

22 Februari 2018: SHERRY			
1. UBE (Witte wijn) – geen versterkte wijn 2013 – 100 jr oude stokken 12 mnd op vat – oxidatieve opvoeding – Terroir San Luca (aan kust)		Rangorde	Prijs (€)
kleur	lichtgeel		
Geur	Ziltigheid in neus		
Smaak	Ziltigheid komt naar voor – op einde mineraliteit, fijn elegante afdrank – frisse mineraligheid		
Conclusie			
2. La Choza Bodegas La Callejuela (Witte wijn) – 2016 - 7 maand flor		Rangorde	Prijs (€)
kleur			
Geur	Steen/rots kalk – veel concentraat		
Smaak	Fijne zilte aanzet onmiddellijk overgaan in steen – complexiteit – harde mineraligheid		
Conclusie			
3. <u>Manzanilla Maruja Bodegas Juan Pinero</u> (7 jaar solera) - Opvoeding onder flor		Rangorde	Prijs (€)
100% Palomino. Typische manzanilla met een eigen, zacht karakter. Gebotteld ' en rama ' - met een minimum aan filtering en stabilisatie.			
kleur	Bleek- tot strogeel.		
Geur	Fijne ziltigheid, pistache nootjes Droog, fris, met een indringende neus van kamille, amandel en gist		11.95
Smaak	Strak, ziltig – mineralig - Fijne, evenwichtige, licht bittere smaak met zilte tinten.		
Conclusie			
4. Fino Camborio Magnum Bodegas Juan Pinero (9 jaar solera) - Opvoeding onder flor		Rangorde	Prijs (€)
Deze Bodega uit Sanlucar de Barrameda functioneerde tot voor kort enkel als almacénista voor bodegas La Gitana. Een almacénista maakt wijnen die worden opgekocht door andere bodega's om de solera's te verrijken en aan te vullen. Juan Piñero's bodega heeft een zeer mooie solera van bijna uitsluitend manzanilla, vlakbij de Calle san Nicolas in de barrio bajo van Sanlucar. De bodega werd helemaal opnieuw in perfecte staat heropgebouwd in samenwerking met de fantastische oenoloog Ramiro Ibañez Espinar. De kwaliteit van de wijnen maakt enorme sprongen vooruit en in juni 2013 werd voor het eerst een eigen manzanilla gebotteld, onder de merknaam ' Manzanilla Muruja '.			
kleur	iets donkerder - goudgeel		
Geur	Licht ziltig, krachtige neus - okkernoot		
Smaak	Krachtige volle sherry		
Conclusie			
5. <u>Manzanilla En Rama Solear Bodegas Barbadillo Saca Der Guerrita</u> (12 jaar solera) - Opvoeding onder flor - 100% Palomino. Deze Solear en rama (botteling met minimale filtering en stabilisatie) wordt 4 keer per jaar gebotteld - lees : 4 saca's		Rangorde	Prijs (€)

per jaar, één per seizoen. Elke botteling reflecteert dan ook de kenmerken van het seizoen. In de zomer bijvoorbeeld is de flor iets dunner dan in de lente of herfst en heeft een iets kleinere invloed op de sherry. Door ' en rama ' te bottelen behoudt de wijn zijn specifieke kenmerken en kan hij nog evolueren op fles en aan complexiteit en aroma's winnen.			
kleur			
Geur	Zilt en krachtige geur gecombineerd - Intense en eerder wilde aroma's van zilte zeelucht, stro, met hinten van limoen en boenwas.		15.90
Smaak	Complex in de mond, kruidig en beetje bitter, met een stuivende ziltigheid. Smaken van olijven, gedroogde bloemen,...sappig, ook in de afdronk. – Lichte citrustoets		
Conclusie			
6. Equipo Navazos Fino Macharnudo La Bota 35. 5 jaar geleden gebotteld. - Opvoeding onder flor : 100% Palomino uit een selectie van Bodegas Valdespino - uit dezelfde vaten als diegene die geselecteerd waren voor eerdere bottelingen van ' La Bota de Fino ' afkomstig uit de legendarische wijngaard Macharnudo in Jerez. Selectie uit solera, eerste en tweede criadera (de lagen 1 en 2 boven de onderste rij vaten) wat betekent dat de wijn een gemiddelde leeftijd heeft van ongeveer 10 jaar. In de solera-vaten is de flor bijna volledig uitgeput, terwijl die in 1ste en 2de criadera nog volop leeft en actief is. Gebotteld ' en rama ' (een minimum aan filtering en stabilisatie)		Rangorde	Prijs (€)
kleur	een goudgele kleur		
Geur	Heel geconcentreerd		
Smaak	Basis van ziltigheid, complexe toetsen, oxidatief, walnoot en een rasecht 'fino' karakter.		32.40
Conclusie	Beendroge sherry met goede mineraliteit aanwezig Kan jong gedronken worden maar zijn evolutie zal, mits goede bewaring, nog verrukkelijke accenten met zich meebrengen.		
7. <u>Amontillado Clasico Urium Bodegas Urium (20 jaar solera) - Oxidatieve opvoeding</u>100% Palomino. Amontillado is het resultaat van twee zeer verschillende verouderingsprocessen. Het eerste is biologisch, onder ' velo de flor ', het volgende is oxidatief. Deze evolutie zorgt ervoor dat een amontillado de elegantie van een fino combineert met de expressiviteit van een oloroso. In het geval van de Urium Amontillado gaat het over een beendroge wijn die afkomstig is van een oude manzanilla uit Sanlucar de Barrameda en dan verder gerijpt wordt tot amontillado in de bota's (eiken vaten van 600 liter) van Bodegas Urium.		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Donker geel Amber gekleurde sherry		24.50

Geur	Strak ziltig een krachtig, diep en tegelijk delicaat bouquet van hazelnoten, vanille, wierrook, aromatische kruiden en tabak.		
Smaak	Strak, heel mineralig met nootjestoets Zacht in de afdronk, evenwichtig, toegankelijk , met een blijvend droge toets van gearomatiseerd hout en gedroogde noten.		
Conclusie			
8.	<u>Oloroso Xpertvinum Bodegas Josefa Perez</u> (eigen botteling, 40 jaar solera) - 100% Palomino Fino. Alleen een oxidatieve opvoeding.	Rangorde	Prijs (€)
kleur	Donker		
Geur	Neus van gedroogd fruit, gepolijste eik en kruid. Toffee, gerookt hout en geroosterde noten. Zwarte chocolade en gezouten caramel. Een iets lagere aciditeit die zorgt voor een vlezige ondertoon.		
Smaak	Volle wijn, heel aromatisch, koffietoetsen		
Conclusie	Meer aciditeit in de mond dan de 40-jarige versie, meer peper en koffie. Kruidig ook en gezien de leeftijd van deze oloroso een heel beheerste bitterheid , deze wijn is zeker nog niet te oud !		67.50
9.	<u>Palo Cortado V.O.R.S. (50cl)</u> (45 jr Solera) 19 % vol	Rangorde	Prijs (€)
kleur	Donker		
Geur	Intens, hazelnoot, sinaastoets		
Smaak	Complexe aroma's van onder andere hazelnoot en sinaas. Volle smaak, met uitgediepte complexiteit en een ronde, zachte, ellenlange afdronk		
Conclusie	100% Palomino Fino.Palo Cortado is een eerder complexe oenologische zeldzaamheid. Hij komt voort uit wijnen die oorspronkelijk bestemd waren voor fino's of manzanilla's, maar waarvan de florerking niet naar wens verliep. Op een gegeven moment beslist de capataz (de wijnmeester in een sherry-bodega) om de wijn te versterken en verder oxidatief te laten verouderen. Een Palo Cortado combineert dan ook de fijnheid van een amontillado met de aromatische kracht van een oloroso.		46.90