



Sherry

Associeer jij sherry met een “prutteltjeswijn” die je snel weggiet in de gootsteen? Of met een cocktail versierd met een schijfje ananas en een maraschinokers? Serveer jij sherry met tapas, zoals de meeste mensen? Jammer ... want deze complexe drank met een myriade geuren en smaken kun je makkelijk combineren met allerlei soorten gerechten.

Het is dus duidelijk de hoogste tijd voor jou om deze versterkte wijn beter te leren kennen. En waar kun je dit beter doen dan bij Commanderij Gent? We heten je welkom om druiven te ontdekken als de palomino fino, de pedro ximenez en de moscatel.



Samen met jou reizen we door de rijke geschiedenis van Andalusië, de sherry-streek bij uitstek, en volgen de wijn van de albariz-bodem tot de complexe wereld van capataz, die de levensloop van de sherry's bepaalt. Je hoort verhalen over sherryrovende Engelse piraten en Spaanse Armada's gevuld met sherryvaten vol water, maar je krijgt ook uitleg over solera's en biologische of oxidatieve opvoeding. De keuze aan sherry's is ongelooflijk uitgebreid door de grote diversiteit in de opvoedingsmogelijkheden, de veroudering en het blenden. We verwennen je palet dus met vinos generosos, vinos dulces naturales en vinos generosos de licor. Ben je klaar voor een fino, een manzanilla, een oloroso, een amontillado, een palo cortado, een zoete blend, een moscatel en een pedro ximenez? Zeggen die termen jou niks??? Geen nood, op al je vragen krijg je een antwoord van Linda Impe en Andy Haegeman, dé sherry-specialisten van Commanderij Gent.

Wijn: Osborne Fino Quinta

Kleur: Lichtgeel, intenser dan verwacht. Viskeus, tranen die traag aflopen.

Aroma's: Amandelen, terpenen, licht etherisch, floraal, perzik, abrikoos, perenschil, cake.

Smaak: Zet mooi aan, vrij rond, redelijk wat volume in de mond, evolueert daarna naar droog.

Afdronk: Lang. Het noterige blijft hangen.

Eindindruk: Mooi volume. Gastronomische wijn.

Score: 14,2/20

Prijs: 8,14 €

Wijn: Hijos de Rainera Pérez Marin Manzanilla La Guita

Kleur: Lichtgeel, dikke tranen.

Aroma's: Amandelen, zout/zilt, goede mineraliteit, sinaasappelschil, geoxideerde appels, rokerig.

Smaak: Droog, mooi sappig, een volle mond.

Afdronk: Lang. Bittertje in de finale.

Eindindruk: Mooi.

Score: 14,5/20

Prijs: 7,73 €

Wijn: Marqués del Real Tesoro Amontillado del Príncipe 15 años

Kleur: Licht caramellekleurig.

Aroma's: Koffie, kruidig, sinaasappel, noten (walnoten), ziltig, mineraal.

Smaak: Droog, zelfs droogtrekkend in de mond.

Afdronk: Vrij lang, de oloroso-achtigheid domineert.

Eindindruk: Zou goed combineren met artisjokken.

Score: 15,6/20

Prijs: 16,76 €

Wijn: Bodegas Lustau Don Nuno Oloroso

Kleur: Donkerder dan de vorige. Viskeus.

Aroma's: Amandelen, hout, sinaasappel, noten, mineraal, amandelgebak, het bittere van koffie.

Smaak: Vol van aanzet, mooie frisheid.

Afdronk: Lang.

Eindindruk: Zeer aangenaam, speels en uitdagend.

Score: 15,8/20

Prijs: 20,60 €

Wijn: Gonzalez Byass Superior Leonor palo cortado

| | |
|-------------|---|
| Kleur: | Amberkleurig, helder, met tranen. |
| Aroma's: | Caramel, hazelnoten, sinaasappelschil, gedroogde vijgen. |
| Smaak: | Eleganter dan de vorige, zilter. De meest volmondige wijn van de avond. |
| Afdronk: | Lange afdronk. |
| Eindindruk: | Mooie wijn. |
| Score: | 16,3/20 |
| Prijs: | 19,85 € |

Wijn: Maestro Sierra Medium Dry

| | |
|-------------|--|
| Kleur: | Oranje, doorzichtig. |
| Aroma's: | Heel divers in de neus, een heel open wijn. Amandelen, acacia-honing, droog fruit (abrikoos), sinaasappelschil, koffie, vanille, eucalyptus. |
| Smaak: | Volle aanzet, zoete accenten, sappig, niet vermoeiend. Een warme gloed. |
| Afdronk: | Lange afdronk. |
| Eindindruk: | Aangename herinnering. |
| Score: | 15,2/20 |
| Prijs: | 14,65 € |

Wijn: Luís Caballero Padre Lerchundi Moscatel

| | |
|-------------|---|
| Kleur: | Intens gekleurd, de kleur is iets tussen koffie en kastanjebruin in. Veel tranen. |
| Aroma's: | Vegetaal (prei), tomaten, kerrie, café noir-koekjes. |
| Smaak: | Heel mondvullend, mooie balans tussen melligheid en zuren. |
| Afdronk: | Lange afdronk. |
| Eindindruk: | Mooi. |
| Score: | 15,8/20 |
| Prijs: | 8,01 € |

| | |
|-------------|--|
| Wijn: | Emilio Lustau San Emilio Pedro Ximénez |
| Kleur: | Koffiekleur, traag lopende beentjes. |
| Aroma's: | Rozijnen, caramel, sinaasappelschil. |
| Smaak: | Een soepele wijn met zuren die mooi verweven zijn, op die manier is de wijn niet te plakkerig. |
| Afdronk: | Lange afdronk. |
| Eindindruk: | Mooi. |
| Score: | 15,2/20 |
| Prijs: | 20,78 € |

Proefcommentaren opgetekend door Peter Kok.