

In de huidige tijd van mediterrane trends mag sherry niet ontbreken. Sherry omvat immers **DE SMAAK, DE SFEER EN DE TRADITIE VAN HET ZONNIGE, MEDITERRANE SPANJE**. Overtuig uw gasten van de heerlijke smaak van de vele soorten sherry door de juiste wijn-spijscombinaties. Rauwe ham, vis, schaaldieren, salades, paté, kazen of desserts: een goede sherrymatch maakt er een gastronomisch hoogtepunt van.



DE GASTRONOMISCHE KRACHT VAN SHERRY

Sherry heeft twee unieke kenmerken: de flor en het solera-systeem. Flor is een gistsoort die zorgt voor een schimmellaag op de wijn.

Solera is de speciale manier waarop sherry rijpt op eikenhouten vaten.

Het geheim van flor

De flor (bloem) is een wonderlijk biologisch verschijnsel. Het gebeurt spontaan. De florgist nestelt zich in het vat en legt een dikke laag schimmel op de wijn. Dit sluit de wijn volledig af van zuurstof, waardoor hij fris en zuiver blijft. De florgist geeft een aparte geur en smaak aan de wijn. Hij eet ook alle restjes suiker op, vandaar dat sherry zo lekker droog kan zijn. Als een sherry heeft gerijpt onder flor, dan spreken we van een fino (ook wel aangeduid als pale of pale dry) of een manzanilla. Manzanilla is een fino uit Sanlúcar de Barrameda. Omdat dit dorpje dicht bij de Atlantische Oceaan ligt, heeft manzanilla een subtiele zilte smaak, extra lekker bij gamba's of een stukje vis.

Oloroso en amontillado

De florgist ontstaat niet bij elke wijn of zet niet goed door, waardoor de wijn niet beschermd is tegen zuurstof. De oxidatieve wijn die hiervan het resultaat is, heet oloroso. Als de wijn met flor is begonnen, maar verder rijpt zonder flor,

krijgen we amontillado, een sherry die ergens tussen een lichte fino en een volle oloroso inzit.

Solera

De rijping van sherry duurt minimaal drie jaar en gebeurt in het solera-systeem, waarbij een groot aantal vaten op elkaar gestapeld is. De oudste vaten, de soleras, liggen onderop. Als hieruit wijn is getapt om te bottelen, worden ze bijgevuld met wijn uit de vaten van de tweede laag, die weer worden aangevuld met wijn van de derde 'verdieping'. Zo gaat dat door tot de bovenste rij vaten, waarin zich de jongste wijn bevindt. Elke sherry is dus altijd een blend van vele oogstjaren, met als gevolg dat de smaak van de sherry constant blijft.

Pedro Ximénez

De meeste sherry wordt gemaakt van de palminodruif. Pedro Ximénez, vaak afgekort tot PX, is daarop een uitzondering. PX wordt gemaakt van de druif pedro ximénez, een witte druif die in de zon wordt gedroogd voordat er wijn van wordt gemaakt. Het resultaat is een geconcentreerde, donkerbruine, zoete wijn. Pedro Ximénez wordt ook veel gebruikt om te blenden. Je krijgt dan fluweelzoete cream sherry (meestal met oloroso) of een aromatische medium sherry (vaak met fino), die in allerlei varianten verkrijgbaar is.

VAN HARTE AANBEVOLEN

Voor elke editie van **Gastvrij** proeven we een aantal wijnen uit het **Makro-assortiment** en kiezen daaruit de vijf **lekkerste, meest bijzondere of prijstechnisch aantrekkelijkste wijnen**. **Extra interessante wijnen of wijnen met een optimale prijs-kwaliteitverhouding herkent u aan het hartsymbool (♥).** **De vermelde prijzen zijn per fles, per doosafname, exclusief btw.**

TIO PEPE Fino

Zeer droge, heldere wijn met een uitgesproken flor-aroma en een prettig oxidatief toontje. Prima sherry voor (eet)cafés en tapasbars. Breed inzetbare wijn met pit, die lekker is bij schaal- en schelpdieren, serranoham en sushi, maar ook chorizo en andere stevige tapas aankan. € 8,98.



♥ LUSTAU Fino Obregon

Een fino voor fijnproevers uit de Almacenista-serie. Rokerig, mineraal, zilt, bloemig en notig. Geconcentreerd, zacht en rijk van smaak met een lange afdronk. Een van de beste fino's. Aanbevolen bij olijven, amandelen, serranoham, kazen, gamba's, verse vis en oesters. € 11,50.



Emilio Lustau: een klasse apart
Het meest prestigieuze sherryhuis in het assortiment van Makro is Emilio Lustau. Heel bijzonder is de Almacenista-serie. Almacenistas (aandeelhouders) kopen op kleine schaal wijn bij boeren en 'voeden deze op' in hun eigen kelder. Ze hebben zelf geen bottelvergunning. Vroeger verkochten de almacenistas hun langgerijpte, waardevolle wijn aan bodega's die er hun blends mee verbeterden. Lustau

menkt de wijn echter niet, maar brengt ze op de markt als pure fino, manzanilla, oloroso of amontillado.

Op het etiket staat de naam van de almacenista en een breuk (getal), bijvoorbeeld 1/80. Dit betekent dat de wijn afkomstig is uit een solera met tachtig vaten. Hoe kleiner de solera, hoe zeldzamer de wijn. Het zijn unieke, exclusieve wijnen. Zeer interessant voor restaurants die hun gasten daarmee willen verwennen.

♥ DOMEQ Manzanilla

Lekkere frisse, ziltige, redelijk zachte, geurige manzanilla. Breed inzetbare, toegankelijke wijn. Geschikt voor een groot aantal hapjes, zoals rauwe ham, olijven, gamba's, manchego en nieuwe haring. Een echte tapas-sherry met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. € 3,71.



OSBORNE Pedro Ximénez

Donkerbruine, stroperig dikke, krachtige, heerlijk zoete dessertwijn. Zwoel aroma van noten, chocolade, rozijnen, appelstroop en karamel. Lekker bij pure chocolade, chocolademousse, vanilleijs, pruimentartaart en blauwschimmelkaas. € 9,15.



♥ LUSTAU East India Solera

Oloroso met Pedro Ximénez. Nieuw in het Makro-assortiment. Zeer de moeite waard! Mooie balans van zoete en oxidatieve tonen. Verrukkelijk aroma met toffee, vijgen, crème brûlée en rozijnen. Een vloeibaar toetje op zichzelf. Bij koffie met petitfours, flan of chocolade-amandelcake. € 12,97.



COLUMN

Wijncave van wereldklasse

Laten we het maar gewoon hardop zeggen: wij zijn hier in Groningen buitengewoon trots op onze wijncave! Sinds de verbouwing is de wijncave van wereldklasse: groot, overzichtelijk en lekker ruim opgezet. We laten u hier 550 wijnen zien!

Neem de mousserende wijnen. Daar is nu meer plaats voor ingeruimd dan ooit. Champagnes, cava's en niet te vergeten prosecco's. Prosecco is een hot item in de horeca. Wij hebben er nu zeven soorten van staan.

De horeca is sowieso onze belangrijkste klant. Zo hebben we voor het horeca-assortiment huiswijnen al zeker vijftig vaste klanten. Zij komen wekelijks langs voor een paar doosjes van deze scherp geprijsde horecawijn.

Wij hebben in Groningen ook de topwijnen die in de moderne, luxe wijnhumidor van Amsterdam gepresenteerd worden. Er staan in onze wijncave nu twee klimaatkasten met zeventig wijnen van absolute wereldklasse: Pétrus, Lafite, Latour, Chablis Grand Cru, noem maar op...

Met dit brede assortiment kunnen wij u helpen aan toegankelijke huiswijnen, prosecco's, chique champagnes; de allerbeste wijnen ter wereld en alles wat daar tussenin zit.

Vraag ons om advies, want wij denken graag met u mee om uw zaak tot een succes te maken.

**Freddy de Vries & Rob Muizer
Wijnspecialisten Makro Groningen**

