

Masterclass Sherry

CGD 10-Sept-2022
Jac Broeders

Goedkope bulk Sherry's voor Engelse en Nederlandse markt

- Medium
- Medium Sweet
- Medium Dry
- Medium Cream
- Sherry Dry
- Cream Sherry

Dit zijn allen Sherry's geblend met zoete witte wijn (of in het beste geval met PX of Moscatel)

Deze zijn bij Spaanse consumenten geheel onbekend. We gaan deze NIET proeven.

De “echte” Spaanse Sherry's, 6 hoofdcategoriën

- Fino
- Manzanilla
- Amontillado
- Oloroso
- Cream
- Pedro Ximenez

Yessss.....deze gaan we proeven.....met spaanse hapjes

Bijzondere, weinig voorkomende en relatief dure sherry's

- Pale (Cream)
- Palo Cortado
- Manzanilla Pasada
- Moscatel Sherry
- V.O.S
- V.O.R.S
- Diverse Pago's (Miraflores, Carascal, Marchanudo)

Kasian.....deze gaan we (nu) niet proeven..... Vervolg Masterclass Sherry misschien?

Versterkte wijn van Palomino druiven waarbij het Sobretable, Criadera of Solero systeem is toegepast.



1^e Proef Sherry

Lustau La Ina Fino

**Zeer goede prijs- kwaliteitverhouding.
Complexe, expressieve, droge, middelzware sherry Palomino Fino. Verse
appel, amandel, zilt, mineralen en een lange afdronk.
Goed gekoeld serveren!**

If it swims – Fino or Manzanilla

If it flies – Amontillado.

If it runs – Oloroso.

Banderillas

Gambas al Ajillo

Aceitunas de Anchoa



Waar komt Sherry vandaan ?



Waar komen de verschillen vandaag?

- Terroir is onbelangrijk, min 40 % MOET van kalkbodem komen. Druiven komen uit de hele streek (Jerez driehoek)
- Bijna alles wordt met druif Palomino Fino gemaakt. PX met Pedro Ximenez.
- Plaats waar de wijn wordt gemaakt is belangrijk.
bv : Gemidelde temp in Sanlucar de Barrameda is 11 graden lager dan in Jerez de la Frontiera. In Sanlucar zeewind, in Jerez wind uit Noord Afrika.
- Vergisting en versterken
- Vinificatie, rijping
- Sobretable, Crianza of Solera
- Flor of niet

Albariza bodem

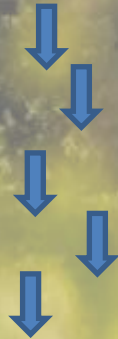


Flor

- Vat is voor 2/3 gevuld
- Flor is mengsel van verschillende gistculturen
- Flor “eet “ alles op

Flor rijping

Alcohol
Zuren
Glyzerine
Kleur
Suikers



Manzanilla

- Sterke overeenkomsten met Fino uit Jerez de la Frontiera
- Wordt opgevoed in Sanlucar de Barrameda
- Gemiddeld 11 graden koeler en overwegend zeewind.
- Door de lagere temperatuur is Flor verfijnder en laag dunner.
- De Palomino druiven komen voor een groter deel van kalkrijke bodem (Albarizo)
- Resultaat is een verfijndere sherry met een ziltige smaak
- Als flor afsterft gaat de wijn richting Amontillado. Dit gebeurt na ca 12 jaren. De wijn heet dan Manzanilla Pasada. Dit is een dure wijn van beste kwaliteit.

2e Proef Sherry

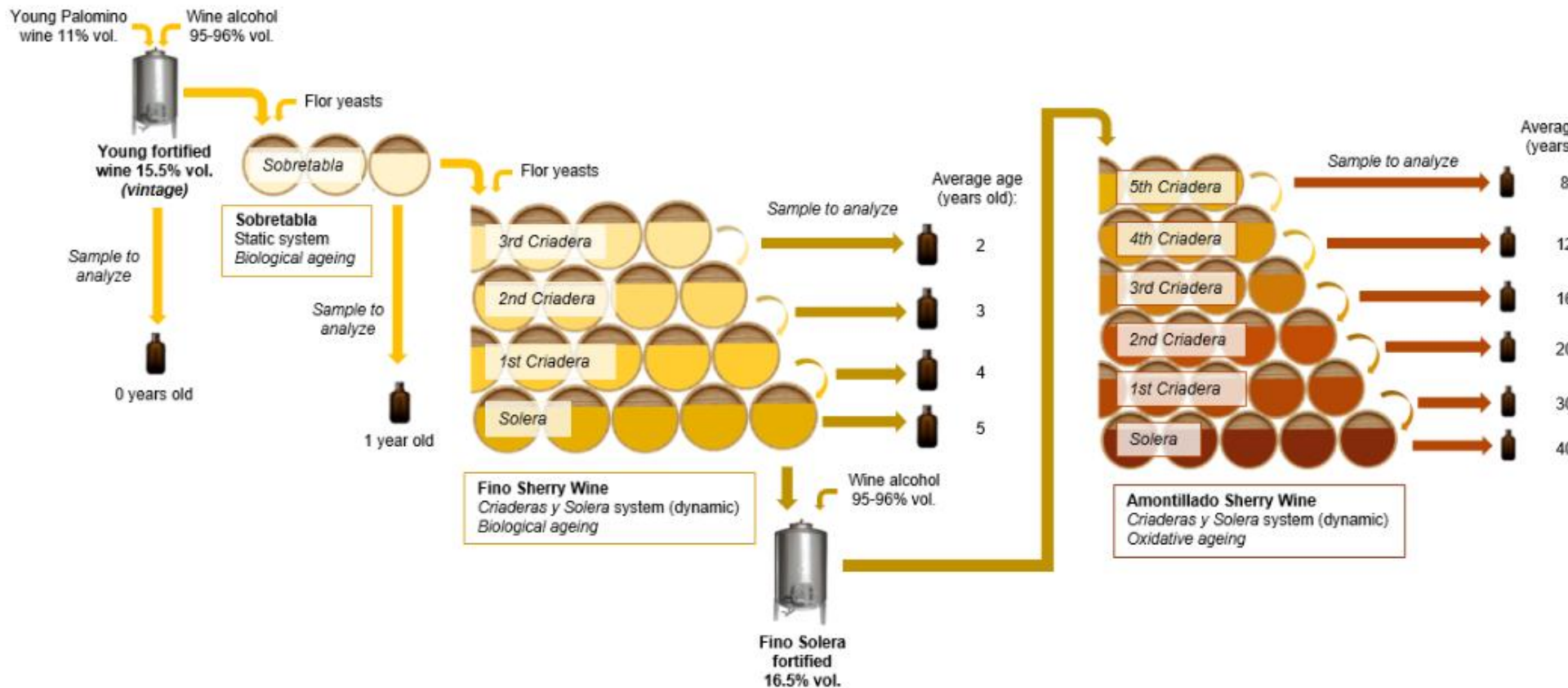
Lustau Manzanilla Papirusa

- Felgele kleur met gouden reflecties.
- Zeebriesgeuren, kamille- en bloemaroma's.
- Droog, licht en fris met een vleugje zeezout.
- Delicaat en verfrissend zuur met een aanhoudende nasmaak.
- **Winnaar Beste Nieuwe Haring Sherry 2022**
- Arenque Holandés
- Boquerones en Vinagra
- Almandras Saladas Tostadas



– Wat is Amontillado Sherry ?

- Versterkte wijn van Fino Solero Sherry. Wordt verder langdurig oxidatief gerijpt in een Criadera systeem.



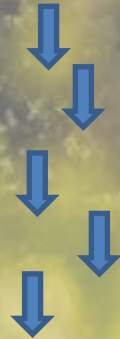
Flor versus Oxidatieve rijping.

- Vat is voor 2/3 gevuld
- Flor “eet” alles op. Oxidatief “bouwt op”
- Amontillado heeft de eigenschappen van beide methodes.

Flor rijping

Oxidatieve rijping

Alcohol
Zuren
Glyzerine
Kleur
Suikers



3e Proef Sherry

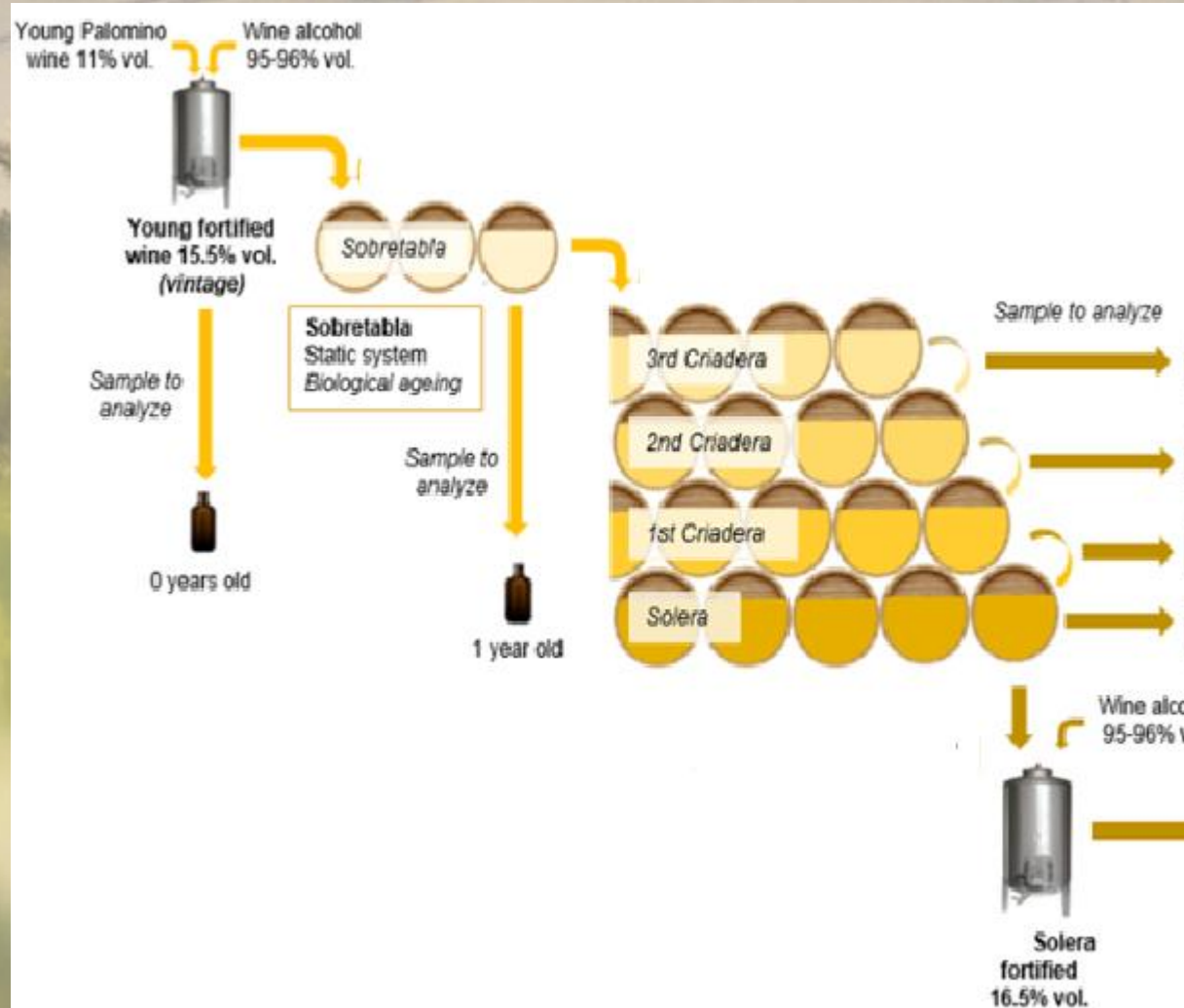
Amontillado Argüeso

- De sherry is intens met tonen van gedroogd fruit, noten, cedar, zeste.
- Beendroge smaakstructuur met frisse zuren die het palet verkwikken.
- De Amontillado Argüeso is een amberkleurige sherry.
- In de neus geurig met een scherp hazelnootaroma. Zeer complexe wijn.
- Hígado de Ave al Jerez
- Pimientos Tostadas
- Pan Tostados con Chorizo



– Wat is Oloross Sherry ?

- Er wordt geen flor toegevoegd. Dus puur Oxidatieve wijn.
- Preventief flor
- Bestrijden door minimaal 17 % alc
- Solera/Criadera



Oloroso Sherry

- Variërend van amber tot diepe mahonie in kleur, hoe donkerder de wijn hoe langer het heeft gerijpt.
- Warme, ronde krachtige aroma's
- Overwegend nootachtig bouquet (walnoten), met aroma's van toast, vegetale en balsamico achtige tonen.
- Hout, tabak, truffel en leer
- Fluweelzacht in de mond als gevolg van glycerine.
- Tot wel 20% alc
- De klassieke Bordeaux wijn van Jerez !!!

4e Proef Sherry

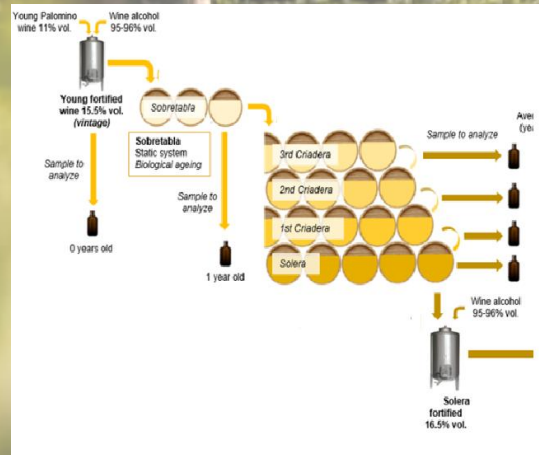
Oloroso Almirante 15 años

- Solera van 15 jaar.
 - Diepe amber kleur.
 - Intens met gedroogd fruit, noten, citrus, subtiel zoetje op de achtergrond.
 - Karakter en body, droge finale. elegant en onvergelijkbaar met de massa geproduceerde sherries
-
- Albondigas con Salsa
 - Pinchitos de Solomillo con Chorizo
 - Jamon Serrano



Wat is Cream Sherry ?

- Een blend van gerijpte Oloroso en gerijpte PX sherry.
- Dus puur Oxidatief
- Door PX is hij halfzoet.
- Niet te verwarren met de massaproducten Medium , etc.
- Deze mengen PX met Fino, of gewoon witte zoete wijn uit la Mancha, of zelfs Moscatelwijn. Solera/Criadera



5e Proef Sherry

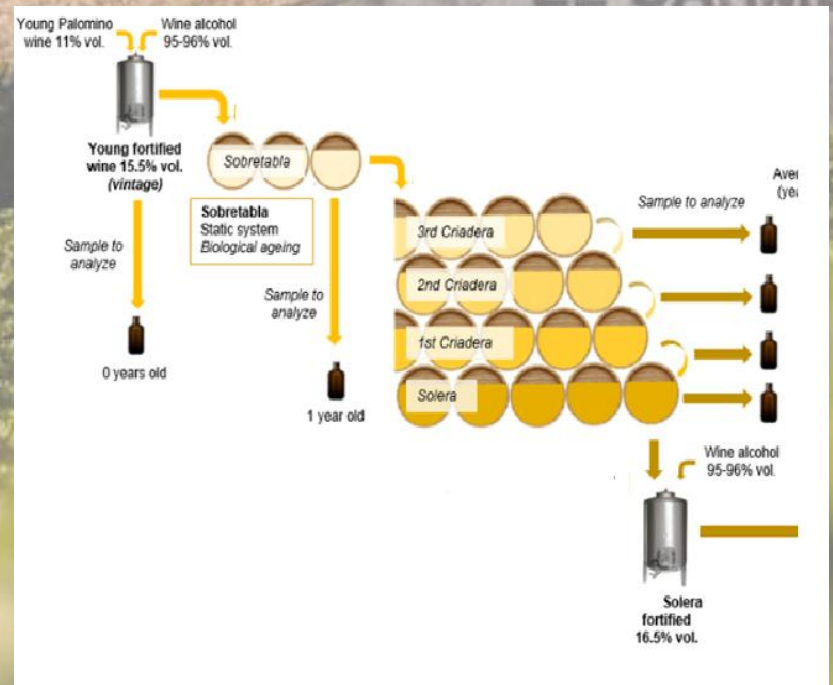
Solera 1847 Oloroso (Cream)

- 75 % Oloroso en 25 % PX
 - Mahonie gekleurde kwaliteit crème Sherry
 - Het heeft een intense enfluweelzacht aroma
 - Full bodied zoete smaak.
 - Leeftijd voor een gemiddelde van 9 jaar.
 - Theoretisch zit er in je glas 1 piepklein druppeltje wijn uit 1847
 - Het best licht gekoeld
-
- Patatas Bravas con Salsa Picante
 - Champiñones Estofados
 - Chorizo



Wat is Pedro Ximinez Sherry ?

- Gemaakt van de witte Pedro Ximinez druiven
- Druiven zijn overrijp en worden zongedroogd
- Zeer hoge concentratie aan suikers, zuren en aroma's
- Puur Oxidatief gerijpt
- 15-19% alc
- Solera (geen flor)
- Wordt ook in Malaga gemaakt
- Maar mag dan geen sherry genoemd worden



6e Proef Sherry

Fernando de Castilla Classic PX

- 100 % PX
- 9 jaren gerijpt.
- Zoete aroma's van rozijnen en karamel.
- De smaak is zijdezachte met de zoetheid van rijpe rozijnen en dadels.

Queso Manchego 12 m (100 % schaap)

Queso Manchego 18 m (koe, schaap en geit)

Queso tre Leches al Vino (koe, schaal, geit en rode wijn)

Vijgen - Amandel Brood



Cuánto Cuesta ?

Lustau La Ina Fino	€ 11,53	
Lustau Manzanilla Papirusa	€ 15,92	
Amontillado Argüeso	€ 13,60	
Oloroso Almirante 15 años	€ 17,15	
Solera 1847 Oloroso (Cream)	€ 13,48	
Fernando de Castilla Classic PX	€ 19,00	

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 1

Manzanilla Pasada lijkt het meest op....

A: Oloroso

B: Amontillado

C: Geoxideerde Manzanilla

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 2

Boquerones zijn

A: Ingelegde Ansjovis

B: Ingelegde Sardines

C: Geen van beiden

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 3

Moscatel Sherry is

A: Erg duur

B : Relatief goedkoop

C : Is geen “echte “Sherry

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 4

Op het achtergrond gebouw van al deze slides staat.....

A : Vino El Carmen

B : Villa El Carmen

C : Vina El Carmen

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 5

Sobretable is

A : Sherry van 1 jaar oud

B : Sherry waarbij geen criadera is toegepast

C: Beiden



Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 6

Sherry komt uit de driehoek.....

A : Sanlucar de Santa Maria – El Puerte de Barrameda- Jerez

B: Jerez – Sanlucar de Barrameda – El Puerte de Santa Maria

C : El Puerte de Santa maria – Jerez de la Frontiera – San Lucar de Barrameda

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 7

Higado is.....

A : Leverpate

B : Lever

C: Kippenlever



Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 8

Palominodruiven komen van kalkrijke bodem genaamd.....

A : Alberrizo

B : Alberiza

C : Albariza

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 9

Amontillado heeft.....

A; Uitsluitend oxidatieve vergisting gehad

B: Uitsluitend flor vergisting gehad

C: Geen van beiden

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 10

Estofado betekent

A : Portugese saus

B : Gestoofd

C : Beiden



Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 1

Manzanilla Pasada lijkt het meest op....

A: Oloroso

B: Amontillado

C: Geoxideerde Manzanilla

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 2

Boquerones zijn

A: Ingelegde Ansjovis

B: Ingelegde Sardines

C: Geen van beiden

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 3

Moscatel Sherry is

A: Erg duur

B : Relatief goedkoop

C : Is geen “echte “Sherry

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 4

Op het achtergrond gebouw van al deze slides staat.....

A : Vino El Carmen

B : Villa El Carmen

C : Vina El Carmen

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 5

Sobretable is

A : Sherry van 1 jaar oud

B : Sherry waarbij geen criadera is toegepast

C: Beiden

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 6

Sherry komt uit de driehoek.....

A : Sanlucar de Santa Maria – El Puerte de Barrameda- Jerez

B: Jerez – Sanlucar de Barrameda – El Puerte de Santa Maria

C : El Puerte de Santa maria – Jerez de la Frontiera – San Lucar de Barrameda

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 7

Higado is.....

A : Leverpate

B : Lever

C: Kippenlever

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 8

Palominodruiven komen van kalkrijke bodem genaamd.....

A : Alberrizo

B : Alberiza

C : Albariza

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 9

Amontillado heeft.....

A; Uitsluitend oxidatieve vergisting gehad

B: Uitsluitend flor vergisting gehad

C: Geen van beiden

Sherry- en Tapas Quiz

Vraag 10

Estofado betekent

A : Portugese saus

B : Gestoofd

C : Beiden