

Osborne: Pedro Ximénez 1827 een zoete wijn bij een dessert

Osborne is eigenaar van het icoon van Spanje: de zwarte stier, door de Spaanse regering geadopteerd als cultureel erfgoed van Spanje. Osborne heeft een prachtig bezoekerscentrum in El Puerto de Santa María. Daar kun je in alle rust rondkijken en sherry proeven. Maar probeer zeker ook de Cinco Jotas, 5J, de bijzonder smakelijke Pata Negra-ham die Osborne in eigen beheer produceert. Gaat perfect samen met de fino van Osborne, de fino Quinta. Beroemd is Osborne ook vanwege de Pedro Ximénez 1827: een zoete, donkere wijn met tonen van gedroogd fruit, noten en toch ook een frisse afdronk.

Een complexe drank waar je niet zomaar een glas van achterover slaat. Daar moet je iets bij eten. In de restaurants in Jerez is het de standaard begeleider van vanillerooms: een goddelijke combinatie. In het buitenland zie je de PX vooral bij desserts met chocolade.

Pedro Ximénez 1827, o.a. bij Gall&Gall, € 11,99, ook bij Dirck III en Sligro



Lustau: East India Solera krachtig en zoet met een frisse afdronk

Lustau heeft een naam hoog te houden. Veel van hun sherry's vallen jaarlijks in de prijzen. Directeur Manuel Arcila verkapt het geheim: 'Het geheim van goede sherry is lange rijping en de juiste blend.' Lustau heeft een zeer uitgebreide serie wijnen, allemaal goed en dan is het moeilijk kiezen. Neem de San Emilio PX, zoet en zeer complex, of de Puerto Fino Reserva: ragfijne delicate wijn. Onze favoriet – als we dan toch moeten kiezen – is de East India Solera, een donkere, zoete wijn met een ongekende complexiteit. Gemaakt van oude oloroso gemengd met PX. Hij is krachtig en zoet met de smaak van sinaasappelschil, noten en specerijen maar ook verrassend fris in zijn afdronk. Een wijn zo complex dat je er geen eten bij hoeft te serveren. En wil je dat toch neem dan een simpele sinaasappelcake of chocolademousse.

East India Solera, www.spanjewinkel.nl

Barbadillo: Manzanilla En Rama zo uit het vat; fris, elegant en zilt

Het wijnbedrijf Barbadillo is heel duidelijk aanwezig in Sanlúcar; overal zie je bodega's van hen waar in totaal ruim 60.000 vaten rijpen! Barbadillo, als sinds 1821 een familiebedrijf dat van vader op zoon overgaat, is de grootste producent van manzanilla. Het begon allemaal in de fraaie Bodega del Toro. Hun bekendste

product is de manzanilla Solear, de meest gedronken manzanilla in Andalusië: heerlijk fris, elegant en zilt. Een specialiteit van Barbadillo is de serie En Rama, wat zoveel als rauw, ongepolijst betekent. Deze manzanilla is bewust ongefilterd, omdat filtering subtiele smaken kan wegnemen. Elk seizoen wordt er een En Rama in halve flesjes uitgebracht. Het idee erachter: zo gauw een manzanilla van het vat komt, en gescheiden is van zijn beschermende gistdeken, begint hij onder invloed van zuurstof te verouderen. Daarom moet hij zo snel mogelijk worden gedronken. Barbadillo heeft gelijk: er gaat niets boven een manzanilla recht uit het koele vat. En deze En Rama benaderd het meest deze ervaring.

Manzanilla 'En Rama', € 5,75 voor 37,5 cl.

Wijnhandel van Ouwerkerk, Arkel, (0183-561133)



* Sanlúcar de Barameda is een zeer aantrekkelijk plaatsje aan de kust. In een van de latere uitgaven van Viva España dit jaar zullen we uitgebreid terugkomen op Sanlúcar en de omgeving