



Het Gildeglass

NR. 2
februari
2024

SHERRY.

NWG proeverij afd. Utrecht.

PRESENTATIE : Ilse Swank.



12 februari
2024

AFDELING UTRECHT.

Met de neus in het glas



Ik denk dat we bijna al gewend zijn aan dat nieuwe jaar 2024 wat we met een feestelijke mousserende proeverij hebben ingeluid, de tweede proeverij van dit hagelnieuwe jaar betreft de drank Sherry!! Maar er stond ons nog een ander karwei te wachten, n.l. de jaarlijkse ALV ofwel de Algemene Leden Vergadering.

Eén keer per jaar legt het bestuur rekening en verantwoording af aan de leden en wordt het beleid voor het komende verenigingsjaar bepaald.

Alle leden hebben inmiddels daarvan het verslag toegezonden gekregen zodat ik daar niet al te diep op in hoeft te gaan. Jammer is het vertrek van onze uitstekende secretaresse Lisette Goeree (verhuizing), maar een ander lid wil het stokje graag van haar overnemen. Anke Claessen.....

Welkom dus !

Wim gaf persoonlijk toelichting op de het financiële reilen en zeilen, dat stak allemaal weer prima in elkaar, de centen zijn het komende jaar weer in goede handen. De kascommissie werd bedankt voor hun werk.

Ter vervanging van onze voorzitter Kees Kraai had voor deze gelegenheid Janine de hamer gehanteerd en zij sloot hiermee het bestuurlijke gedeelte en gaf het woord aan onze wijnmeester Ilse voor de Sherry-proeverij.

Zij had voor een fraaie en uitgebreide presentatie gezorgd met mooie grafieken, uitleg en beelden. Sherry is in tegenstelling tot enkele decennia geleden een wat ondergeschoven wijnkind geworden. Toen dronk men behoorlijke hoeveelheden van deze drank en was ongemeen populair. Totdat de commercie er greep op kreeg, wat tot gevolg had dat de kwaliteit steeds verder achteruitging en men het zelfs kon tappen in eigen flessen.

Maar zoals dat vaak gaat met zulke oprispingen, ze gaan weer even snel voorbij. Wel jammer is het feit dat de echte liefhebbers van deze toch vaak mooie drank, en dat gingen we ook proeven, moeten zoeken naar de kwaliteits-sherry's. Gelukkig zijn die er nog volop, na enig zoeken zeker te

Druivensoorten

De Palomino druif

Deze druif is de basis van de droge Sherrywijnen.

- De fino wordt tot 15% met alcohol aangevuld.
- De Olorosso tot 17 % met alcohol aangevuld.

Pedro Ximénez (PX)

Deze druif bevat veel suikers. Deze druiven worden in de zon gedroogd, zodat het vocht verliest en het suiker geconcentreerder wordt. Na dit proces wordt er geperst en daarop volgend vergist. Deze wijn wordt tot 15% met alcohol aangevuld.

Moscatel

vinden.

Net zoals er bij de gewone onversterkte wijnen in bepaalde streken vastgestelde druivensoorten worden toegestaan, is dat bij de Sherry niet anders. Drie druivensoorten worden er in deze Sherry-driehoek in het zuiden van Spanje gebruikt, t.w. de Palomino (droog) Pedro Ximénez en de de Moscatel (zoete variaties).

In Jerez de la Frontera, Sanlucar de Barrameda en El Puerto de Santa Maria zien de Sherry's het levenslicht en worden dan van druif tot deze zeer gevarieerde drank.

Als we het dan over de druiven hebben, dan is de Palomino-druif misschien wel het bekendst en is de basis van de droge Sherrywijnen. De Fino wordt aangevuld met 15% alcohol, de Oloroso met 17%.

Voor de zoetere wijnen wordt de Pedro Ximénez gebruikt naast de Moscatel.

De eertste sherry die we proefden was de La Guita Manzanilla. alcohol 15%. Beendroog met een intens aroma van appel, kamille en vijgen. Ziltig. Het ziltige is afkomstig van de kalkgronden de z.g Albariza.

Wij proefden het volgende: mooie lichtgele, goudgele kleur, helder. Hoge intensiteit, oxidatie-tonen, gist. Wat ziltigs.

Noten. Redelijk hoge zuurgraad. Verfrissend ziltig glas.

ODF Fido Tenido is ons tweede glas, dit is een Fino met een milddroge smaak gekarakteriseerd door zijn nootachtige aroma's.

In het glas een lichtbruine sherry, mooi helder.

In de neus oxidatief, notig en vanille. Gisttonen.

Kleine zoettoon. Houtimpresies, vol en ingetogen. Vrij hoge zuurgraad. Breder dan wijn 1.

Valdespino Amontillado "Tio Diego"

Terroir

Bodem is kalkrijk. De kalkbodem wordt albariza genoemd, dat wit betekent. Dat zorgt ervoor dat het water zomers lang vast wordt houden.

De kalkrijke bodem geeft de wijn een speciale ziltige aroma.

Deze sherry waarvan de druiven met de hand worden geoogst, krijgt zijn fermentatie op Amerikaans eiken vaten om daarna 10 jaar op vat te gaan. Geen jaaraanduiding zoals bij Sherry's gebruikelijk is. Oxidatieve veroudering.

Nootachtige smaak van hazelnoten en amandelen. De druiven zijn Palomino Fino.

In het glas een oranje-bruine kleur, helder. In de neus noten, gisttonen, hout en oxidatief. In de mond een laag zoet en hoge zuren met een duidelijk aanwezig bitter. De smaakintensiteit is kruidig met caramel. Pittig.

Dat sherry toch een bijzondere loot aan de wijnstruik is zien we op verschillende manieren, niet alleen van bijna gortdroog tot zeer zoet, proeven we later, maar ook door de ligging aan zee met zijn bijzondere kalkgronden, maar ook door de vaten waarin de sherry afgedekt door de z.g Flor kan rijpen. Komt ook voor in de Jura. Het bijzondere "Solera-systeem" met zijn gestapelde vaten. De jonge sherry, altijd zonder jaaraanduiding, wordt bovenin gegoten. De sherry die wordt afgetapt voor het vullen van de flessen, dat gebeurt uit de onderste rij. Zo is er altijd een constante kwaliteit voorhanden.

De Osborne Cream, Pedro Ximenez had een bruin oranje kleur, helder. In de neus caramel, koffie, noten en rozijnen. Mooi! Deze sherry had een vrij hoog zoet en redelijke zuren en 19% alcohol. Kleine bitters, soepel en filmend in de mond. Hoge smaakintensiteit en een lange afdronk.

De druiven van de P.X worden in de zon gedroogd om vocht te laten verdampen en zodoende het relatieve suikergehalte te verhogen. Na persing en vergisting wordt de wijn aangevuld tot 15% alcohol. Vanaf Medium Dry lopen de suikergehaltes gestaag op van 5-45 gr/l tot wel 115-140gr/l

voor de Cream, en tot 220gr/l voor de PX.

Van Valdespino kregen we vervolgens een El Candado PX in ons glas. In de kleur konden we bijna niets anders vinden dan de kleur mahonie! Mooi. Helder en bijna dik. In de neus koffie, caramel, (appel)-stroop en noten chocolade. In de mond een hoog zoetgehalte met redelijke zuren. Bittertje. Het mondgevoel soepel en filmend, gaat je hele mond door. Hoge smaakintensiteit en een hele lange afdronk. Prachtig gemaakt, maar wel overdonderend.

Voor de laatste wijn komen we bij het zeer zoete, maar mooie sluitstuk terecht bij Pedro Domecq met zijn Vina 96. Een zeer oude en gerenommeerde firma uit Jerez met prachtige Sherry's.

Ook hier een mahoniebruine wijn die bijna stroperig aandoet. De geuren die kun je al bijna bij de kleur aflezen, mahonie/ koffiekleurig, mooi. In de neus koffie, chocolade maar ook krenten en lichees. een hoog zoetgehalte, maar minder zuren dan wijn 5. Hoog chocolade-zoet, dik in de mond, stroperig. Geen wijn om af te vallen, maar lekker!!!

Pffffff, dat is mooi, maar wat mij betreft aan de zware kant. Een blauwe aderkaas zal hierbij best een goede combinatie zijn. Na de Algemene Vergadering was dit een spannende en welkome proeverij. Toch wel heel bijzonder. Geen proeverij die je zo gauw weer zult doen, maar ter informatie, het is bij de meesten van ons zeker geen dagelijks drankje, maar toch heel interessant om de kennis op te frissen, en toch ook wel aangenaam. Op een zonnig terrasje in de Jerez met een mooie droge Fino?

Als ik heel eerlijk ben dan heb ik best wat gegrasduind in de presentatie (dik voor elkaar), van Ilse. Hier en daar zal ik nog wel wat stukjes en foto's gebruiken Met bronvermelding. Voor de hele presentatie, met alles erop en eraan, die hebben de leden, proevers toegezonden gekregen.

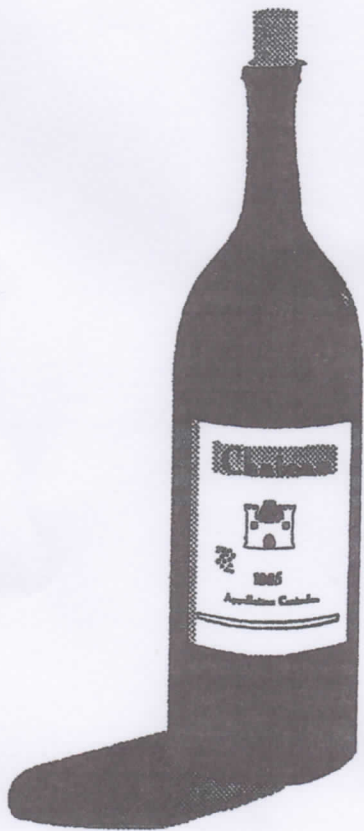
Deze bescheiden proefnotities zijn weer van:
Jacqueline en Piet.

Solerasysteem



Fotograaf: Maarten Niland

Onder de kurk



Proefnotities & Etiketten

Wat U er van dacht



<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfGzGxRbCgC2GwypFwLrGvEw>

Land : Spanje.
Streek : San Lucar de Barameda.
Prop/Vit. : José Estevez.
Wijn : La Guita.
Soort : Manzanilla. Palomino Fine.
Kwaliteit : Denomacion de Origen.

Beoordeling :
Kleur : Mooi lichtgeel/ goudgeel, helder.
Geur : Amandelen, zilt, oxidatief, gist. noten.
Smaak : Hoge intensiteit. notig. Hoge zuren, weinig zoet.
Totaal : Mondgevoel vrij zacht maar wel droog. Heel licht zilt.

Wijn 10



Land : Spanje.
Streek : Jerez de la Frontera.
Prop/Vit. : Williams & Humbert.
Gemeente : Bodegas Tenido Jerez.
Kwaliteit : Denominacion de Origen.
Soort : Mild droge Fino.

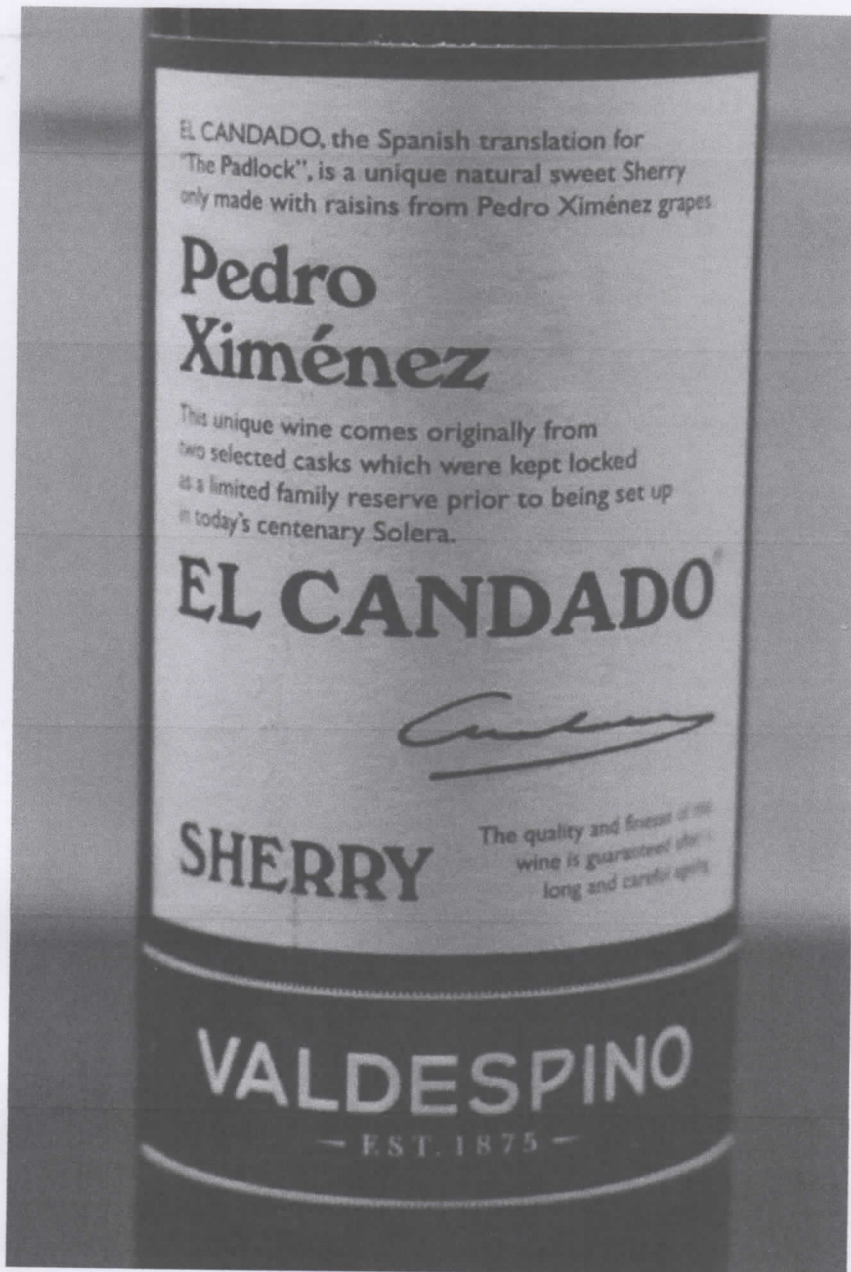
Beoordeling :
Kleur : Lichtbruin, helder.
Geur : Vrij ingetogen. Gist, noten. Iets zoets? Vanille.
Smaak : Redelijk hoge zuren, weinig zoet. Noten. Gist. Mondgevoel zacht.
Totaal : Iets voller dan 1. Prima glas, geen uitschieter.

Wijn 2.



WIJN 4.

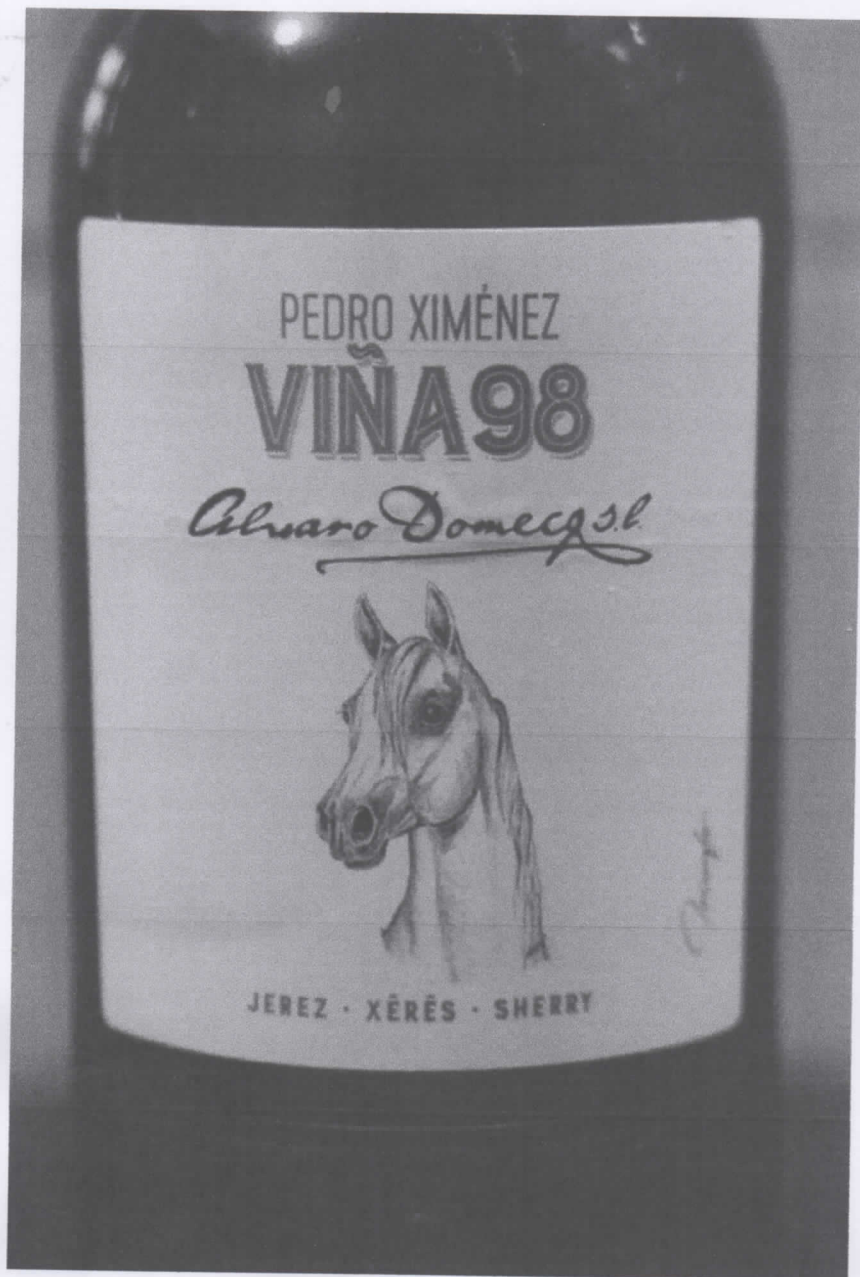
Land	: Spanje.
Streek	: Jerez.
Gemeente	: Cadiz.
Prop/Vit.	: Bodegas Osborne.
Wijn	: Santa Maria Cream.
Soort	: Cream.
Kwaliteit	: Dem. di Origen.
Beoordeling	:
Kleur	: Bruin-oranje. Helder.
Geur	: Koffie, caramel. noten. Stroop.
Smaak	: Redelijke zuren , hoge zoeten. Koffie en noten tonen. Redelijke bitters.
Totaal	: Soepel en filmend. Rozijnen- chocolade. Vijgen. Hoog van smaak met een zeer lange afdronk. Mooi.



WIJN 5.

Land : Spanje.
 Streek : Jereze
 Prop/Vit. : Valdespino.
 Wijn : El Candido.
 Druiven : Pedro Ximénez.
 Kwaliteit : Deo. di Origen.
 Bijz. : Solera-systeem.

Beoordeling :
 Kleur : Mahoniebruin, chocolade. Helder,
 Geur : Koffie, stroop. Chocolade en vijgen. Noten.
 Smaak : Zeer hoog in zijn zoeten, zuren? Chocolade. Zuidvruchten.
 Totaal : Heel bijzonder. Breed in al zijn smaken, vooral hoog zoet.
 Filmend en vooral heel lang. Bijz. Mooi. Voor de liefhebber.



WIJN 6.

<https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMf.../CQDSGnmj0KcM.../BB.../7projector...>

Land : Spanje.
 Streek : Jerez.
 Gemeente : Cadiz.
 Prop/Vit. : Alvaro Domecq.
 Wijn : Vina 98.
 Druiven : Pedro Ximenez.
 Kwaliteit : Deo di Origin.

Beoordeling :

Kleur : Mahoniebruin, helder.
 Geur : Koffie, chocolade, krenten en lichies. Noten.
 Smaak : Zeer hoog zoetgehalte, hoger dan wijn 5. Chocolade, noten en vijgen.
 Totaal : Samengestelde wijn in geur en smaak, lange afdronk . bijna stroperig.



Ruiken

De mens wil graag alles weten.

Is niet het hele leven een grote vraag naar het waarom? Waarom zijn we eigenlijk nieuwsgierig? Joost mag het weten. Deze week het hoe en waarom van het ruiken.

Waarom ruik je een geurtje wel als je inademt en vaak niet meer als je die teug lucht weer uitademt? En waar blijven die geurmoleculen? Waarom kan een geur lang in je neus blijven hangen ook al ben je uit de omgeving waar die geur hangt?, zo vroeg Carien Boerma aan Joost. Ruiken kunnen we zowel via de neusgaten (pre-nasaal) als door de mond via de keelholte (retro-nasaal), zo vertelt geurdeskundige prof. dr. J.H.A. Kroeze van de Universiteit Utrecht. Als we een geur inademen, binden de geurstofmoleculen zich aan de geurreceptoren die hoog in de neusholte zitten. Zo kunnen we een geur waarnemen.

„Bij het uitademen worden de geurmoleculen sterk verdund met die van de uitgeademde lucht. Bij een niet al te sterke geur kunnen we door die vermenig die geur niet meer waarnemen,” legt Kroeze uit. „Bovendien worden we steeds ongevoeliger voor die prikkel, naarmate we langer aan een geur worden blootgesteld.”

Deze 'geurdoofheid' leidt er bij sommige mensen toe dat ze zich overmatig besprenkelen met parfum of after shave. Ze ruiken zelf hun geurtje niet meer en denken daarom dat ze te zuinig zijn geweest.

Veel geurstofmoleculen hebben de neiging zich ook aan andere cellen te binden. Ook daardoor gaat geurstof verloren. Een deel blijft bijvoorbeeld achter in de longen of wordt via de longen opgenomen in het bloed en verspreidt zich vervolgens in het lichaam.

Hoewel het soms lijkt alsof een geur in je neus blijft hangen,

klopt dat feitelijk niet. In die gevallen hebben geurmoleculen zich gebonden aan cellen in je mond, aan je tong of aan je kleren. Je bent dan zelf drager geworden van een geurstof, die je daardoor steeds opnieuw ruikt.

Dan is er ook nog het fenomeen van een geur die je je opeens weer herinnert. „Dat klopt niet,” corrigeert Kroeze. „Die geur is er al. Daardoor herinner je je iets uit het verleden en denk je die geur opeens weer te ruiken. We noemen dat het 'Proust-effect'.”

De Franse schrijver Marcel Proust krijgt bij zijn moeder een koekje bij de thee. Hij sopt het in die thee en herinnert zich dankzij de geur opeens hoe hij als kind bij zijn tante koekjes in de thee sopte. Via die geurassociatie komt zijn wereld van vroeger weer helemaal terug.

„Geur is in principe een taal. Het is een signaalsysteem om nestgeur, onze sociale en seksuele partners, ons voedsel te herkennen of te kennen. Geuren kunnen ook hele vroege herinneringen oproepen uit de tijd voordat we konden praten. De herinneringen uit de periode tot ons tweede of derde jaar zijn niet door middel van taal op te roepen. Ze zijn dan namelijk nog niet gekoppeld aan beelden of aan woorden, maar wel aan geuren. Of geuren ook een geneeskrachtige werking hebben is nog niet bewezen. De wetenschappelijke status van aroma-therapieën is omstreden. Ze steunen niet op wetenschappelijke bewijzen.”

Reageren of zelf een vraag aan de orde stellen? Mail Joost op Joost@wumn.wegener.nl of schrijf aan Redactie Joost, postbus 500 3990 DM Houten.