kwaliteit
- Om het nog erger te maken:
 - Victoriaanse tijden → alcohol werd niet als iets positief gezien
 - Sherry werd zelfs gezien als slecht voor de gezondheid en veroorzaker van jicht
→ 1898: Analytische Commissie van het medische tijdschrift "The Lancet" naar Jerez om dit te onderzoeken
- 1894-1900: Phylloxera hielp ook niet echt.....
- 1933: *Estatuto del Vino* + Oprichting van de "Consejo Regulador de la Denominación de Origen" (cfr, Franse AOC)



De Engelsen en Spanje: geen eenvoudig verhaal



- Beiden zijn grootmachten
- Het katholieke Spanje vs Anglicaans Engeland
- Inquistie, Royale scheidingen.....
- Ondanks alles bleef **Sherris sack** of Sack een populaire drank bij de “betere” kringen.
- Einde 16de eeuw: nieuwe spanningen → Piraterij “Lord Drake”.
- Spaanse Armada
→ Jerez: duizenden wijnvaten opgeëist door het leger + wijnvaten voor water aanvoer → verloren oogst
- Herstel na koningin Elizabeth maar de relatie bleef gespannen met hoogtes en laagtes





Wetgeving

- De Spaanse wijnwetgeving creëert in 1925 het D.O. – systeem (denominaciones de origen)
- 1933: geboorte DO Jerez-Sherry-Xérès
- 1935: publicatie van de “reglamento” die de regels en controlesystemen beschrijft van het planten in de wijngaard tot het verkopen van de wijn → Consejo Regulador



Consejo Regulador

(raad van toezicht in Jerez)

▪ Functies :

- Herkomst en kwaliteit waarborgen van de DO – producten
- Naam en imago van de DO bewaken
- Promoten van de DO – producten
- Controle:
 - ✓ Registratie van wijngaarden
 - ✓ Druivenrassen
 - ✓ Productie proces
 - ✓ Afgebakende zone : “zonas de crianza”
 - ✓ Types bodegas:
 - ❖ “bodegas de crianza y expedición”
 - ❖ “bodegas de crianza y almacenado”
 - ❖ “bodegas de producción”

Productie - en rijpingszone



Vóór 2022 : “zona de crianza” = de befaamde sherry – driehoek met de steden Jerez, Sanlúcar de Barrameda en El Puerto de Santa María

Nieuwe wetgeving na november 2022 : uitbreiding met de dorpen Trebujena, Lebrija, Chipiona, Rota, Chiclana and Puerto Real

D.O.'s

Jerez – Xérès – Sherry
1933



Manzanilla
1964



Vinagre de Jerez – Sherry-azijn
1994



JEREZ
VINOS DE
SHERRY
WINE

MANZANILLA
SANLUCAR DE BARRAMEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

JEREZ
VINAGRE DE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Types bodega's :

- Bodegas de Producción (productiemagazijn)

- Buiten de “zona de crianza”
- Mogen wijn maken en verkopen zonder het DO Sherry label
- Mogen wijn verkopen aan de 2 andere types bodega's om te verouderen

- Bodegas de Crianza y Almacenado (almacenistas)

- Binnen de “zona de crianza”
- Mogen wijnen maken en verouderen
- Verkopen hun wijnen aan de Bodegas de Crianza y Expedición

- Bodegas de Crianza y Expedición (exportmagazijn)

- Binnen de “zona de crianza”
- Maken, kopen, verouderen en verkopen de wijnen met het DO Sherry label

12

17

54

Totaal
83



Wijnbouw :



Productiegebied (\pm 7000 ha)

- 9 steden / gemeenten
 - Jerez de la Frontera
 - El Puerto de Santa Maria
 - Sanlúcar de Barrameda
 - Chiclana
 - Chipiona
 - Rota
 - Lebrija
 - Trebujena
 - Puerto Real



384.350 hl

max. opbrengst 80hl/ha

Licht glooiend landschap,
hellingen van 10 à 15 %

Klimaat

- Warm mediterraan klimaat
- Gemiddeld 294 dagen zon per jaar (3.100 uren)
- Zachte winters (4 °C gem.), heel warme zomers (soms boven 40 °C), jaargemiddelde 17,5 °C
- Luchtvochtigheid : 70 %
- Neerslag : 620 l / m² , +/- 71 dagen, hoofdzakelijk tussen oktober en mei
- Invloed Atlantische Oceaan
- 2 rivieren : Guadalquivir en Guadalete
- 2 belangrijke winden : Poniente (westen, fris en vochtig) en Levante (zuid - oosten, warm en droog)
- Donana National Park



Bodemsoorten

■ Albariza

Albo = wit

Beste bodem voor sherry

Witte kleur: calciumcarbonaat (30 -> 80 %)

Type mergel / kalksteen (diatonische fossielen) / klei / silicium

Positief: zeer poreus → hoog vochtretentie, reflecteert het zonlicht (fotosynthese)

Negatief: bewerkbaarheid, opbrengst laag, chlorose

Onderverdeling (subtypes)

- Antehojuelas / Lentejuelas : hoog gehalte aan diatomeeën en kalksteen
Pago Miraflores → meest frisse, elegante wijnen
- Tosca Cerrada : 50 – 60 % diatomeeën en kalksteen, meest voorkomende type
→ volle, genereuze wijnen
- Tosca de Barajuelas: 60-70 % diatomeeën en kalksteen: sappiger, pittiger wijnen met meer zuren
- Albariza Parda: wat meer onzuiverheden en zand
- Albariza Tajón (80 % kalksteen)
- Lustrillo: kaneelkleurig door het ijzeroxide; 30-50 %



Bodemsoorten

- **Barro**

Barro = klei

Donkerder in kleur

Calciumcarbonaat gehalte meestal minder dan 25%, meer ijzer, klei en meer organische deeltjes.

Niet geschikt voor het fino-type

- **Arena**

Arena = zand

Roodachtig in kleur door de ijzeroxide

Komt vooral voor aan de kust

70 % zand met klei en kalksteen (10-20 %)

Niet geschikt voor de palomino druif, maar wordt gebruikt voor de **moscatel**

albariza

barro

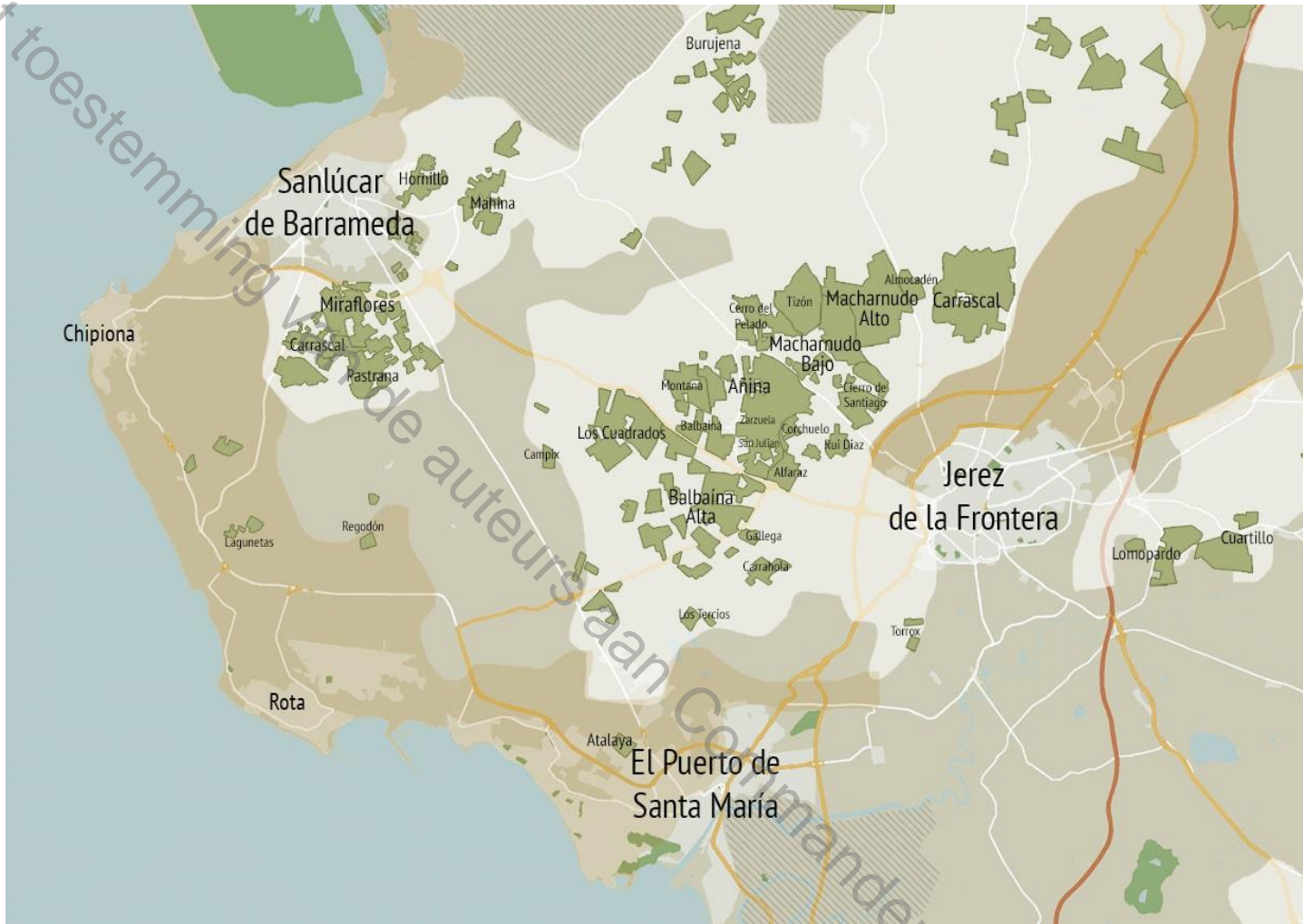


Consejo Regulador

arena



Pagos :

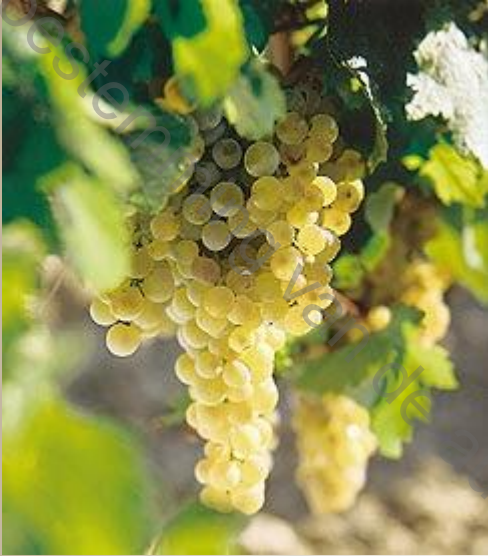


Pagos :

- Aantal : ± 40
- “Wijngaardclusters” met een bepaalde terroir, micro-klimaat, afstand tot de oceaan, helling, ...
- Meerdere eigenaars
- Bekendste en beste pagos : Macharnudo, Carrascal, Añina, Miraflores, Balbaina, ...
- Mag op het etiket vermeld worden



Toegelaten druiven



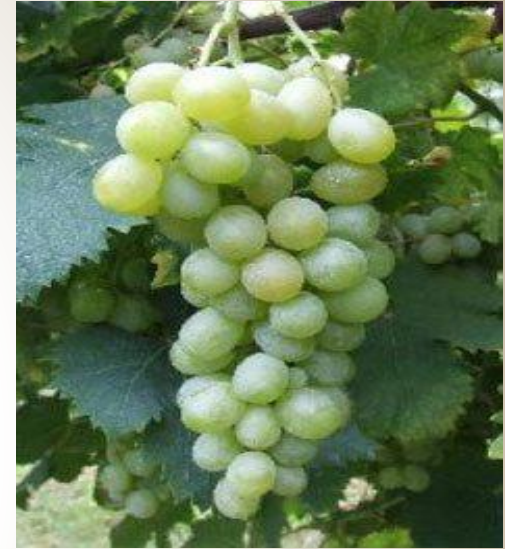
palomino fino

98% van de aanplant



pedro ximénez

0,5% van de aanplant



moscatel

1% van de aanplant

Palomino

- Ondersoort palomino fino
- Synoniemen : albán, albar, blanco jerez, jerez, jerez fina, doradillo, dorado, palomilla, palomina, zarcillada, horgazuela, jerez, jerez fina, tempranilla blanca (ES); listán, listán blanco, listán gacho (FR), jistán white French (ZA), xeres, malvasia rei, seminario, olho de lebre, seminário, assario do Alentejo (PT)
- Eigenschappen : grote trossen, groen tot goudgeel bij rijpheid, zeer lichtgekleurd sap, suikergehalte tot 11 ° Baumé, zuurtegraad 3 – 7 g/l, hoge opbrengst (tot 80 hl/ha)
- Weinig last van parasieten
- Geur- en smaakprofiel : vrij neutraal, citroen, ziltig, wit fruit, venkel, amandel, champignons, ...
- Andere subvariëteit : Palomino de Jerez, nu nog weinig gebruikt wegens mindere kwaliteit en lagere opbrengst



Pedro ximénez

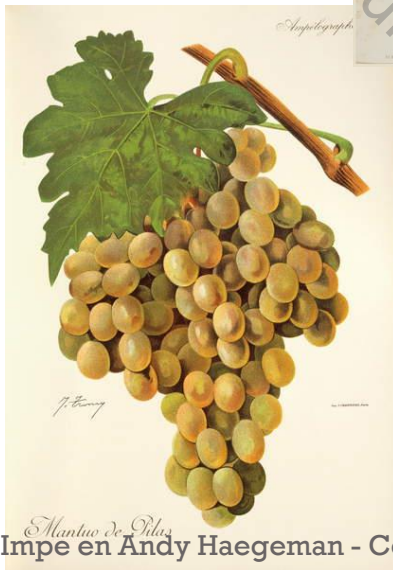
- Wordt voornamelijk gebruikt voor zoete wijnen vanwege zijn hogere suikergehalte (12,8 ° Baumé)
- Synoniemen : alamaís, chirones, corinto blanco, don bueno, jimenez, pedro, himenez, ximénez, ximénès, pedro jimenez (in Andalusia), pedro khimenes, pero ximen, perrum (alentejo Portugal), peter siemens, pasa rosada de Malaga, pierre ximenes, uva pero ximenez, uva pero ximen, uva pero ximenes, pero ximenez, ximen, ximenez, alamis de totana, alamis, myuskadel, verdello (Canarische eilanden), ximenecia, zalema colchicina
- Eigenschappen : grote trossen, dunne schil = heel geschikt om te drogen, zuurtegraad 4 – 5 g/l
- Geur- en smaakprofiel : walnoten, vijgen, koffie, citroen, ...



Moscatel

- Vooral aan de kust aangeplant
- Gedijen best in de zanderige arena-bodem
- Meestal gebruikt voor zoete wijnen, 11,7° Baumé
- Synoniemen : moscatel de Alejandría, moscatel Gordo, muscat romain, moscatel Romano, moscatel de Setubal, muscat d'Alexandrie, zibibbo, hanepoot, lexia
- Eigenschappen : compacte, zware en lange trossen, medium schil, zuurtegraad 4,1 g/l
- Geur- en smaakprofiel : delicaat, aromatisch, mandarijn, druif, gedroogde abrikoos, honing, karamel, ...





- Toegelaten sinds 2022 :
 - mantúo Castellano
 - mantúo de Pilas
 - vejeriego
 - perruno
 - cañocazo
 - beba
- Autochtone druiven, in de vergetelheid geraakt, maar zeer goed bestand tegen de hitte in Jerez
- Waarom ?
Klimaatverandering, hoop op innovatie (meer variatie mogelijk), maar ook behoud van traditie (waren voor de phylloxera toegestaan voor sherry – productie)
- Experimenten bezig sinds 2012



De oogst

- vindt plaats eind augustus, begin september
- suikergehalte moet minstens 10,5 ° Baumé zijn
- druiven worden in kisten van 18 kg of 11,5 kg vervoerd
- gebeurt meestal 's nachts (afkoeling)
- Is 50% handgeplukt



Sherry-types

- Vinos generosos: droge sherry wijnen
- Vinos dulces naturales: natuurlijk zoete wijnen
- Vinos generosos de licor: blends



Vinificatie droge sherry's



Oogst van de druiven (september)



Persen van de druiven



Primera yema: 0 - 2 kg/cm² → 65%
Segunda yema: 2 - 4 kg/cm² → 23%
Mosto prensa: > 6 kg/cm² → 12 %

Fase 1: vlugge fermentatie
duurt enkele dagen (90% van de
suikers worden vergist)

Fase 2: trage fermentatie,
“lenta” (begin oktober) duurt
enkele weken

Fermentatie

- pie de cuba (2 - 10%)
(reeds fermenterende most)



Eerste selectie tussen
Fino en Oloroso



Scheiding van de lies van “klare” wijn
(= déslio in november / december)



Basis wijn (11 - 12,5%)

Florvorming (flor del vino - kaam):

- hét geheim van het bijzondere karakter van de meeste sherry's, een natuurlijk fenomeen
- komt slechts op enkele plaatsen ter wereld voor (Sherry, Jura (Vin Jaune), Sardinië (Vernaccia di Oristano) , Hongarije (Szamorodni) , ...
- een gistlaag die begint te groeien (“bloeien” = florece) op het oppervlak van de wijn, het sluit de wijn af van de buitenlucht = biologische opvoeding
- type *Saccharomyces cerevisiae*, subtypes *beticus*, *cheresiensis*, *montuliensis*, *rouxii*
- ziet er uit als een gerimpelde ivoorkleurige laag die tot 2 cm dik kan worden
- groeit het sterkst in de lente en de herfst

Florvorming (flor del vino - kaam):

- na de fermentatie sterven de gistcellen af
- het subtype krijgt nu de kans om te groeien
- gaat naar de oppervlakte voor zuurstof
- vaten van 600 l worden slechts tot 500 l afgevuld
- groeit het best bij een alcoholgehalte van 15 %
- sterft af bij een alcoholgehalte van 17 %
- ideale omstandigheden (luchtvochtigheid, temperatuur, pH)
- gist voedt zich met zuurstof en nutriënten in de wijn (suiker, alcohol, glycerol,...)
- chemische en biologische processen, bv vorming van acetaldehydes, = specifieke smaak en geur van deeg, amandelen, gedroogde appeltjes,...
- geen oxidatie = de wijn blijft lichtgekleurd

Rijping droge sherry

**Eerste classificatie:
flor aanzet ??**

Saccharomyces cerevisiae
(beticus, cheresiensis, montuliensis, rouxii)

**geschikt flor potentieel
elegant en verfijnd**



**geen of minder flor potentieel
meer gecorseerd**



> Antonie Van Leeuwenhoek. 2004 Feb;85(2):151-8. doi: 10.1023/B:ANTO.0000020282.83717.bd.
Authentication and identification of Saccharomyces cerevisiae 'flor' yeast races involved in sherry ageing
Braulio Esteve-Zarzoso¹, M Teresa Fernández-Espinar, Amparo Querol

versterkt tot 15 - 15,5 %

versterkt tot 17 %

Fortificatie niet meer
verplicht indien op
natuurlijke wijze bekomen
(sinds 2022)

Fino / Manzanilla - stijl

Oloroso - stijl

Solera

biologische veroudering

oxidatieve veroudering

Rijping droge sherry

Rijping
"sobretablas"
6 maanden tot 1 jaar



Nieuwe classificatie

Flor blijft sterk aanwezig

Flor minder dik of twijfelachtig

Flor defectief



Palma



Versterkt tot 16,5 – 17 %

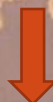
Versterkt tot 16,5 – 17 %



Biologische veroudering

Oxidatieve veroudering

Oxidatieve veroudering



Fino / Manzanilla

Palo Cortado

Oloroso

Dos Palmas (8-10 jaar)

Tres Palmas (15-25 jaar)

Cuatro Palmas (35+ jaar)



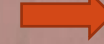
Flor verdwijnt



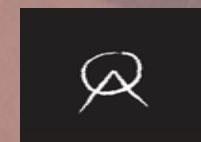
versterkt tot 16,5 – 17 %



oxidatieve veroudering



Amontillado



Vinificatie zoete sherry: pedro ximénez en moscatel de Alejandría

(overrijp) oogsten: 150 - 300 g suiker per liter most



drogen op matten : “esterillas” of “redores de esparto”

→ 1,5 tot 3 weken: 450-500 g/liter most



persen



**trage fermentatie door het hoge suiker
gehalte**



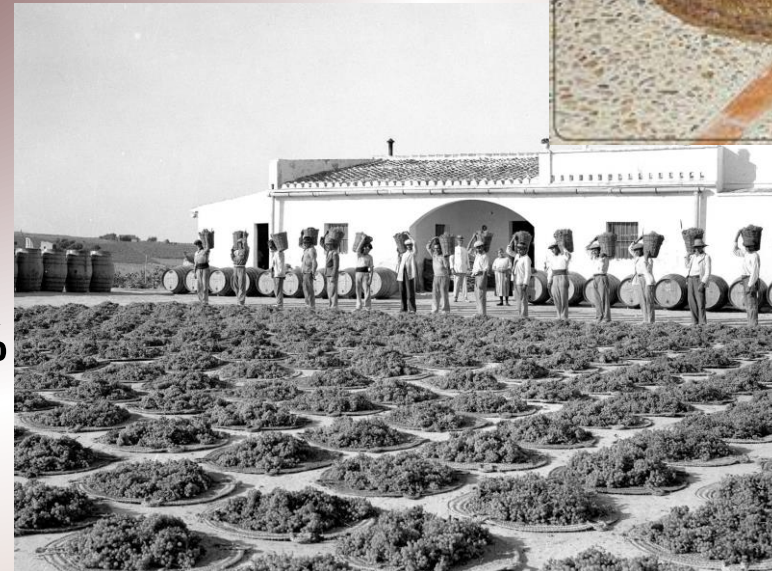
scheiding van de lies en versterken tot 17 %



solera

Vinos apagado

→ cirkelvormige espartograsmaten (asoleo)

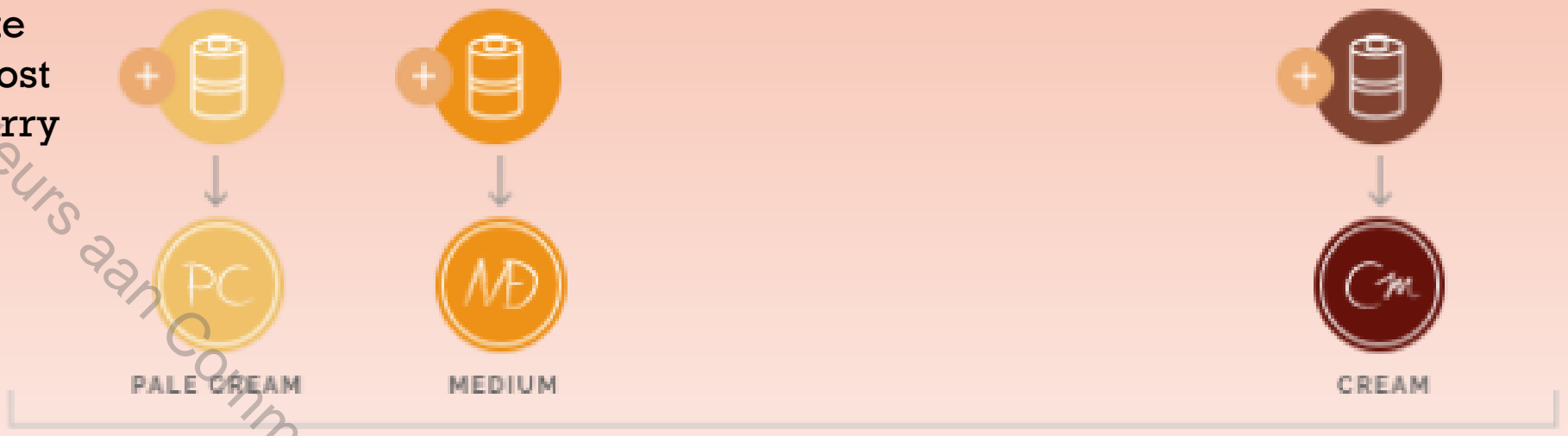


Classificatie en rijping van aangezoete sherry (blends)



DRY SHERRY WINES

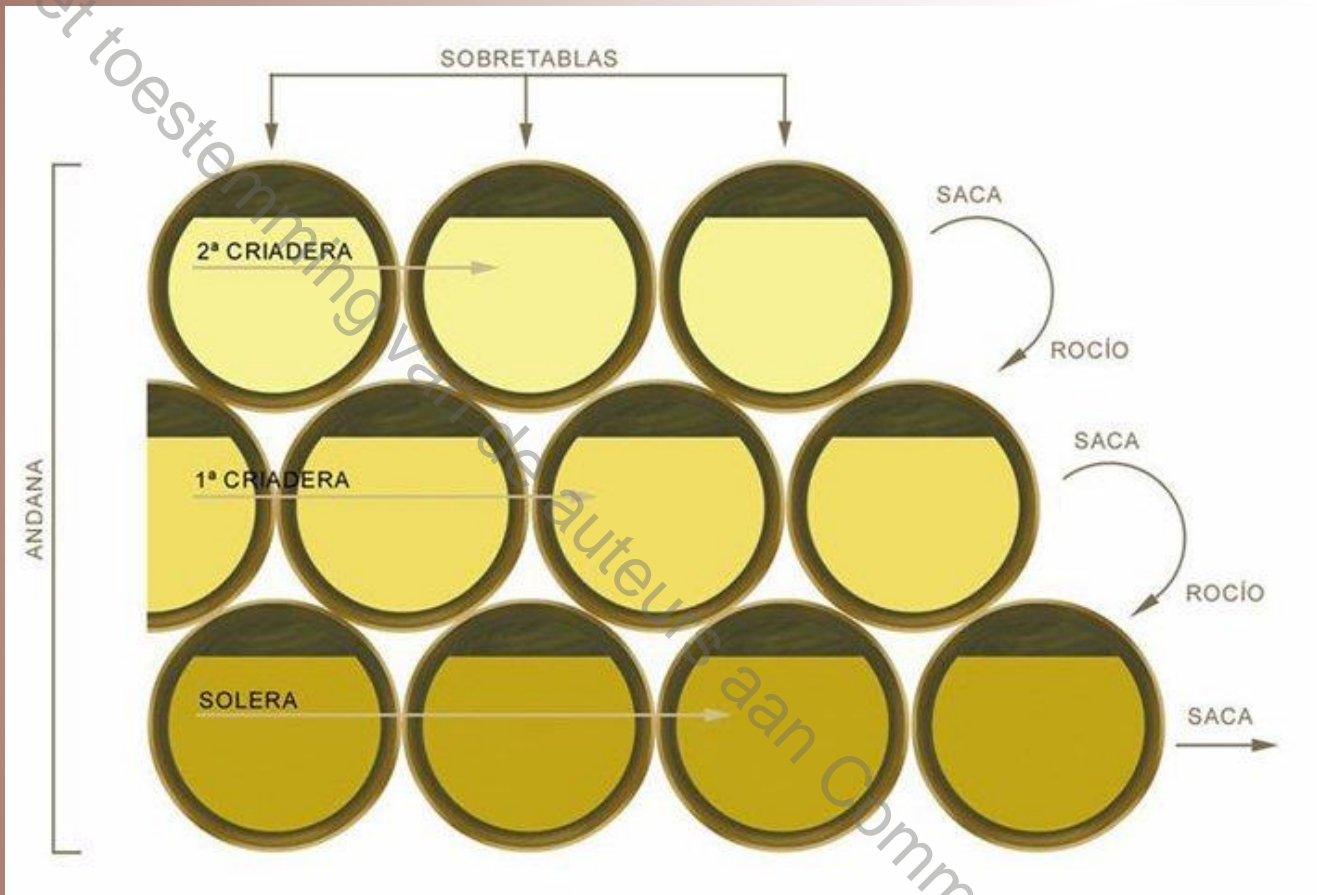
Toevoeging van ingekookte geconcentreerde druivenmost en / of natuurlijke zoete sherry (PX of moscatel)



SWEET SHERRY WINES

Korte "koude" stabilisatie op vat
botteling

Solera - systeem



- Solera: eerste rij vaten (= grondlaag)
- De lagen erboven = criadera
→ hoe hoger, hoe jonger de wijn
- Dynamisch systeem : meerdere malen per jaar wordt een gedeelte verwijderd voor botteling = saca
- Saca mag niet meer dan één derde van het volume van het vat bedragen per jaar (meestal veel minder)
- Het deel dat verwijderd is wordt opgevuld met de wijn van de laag erboven = rocio

Gevolgen:

- Uniforme smaak
- Toevoeging van jongere wijn: boost voor de flor



Het vat

- 2000 jaar geleden : amforen en kruiken
- Middeleeuwen : export, vaten beter geschikt
- Over de jaren heen veel experimenten met type hout, grootte vaten, etc.
- Nu vooral oude Amerikaanse vaten van 600l afgevuld op 500l



Eigenschappen van het hout

- Absorbeert watermoleculen = verlies van 3 à 4 % van het volume = alcoholpercentage in de wijn verhoogt
- Laat zuurstof binnen
 - oxidatief : wijn verkleurt + de specifieke aroma's
 - biologisch : voorziet de flor van zuurstof



Architectuur



Vloerbedekking :
Albero-aarde, bijzonder poreus, wordt dagelijks besproeid om temperatuur en vochtigheid te reguleren

Volledig aangepast aan de klimatologische invloeden :

- oriëntatie : noordwest = luchtcirculatie voor de zachte, verkoelende windstromen (Poniente) / afsluiten van de droge, hete Levante wind
- dikke (60 cm) witgeschilderde muren = bescherming tegen zon
- hoge muren met gaten bovenin = luchtcirculatie, temperatuurregeling
- buiten bomen en / of pergola's = afkoeling / vochtbalans



Sherry en gastronomie :

Voor elk gerecht bestaat wel een sherry-type, van aperitief tot dessert

Enkele richtlijnen:

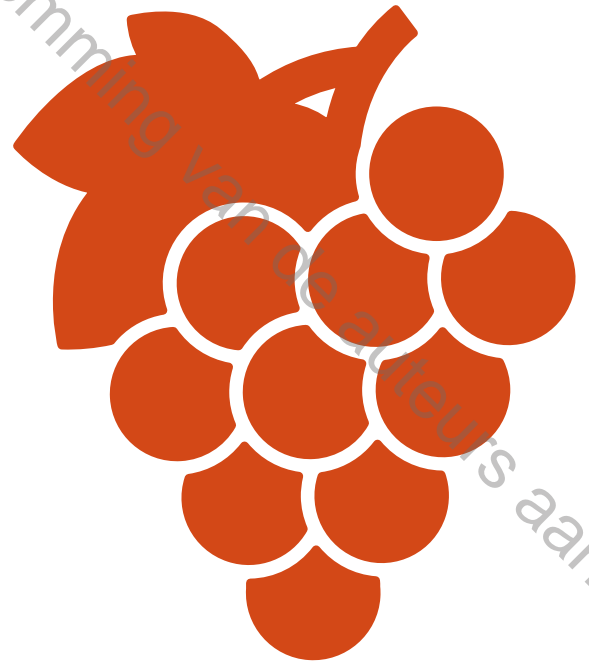
- Manzanilla : bij gerechten met schelp- en schaaldieren
- Fino : bij allerlei tapas, van olijven tot vleeswaren, gefrituurde hapjes
- Amontillado : bij Iberico-ham, gevogelte en paella
- Palo Cortado : bij gekruide gerechten (bijvoorbeeld Mexicaans of Indonesisch)
- Oloroso : bij gestoofd vlees, rundvlees en pittige kazen
- Medium : als aperitief en bij paté's en quiches, maar ook bij een Indiase curry
- Cream : bij allerlei desserts en kazen.
- Pale Cream : bij niet te zoete desserts, zoals mousse van bittere chocolade met munt, of bij paté's
- Moscatel : lekker bij desserts met ijs en bij taarten
- Pedro Ximénez : bij chocolade en pittige blauwe kazen

“Moeilijke” gerechten:

- gepekeld, soja : fino, manzanilla
- tomatensaus : fino, manzanilla
- soep / bouillon : fino, manzanilla, amontillado
- gerookt, BBQ : amontillado
- kaneel, kruidnagel, kardemom, laurier, curry : palo cortado
- nootmuskaat, dragon, komijn : oloroso
- eieren: oloroso



Met toestemming van de auteurs aan Commanderie Gent



**EINDELIJK !
WAT GAAN WE
PROEVEN ?**





Fino :

- Droge wijn
- 100 % palomino fino
- Biologische rijping
- Minstens 2 jaar oud
- Kleur : helder strogeel tot bleek goud
- Aroma's : amandelen, vers deeg, wilde kruiden, geoxideerde appels, hooi, ...
- Smaak : licht, speels, veel zuren, korte afdronk.
- Serveren tussen 6 en 8 °C

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 15 en 18 % vol. (gewoonlijk 15 % vol.)
- SUIKER : < 5 g/liter (normaal < 1 g/liter)
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 3 - 5 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,25 g/liter
- GLYCERINE : < 2 g/liter

Bodegas Osborne

- Oprichter : Thomas Osborne Mann in 1804
- Nog steeds in familiebezit (80 %)
- 2 bodegas in El Puerto de Santa María
- Bekend logo: de zwarte stier
- ± 400ha wijngaarden
- Gamma supermarktwijnen, Premium sherry's, Rare sherry 's, VORS en En Rama's
- Produceren ook Porto, lokale Spaanse wijnen, brandy, diverse andere dranken en olijfolie



Fino Quinta

- Het uitgangbord van de firma
- Productie en veroudering :
 - 100 % palomino fino
 - kalk-klei bodem
 - solera-systeem, 4 jaar
- Serveertips :
 - kazen (feta, Manchego)
 - olijven, amandelen, chips
 - zeevruchten en eenvoudige visgerechten
 - gefrituurde hapjes
 - koude soep



Manzanilla

- Exclusief geproduceerd in Sanlucar de Barrameda
- Droge wijn
- 100 % palomino fino
- Biologische rijping
- Minstens 2 jaar oud
- Kleur : helder, bleek strokleurig
- Aroma's : delicaat, kamille, amandelen, deeg, jodium, geoxideerde appels
- Smaak : delicate zuren, ziltig, soepel, fris met een licht bittertje in de afdronk
- Serveren tussen 6 en 8 °C

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 15 en 19 % vol. (gewoonlijk 15 % vol.)
- SUIKER : < 5 g/liter (normaal < 1 g/liter)
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 3 - 5 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,25 g/liter
- GLYCERINE : < 2 g/liter



Bodegas Hijos de Rainera Pérez Marin :

- Opgericht in 1852 door Domingo Pérez Marín
- 2 bodegas in Sanlúcar de Barrameda , 1 in Miraflores
- ± 205 ha wijngaarden
- Sinds 2007 deel van de Grupo Estevez (met o.a. Valdespino, Inocente,...)
- Maken vooral Manzanilla, Manzanilla pasada en Amontillado



Manzanilla "La Guita":

- Het embleem van de wijnmakerij
- La Guita betekent in het Spaans koord of touw maar wordt ook wel gebruikt als synoniem voor geld / cash (cfr. touw aan de hals)
- Productie en veroudering :
 - 100 % palomino fino
 - druiven worden gekocht van een cooperatieve, hoofdzakelijk uit de pago Miraflores
 - zachte persing, fermentatie bij 25 °C
 - solera-systeem, 5 jaar, 14.000 vaten
- Serveertips :
 - aperitief, tapas
 - witte vis, gerookte vis, zeevruchten (sardines, oesters, makreel, ...)
 - sushi, sashimi, ...

Amontillado

- Droge wijn
- 100% palomino fino
- Eerst biologische rijping als fino of manzanilla (2 tot 8 jaar), daarna oxidatief
- Kleur : strokleurig tot amber
- Aroma's : hazelnoot, donkere tabak, karamel, gedroogd fruit, sinaasappel,
- Smaak : soepel, fruitig, droog, vrij intens met een licht bittertje in de afdronk
- Serveren tussen 12 en 14 °C

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 16 en 22 % vol.
- SUIKER : < 5 g/liter (normaal < 1 g/liter)
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 4 - 6 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,8 g/liter
- GLYCERINE : 3 - 5 g/liter



Marqués del Real Tesoro :

- Opgericht in 1897 door de kleinzoon van de eerste markies van Spanje
- Bodega in Jerez
- ± 186 ha wijngaarden
- Sinds 1985 deel van de Grupo Estevez (met o.a. Valdespino, Inocente, La Guita, ...)
- Maken Fino, Amontillado, Oloroso, Medium Dry, Dulce, Cream en Pedro Ximénez



Amontillado del Príncipe 15 años:

- Productie en veroudering :
 - 100 % palomino fino
 - kalk-klei bodem
 - solera-systeem, 7 jaar biologisch, versterkt naar 18 % en dan nog 8 jaar oxidatief
- Serveertips :
 - gerechten met sojasaus, licht gezoute sauzen
 - gerechten met noten, truffel, paddenstoelen, wortelgroenten
 - Noord-Afrikaanse of Indiase keuken
 - wild
 - artisjokken
 - soep
 - kazen : parmezan, pecorino, cheddar,...



Oloroso

- Droge wijn
- 100% palomino fino
- Oxidatieve rijping
- Minstens 8 jaar oud
- Kleur : amber, kastanjebruin,
- Aroma's : walnoot, toast, vegetaal, balsamico, tabak, truffel,...
- Smaak : vol, rond, krachtig, droog
- Serveren tussen 12 en 14 °C

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 17 en 22 % vol.
- SUIKER : < 5 g/liter (normaal < 1 g/liter)
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 4 - 6 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,8 g/liter
- GLYCERINE : 8 - 10 g/liter



Bodegas Lustau:

- Opgericht in 1896 door Don José Ruiz-Berdejo
- Begonnen als almacénista
- Overgenomen door schoonzoon Emilio Lustau Ortega
- Bodegas in Jerez
- 1990 verkocht aan de Luis Caballero groep
- ± 120 ha wijngaarden
- Maken 40 soorten sherry's, daarnaast ook brandy, vermouth en sherry-azijn



Don Nuno Oloroso:

- Productie en veroudering :
 - 100% palomino fino
 - kalk-klei bodem
 - 12 jaar oxidatieve oudering in Bodega La Campana in Jerez de la Frontera.
- Serveertips :
 - gerijpte kazen (gruyere, comté)
 - rood vlees, wild, stoofpotjes
 - foie gras
 - gegrilde tonijn
 - digestief

Palo Cortado

- Droge wijn
- 100% palomino fino
- Beperkte florvorming (max. 2 jaar), daarna oxidatieve rijping
- Minstens 8 jaar oud
- Kleur : amber, kastanjebruin,
- Aroma's van amontillado : hazelnoot, donkere tabak, karamel, gedroogd fruit, sinaasappel,
- Smaak van oloroso : vol, rond, krachtig, droog
- Serveren tussen 12 en 14 °C

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 17 en 22 % vol.
- SUIKER : < 5 g/liter (normaal < 1 g/liter)
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 4 - 6 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,8 g/liter
- GLYCERINE : 8 - 10 g/liter



Bodegas Gonzalez Byass :

- Opgericht in 1835 door Manuel María González
- Begonnen als verkoper
- Samenwerking in 1855 met Robert Blake Byass (Britse wijnhandelaar)
- Bodegas in Jerez
- ± 650 ha wijngaarden
- Uithangbord Tío Pepe (genoemd naar zijn oom en mentor José María Ángel y Vargas)
- Volledige gamma sherry's maar ook brandy



Léonor Palo cortado:

- Productie en veroudering :
 - 100% palomino fino
 - Zachte persing
 - Na classificatie als palo cortado versterkt naar 18 %
 - 12 jaar solera
 - Totale zuurgraad: 4,2 g/l (wijnsteenzuur)
 - Vluchtige zuren: 0,75 g/l (azijnzuur)
 - Restsuikers: minder 6 g/l
 - pH: 3
- Serveertips :
 - gerijpte kazen,
 - fazant, kwartel, patrijs
 - eendenlever,
 - curry's, pikant, Aziatisch



Pale Cream

- Lichtzoete wijn
- Blend van fino of manzanilla met geconcentreerde most
- Kleur : lichtgeel
- Aroma's van fino : hazelnoten, deeg, geoxideerde appels
- Smaak : lichtvoetig met een zoete toets
- Serveren tussen 7 en 9 °C
- Serveertip : dessert met peer, foie gras

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 15,5 en 22 % vol.
- SUIKER : 45 - 115 g/liter
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 3 - 5 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,4 g/liter
- GLYCERINE : < 2 g/liter

Medium

- Halfzoete wijn (5 tot 115 g/l suiker)
- Blend van amontillado en /of oloroso met PX en /of moscatel
- Kleur : amber, kastanjebruin,
- Aroma's : gebak, kweeper gelei, gebakken appel,...
- Smaak : zoete toets, vol, middellange afdronk
- Serveren tussen 10 en 12 °C
- Serveertip : paté, wild, gekruide gerechten (curry's)

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 15 en 22 % vol.
- SUIKER : 5 - 115 g/liter
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 3 - 5 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,8 g/liter





Cream

- Zoete wijn (115 tot 140 g/l suiker)
- Blend van oloroso met PX
- Kleur : amber, kastanjebruin,
- Aroma's : geroosterde noten, nougat, karamel,
- Smaak : zoet, vol, fluwelig
- Serveren tussen 10 en 12 °C

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 15,5 en 22 % vol.
- SUIKER : 115 - 140 g/liter
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 3 - 5 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,4 g/liter



Bodegas El Maestro Sierra :

- Opgericht in 1830 door José Antonio Sierra
- Begonnen als kuiper (vatenmaker), daarna als almacenista, sinds 1992 verkopen ze zelf hun wijnen
- Familiebedrijf
- Koopt wijn aan van een lokale coöperatieve



El Maestro Sierra Cream:

- Productie en veroudering :
 - 70 % 15 jaar oude Oloroso en 30 % 5 jaar oude Pedro ximénez, eens geblend opnieuw in solera voor 4 jaar
- Serveertips :
 - gerijpte kazen (Torta del Casar)
 - tiramisu
 - chocolademousse
 - vanille-ijs / aardbei / banaan

Moscatel

- Natuurlijk zoete wijn (meer dan 160 g/l suiker)
- (laat geogste) gedroogde druiven
- Kleur : amber, kastanjebruin,
- Aroma's : jasmijn, oranjebloesem, honing, limoen, grapefruit
- Smaak : zoet, floraal, bittertje in de afdronk
- Serveren tussen 12 en 14 °C

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 15 en 22% vol.
- SUIKER : >160g/liter
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 3 - 5 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,4 g/liter



Met toestemming van de auteurs aan Commanderij-Gent



Luís Caballero :

- Gesticht in 1830 door Don José Cabaleiro do Lago
- Bodegas in El Puerto de Santa Maria
- Overkoepelende groep voor Lustau, La Ina, Pavón, ...
- ± 650 ha wijngaarden
- Volledige gamma sherry's, brandy, gin, vermouth, etc.



Padre Lerchundi Moscatel:

- Genoemd naar pater Lerchundi, de meest gekende en geliefde persoon van Chipiona
- Productie en veroudering :
 - 100% muscat d' Alexandrie
 - zongedroogd
- Serveertips :
 - tropische fruitsalade
 - blauwe kaas, paté
 - vanille-ijs / peren op siroop

Pedro ximenez

- Natuurlijk zoete wijn (meer dan 212 g/l suiker)
- (laat geogste) gedroogde druiven
- Kleur : donkerbruin, stroperig,
- Aroma's : rozijnen, vijgen, dadels, honing, Luikse siroop, gekonfijt fruit, versgemalen koffie, donkere chocolade, cacao, zoethout.
- Smaak : fluwelig, stroperig
- Serveren tussen 12 en 14 °C

- ALCOHOLPERCENTAGE : tussen 15 en 22% vol.
- SUIKER : > 212g/liter
- TOTALE ZUURGRAAD : (WIJNSTEEN) 3 - 5 g/liter
- VLUCHTIG ZUUR : (AZIJNZUUR) < 0,8 g/liter



Bodegas Lustau:

- Opgericht in 1896 door Don José Ruiz-Berdejo
- Begonnen als almacénista
- Overgenomen door schoonzoon Emilio Lustau Ortega
- Bodegas in Jerez
- 1990 verkocht aan de Luis Caballero groep
- ± 120 ha wijngaarden
- Maken 40 soorten sherry's, daarnaast ook brandy, vermouth en sherry-azijn



San Emilio Pedro ximenez :

- Productie en veroudering :
 - 100% Pedro ximenez
 - zongedroogd
 - 12 jaar solera
- Serveertips :
 - chocoladedesserts
 - blauwe kazen
 - vanille-ijs
 - digestief



Bronnen: websites



<https://www.sherryacademy.org/>

<https://www.sherry.wine/>

<https://www.sherrynotes.com/>

<https://explorelatierra.com/en/2022/11/04/new-sherry-do-wine-regulations/>

<https://jerez-xeres-sherry.blogspot.com/>

Bronnen: boeken



Sherry: de vergeten wijschat van Spanje - Emiel Demessemaekers, Wim Casteur

Sherry - Julian Jeffs

Sherry - Wim Mey

Koopwijzer

Koopwijzer Sherry 24 februari 2024	cépages	te verkrijgen bij	met korting	zonder korting	in België		serveren
Osborne Fino Quinta	Palomino fino	www.decantalo.com	€ 8,14	€ 9,05	/spanjewijn.be	€ 12,96	6 - 8°C
Hijos de Rainera Pérez Marin Manzanilla La Guita	Palomino fino	www.decantalo.com	€ 7,73	€ 8,15	www.sacacorchos.be	€ 10,20	6 - 8°C
Marqués del Real Tesoro Amontillado del Príncipe 15 años	Palomino fino	www.decantalo.com	€ 16,76	€ 17,64			10 - 12°C
Bodegas Lustau Don Nuno Oloroso	Palomino fino	www.decantalo.com	€ 20,60	€ 22,90	/spanjewijn.be	€ 26,09	10 - 12°C
Gonzalez Byass Superior Leonor palo cortado	Palomino fino	www.wijnimportpeter.be		€ 19,85	www.wijnimportpeter.be	€ 19,85	10 - 12°C
Maestro Sierra Cream	Palomino fino + Pedro ximenez	www.encopa.es		€ 14,65	www.vinoelcapricho.be	€ 10,90 / 37,5 cl	10 - 12°C
Luís Caballero PADRE LERCHUNDI MOSCATEL	Moscatel (Muscat d'Alexandrie)	www.encopa.es		€ 8,01			10 - 12°C
Emilio Lustau SAN EMILIO PEDRO XIMÉNEZ	Pedro ximenez	www.decantalo.com	€ 20,78	€ 23,10	www.sacacorchos.be	€ 25,60	10 - 12°C