

# Vinos de Jerez

## Van 5 tot 50 jaar oud

Wim Casteur

Vlaamse Wijngilde  
Commanderij Molenberg Lede  
20/09/2012

# Het Terroir



Bron: Wikipedia España

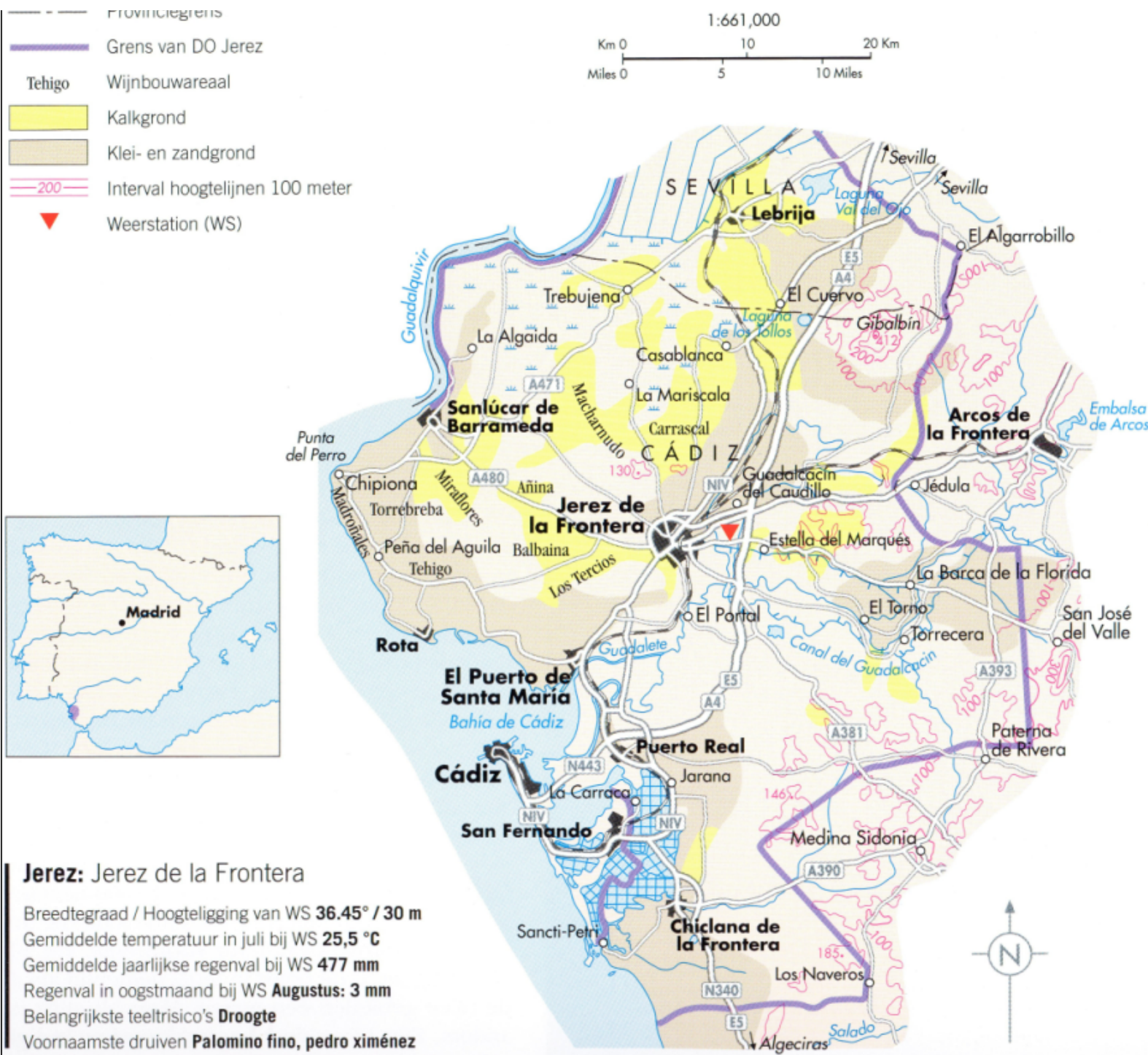


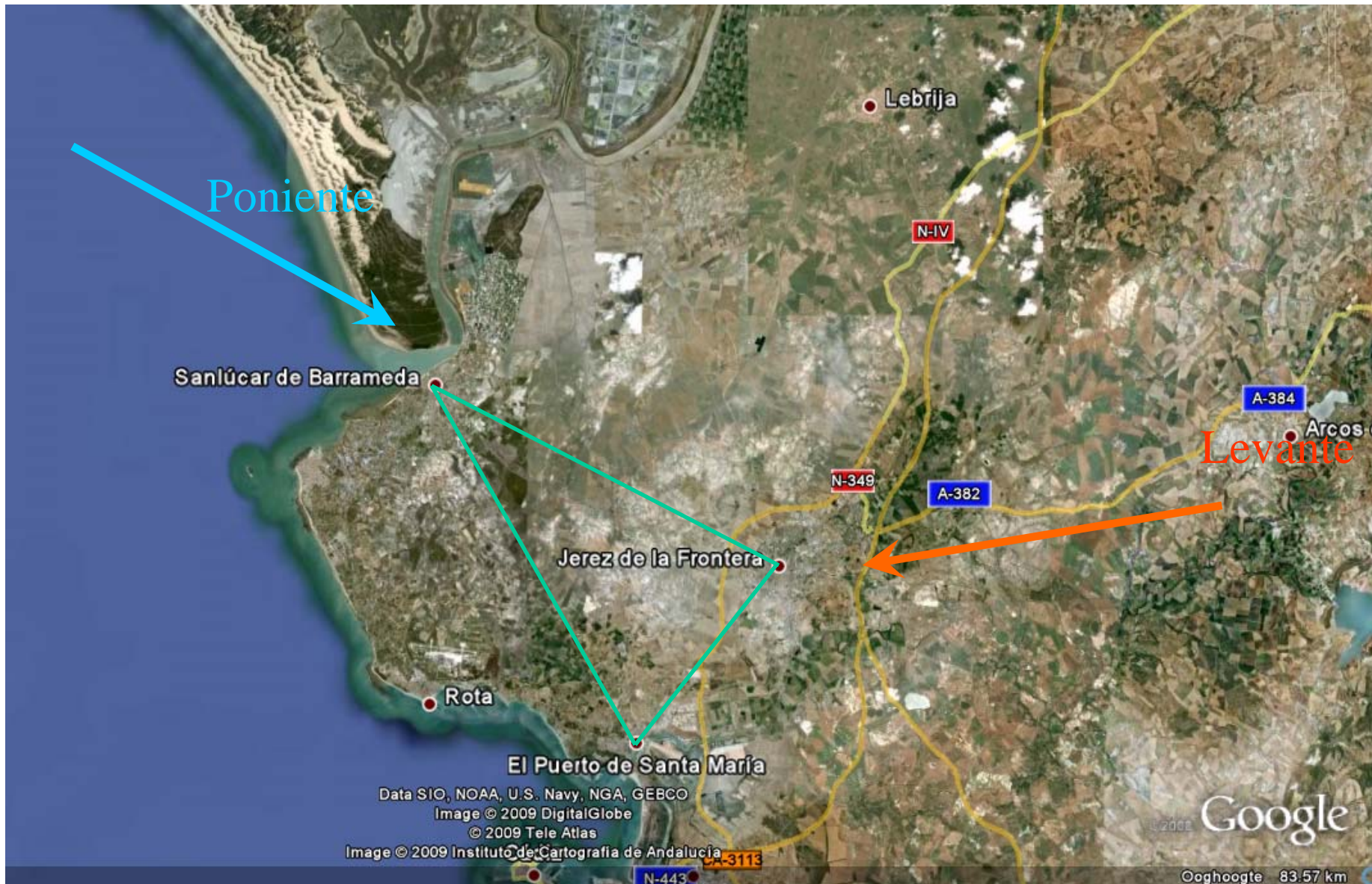
## Sherry viticulture

### Klimaat

- Gemiddeld 300 dagen zonneschijn per jaar.
- Milde winters ( $>4^{\circ}$  C) en hete zomers ( $<40^{\circ}$  C).
- 620 liter per  $m^2$  gemiddelde jaarlijkse regenhoeveelheid
- Twee overheersende winden: *poniente* (west), fris en vochtig en de *levante* (south-east), warm en droog.









## The Denominations of Origin

3 D.O.'s...

...met dezelfde oorsprong.

- JEREZ-XÉRÈS-SHERRY



- MANZANILLA – SANLÚCAR DE BARRAMEDA



- VINAGRE DE JEREZ



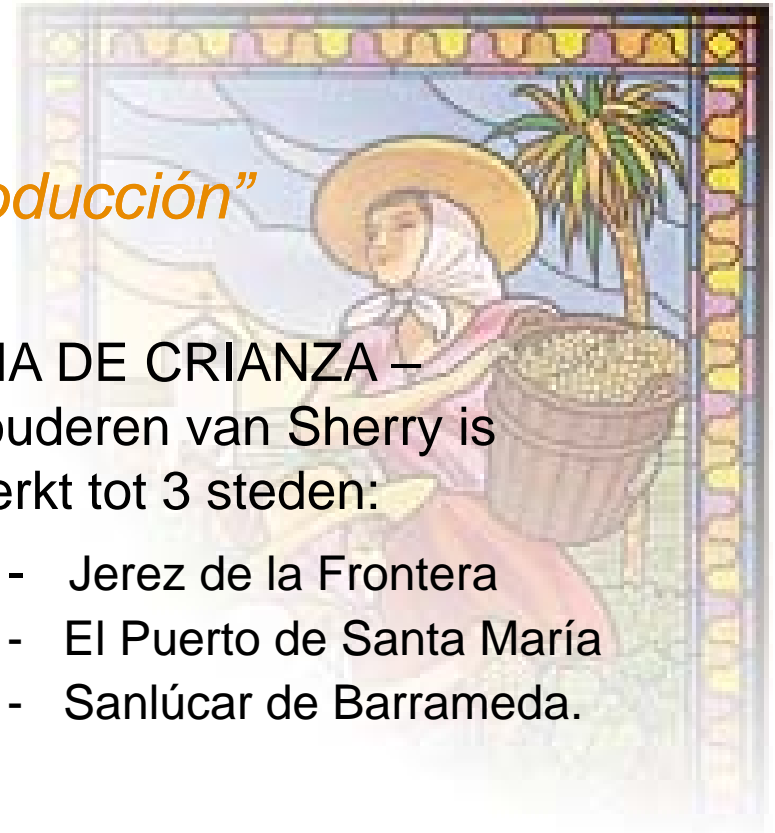


## The Denominations of Origin

### *“Zona de crianza” vs. “Zona de Producción”*



- ZONA DE CRIANZA – Verouderen van Sherry is beperkt tot 3 steden:
  - Jerez de la Frontera
  - El Puerto de Santa María
  - Sanlúcar de Barrameda.
- ZONA DE PRODUCCIÓN Ook andere districten.





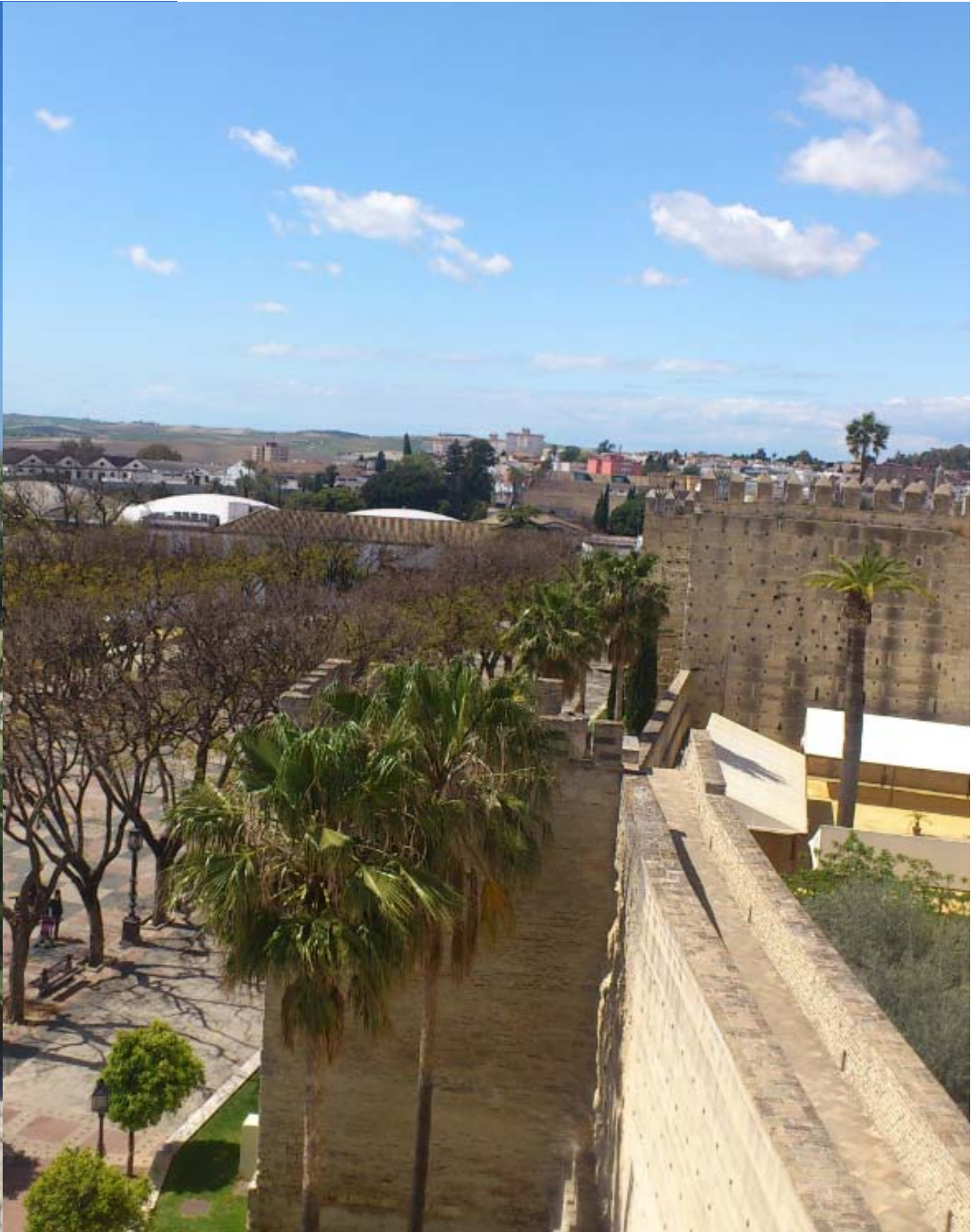
## Sherry viticulture

### De “*albariza*” bodem



- Witte bodem (*alba*=wit), afkomstig van marine afzettingen
- Zeer kalkrijk: hoog gehalte van of calcium carbonaat, met 25% to 40% kalksteen.
- Arm in organisch materiaal (1.3% to 1.5%) en nitraat.
- Zeer poreus – werkt vochtregulerend







Sherry viticulture

Toegelaten druivensoorten

Palomino



Pedro  
Ximénez



Moscatel





## Sherry viticulture

### Palomino Fino – dé Sherry druivensoort



- Grote trossen.
- Middelgrote bessen.
- Bleek groene kleur
- Kleurloos sap.
- Gemidd. suikergehalte 11° Bme.
- Gemidd. zuurgehalte 3.7 g/l.



**BODEGAS LUIS PÉREZ**















# La maduración de la uva y su estado sanitario





La vendimia se realiza manual y cuidadosamente





## El transporte muy cuidado de la uva al lagar





# La recepción d





La mes





## El despalillado o eliminación del raspón o escobajo del racimo





## Maceracion prefermentativa





## Sala de fermentaciones





## Crianza en barricas





# Productie van Sherry



## Sherry winemaking

### The eerste stappen – maken van wijn

- ✓ Persen van de druiven
- ✓ Klassificatie van de most
- ✓ Fermentatie

basis wijn  
(“mosto”)



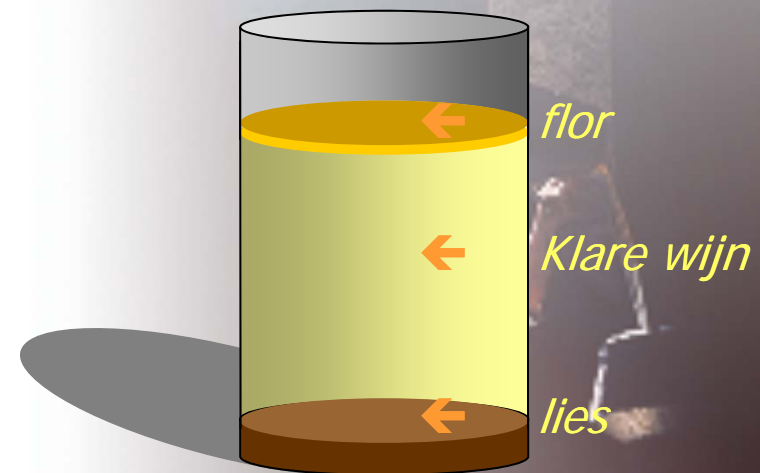


## Sherry winemaking

### The basis wijn



- Eind November – de “deslío”.
- Droge witte wijn.
- 11° tot 12.5° alcohol.
- Spontane ontwikkeling van de “flor”.

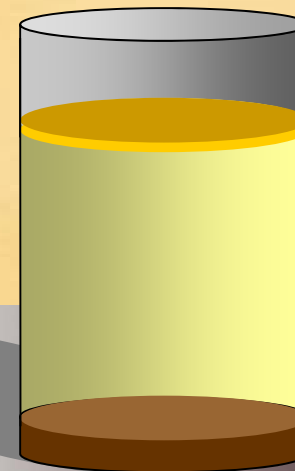
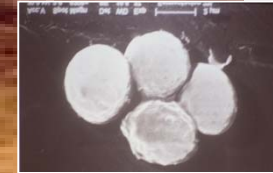




## Sherry winemaking

### Flor – de sleutel tot Sherry wijnen

- Film of natuurlijke (locale) gisten – verschillende soorten *saccharomyces*.
- Beschermt de wijn tegen oxidatie.
- Continue interactie met de wijn:
  - Consumptie van overblijvende suikers, opgeloste zuurstof, alcohol, glycerine...
  - productie van acetaldehydes, koolstof dioxide...



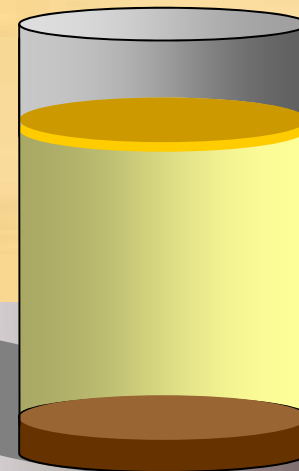


## Sherry winemaking

### Wat weten we over de flor ?

- Flor heeft specifieke overlevingsvoorwaarden:

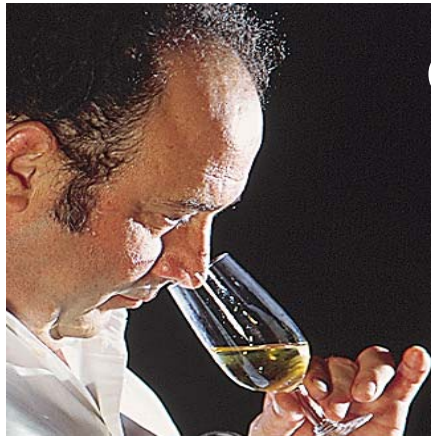
- ✓ temperatuur
- ✓ vochtigheidsgraad
- ✓ verluchting...
  
- ✓ ... en alcohol





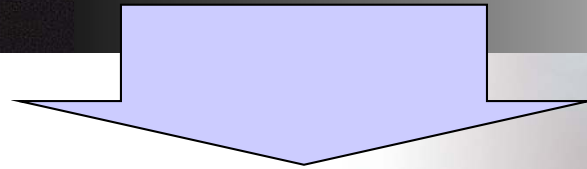
## Sherry winemaking

### The fortification

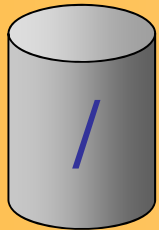


Classificatie

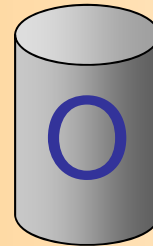
- Bleke en lichte wijnen : fino /
- Zwaardere & donkerdere wijnen : oloroso O



versterking = toevoeging van pure alcohol van druiven



Fino → versterkt tot 15°



Oloroso → versterkt tot 17°



## Sherry winemaking

### Verschillende alcohol niveaus bepalen het soort wijn



op 15° alc.  
Wijn behoudt flor

Biologische opvoeding

De flor beschermt de wijn tegen oxidatie

at 17° alc.  
Wijn verliest flor

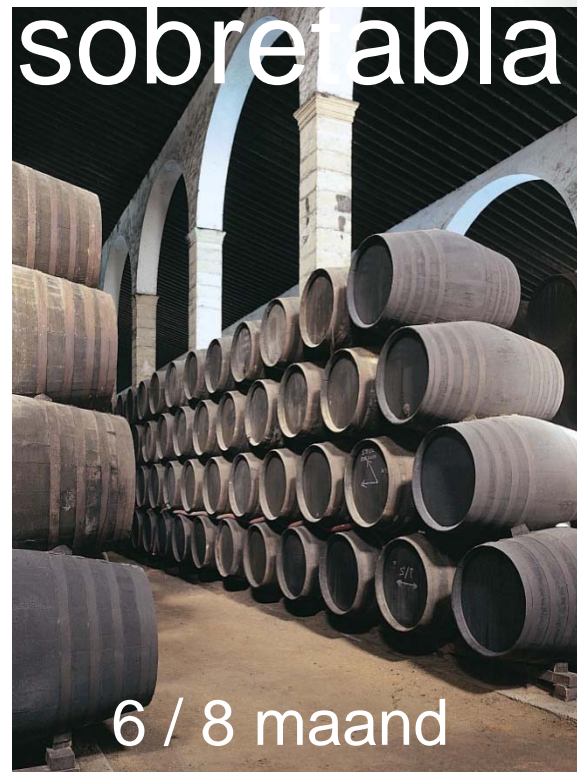
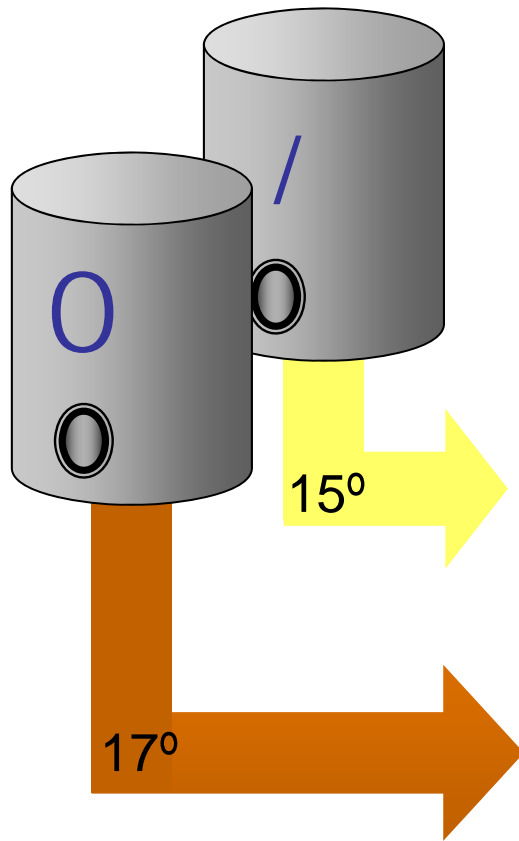
Oxidatieve opvoeding

Zonder de flor, is de wijn blootgesteld aan oxydatie



## Sherry winemaking

De eerste maanden in het leven van de wijn



2<sup>de</sup> classificatie

fino

*r*

palo cortado

*T*

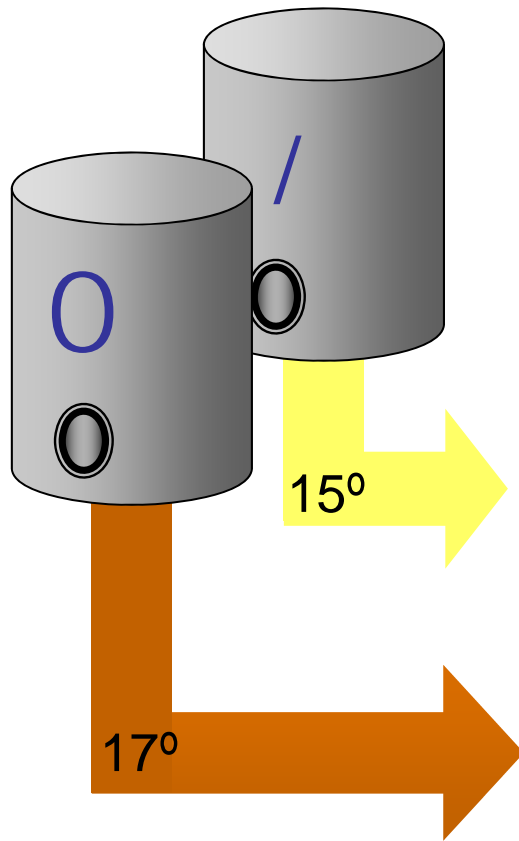
oloroso

$\emptyset$



## Sherry winemaking

De eerste maanden in het leven van de wijn





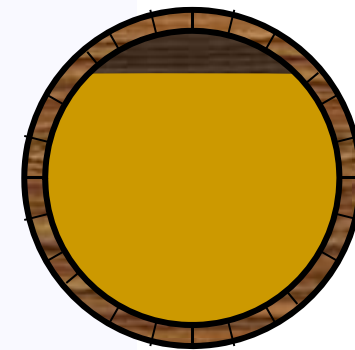
## Sherry winemaking

### De “*crianza*” – het verouderen van Sherry

- Gebruik van eiken “*botas*”.
- 3 jaar minimale veroudering.
- Verouderings methode van “*criaderas y solera*”.



- Amerikaanse eiken vaten .
- 600 liter capaciteit.
- Opgevuld tot 500 liter.

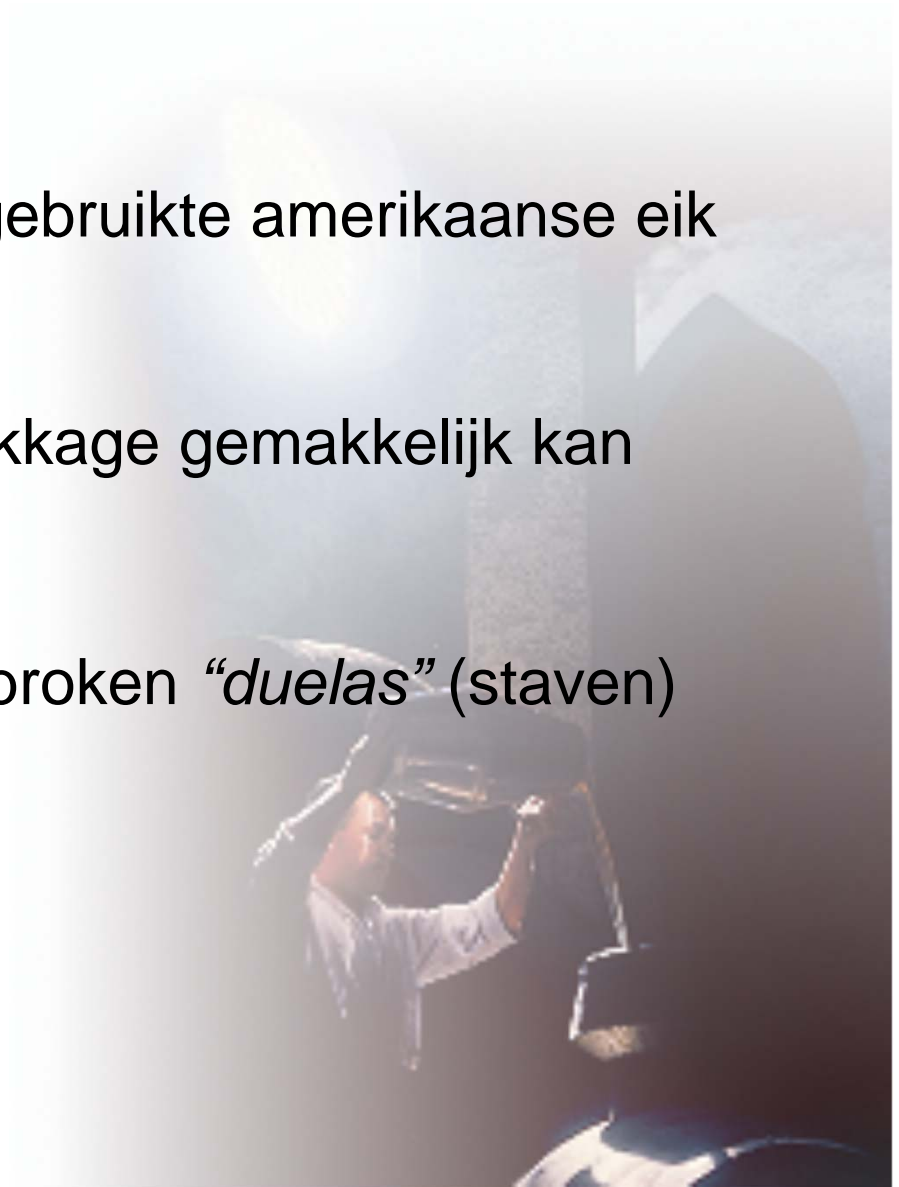




## Sherry winemaking

### De “bota”

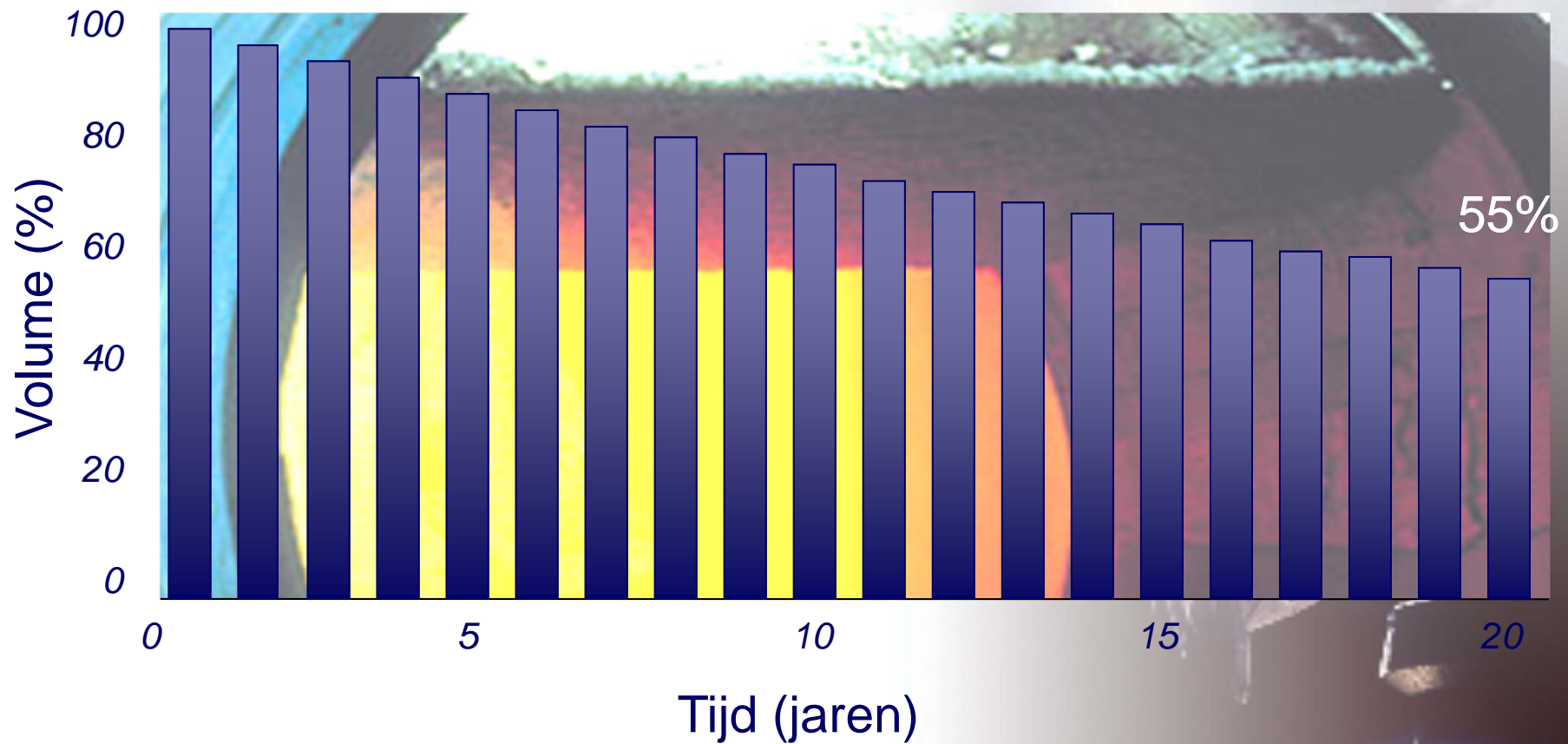
- Gebruikelijk gemaakt van gebruikte Amerikaanse eik
- Zwart mat geverfd zodat lekkage gemakkelijk kan gedetecteerd worden
- Onbeperkt leven, zodat gebroken “*duelas*” (staven) vervangen worden.





Sherry winemaking

## De organoleptische kracht van Sherry wijnen





## Sherry winemaking

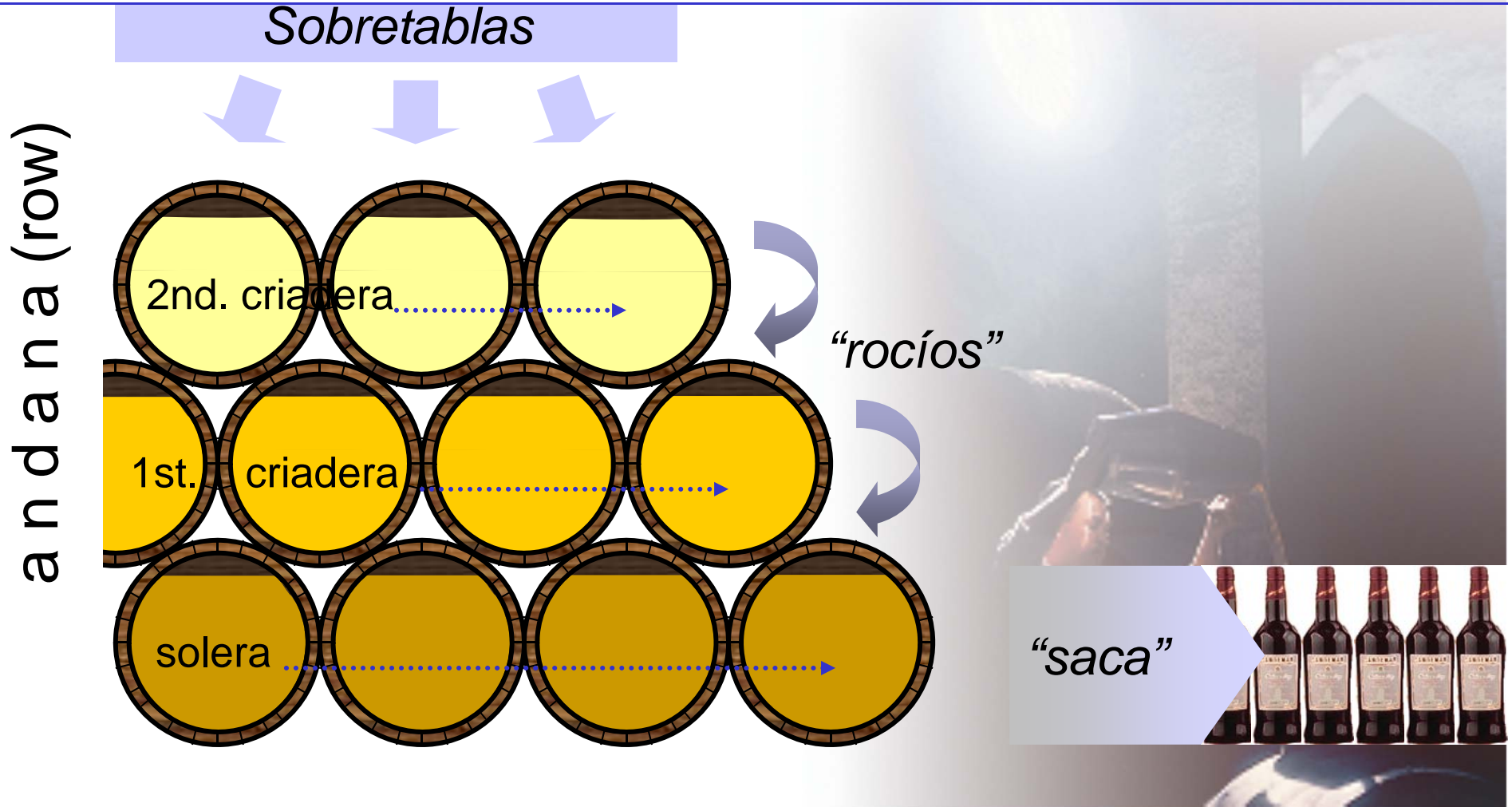
### Biologische opvoeding vs. Oxidatieve opvoeding

	<u>biological</u>	<u>oxidative</u>
✓ Alcohol level	↓	↑
✓ Volatile acidity	↓	↑
✓ Acetaldehydes	↑	-
✓ Glycerine	↓	↑
✓ Phenols	↑	↑
✓ Colour	-	↑
✓ Residual sugars	↓	↑



# Sherry winemaking

## Hoe werkt een solera?





## Sherry winemaking

### “Managen van de niveaus” – de solera

Traditionele methodes vs. moderne technieken:



De basis blijft dezelfde



# Omgevingsfactoren

# Sanlúcar de Barrameda



Oceaan

Guadalquivir

Hidalgo  
Banda Playa

Poniente

Doñana

Levante

Barbadillo  
Barrio Alto

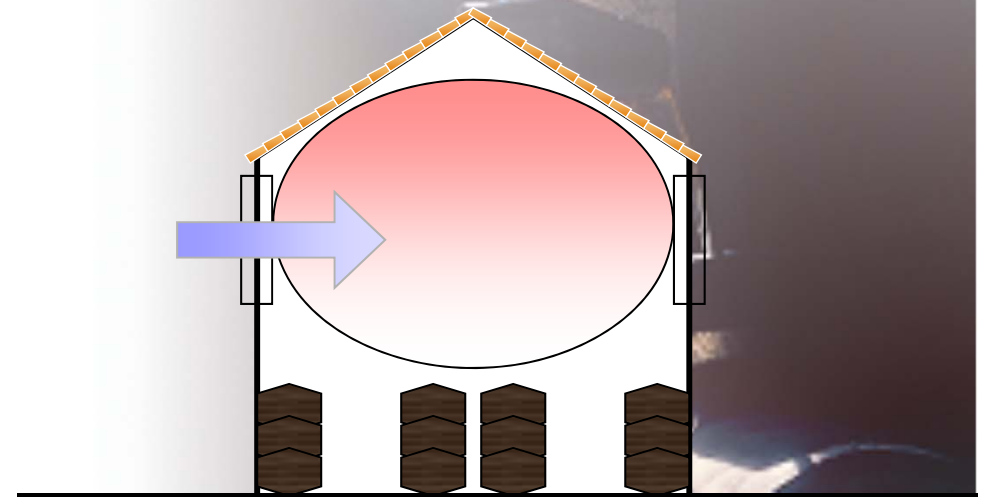


Sherry winemaking

## Bodegas als kathedralen



- Verschillende stijlen en dimensies.
- Gemeenschappelijke elementen: hoge plafonds, gericht op *poniente* (westenwind), *albero* vloeren...
- Stabiel microklimaat condities.





Poniente = Manzanilla



~~Poniente~~ = Oloroso



Sanlúcar de Barrameda  
= Permanente Flor

Jerez de la Frontera &  
El Puerto de Santa Maria  
= Minder flor in zomer en winter

# De bodega

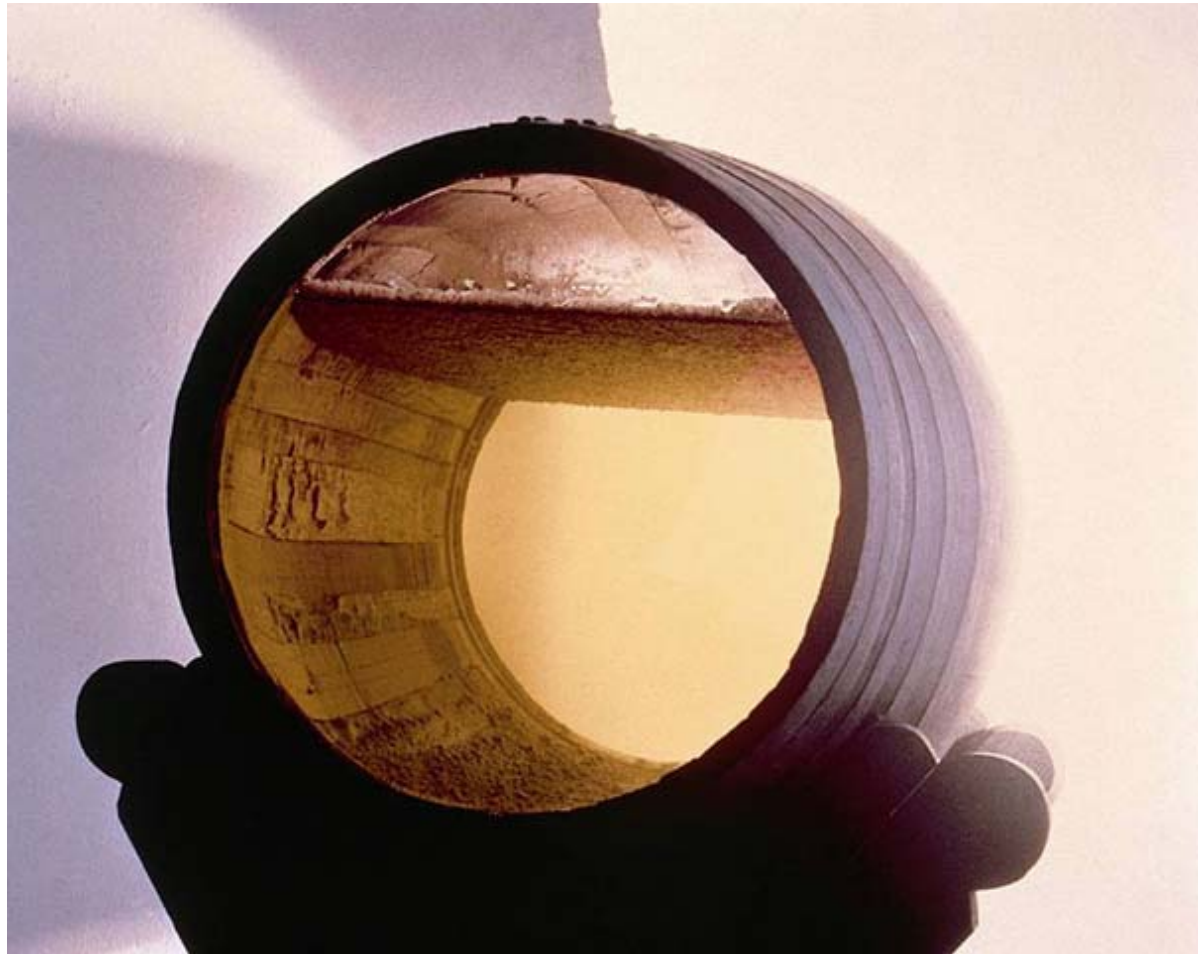


- Bovengrondse bodega
- Temperatuurschommelingen
- Goede verluchting (hoog)



- tussen 15 & 25 graden
- > 70 % vochtigheid

# FINO EN RAMA URIUM



Aged only through biological ageing  
(evolution under flor).

# FINO EN RAMA URIUM



# FINO EN RAMA URIUM

## Visual Phase

- Pale Golden Yellow
  - Translucent
  - Very bright
- Fluidity: Tears or legs (thick streaks inside of the glass when swirled)



# FINO EN RAMA URIUM

## Olfactory Phase

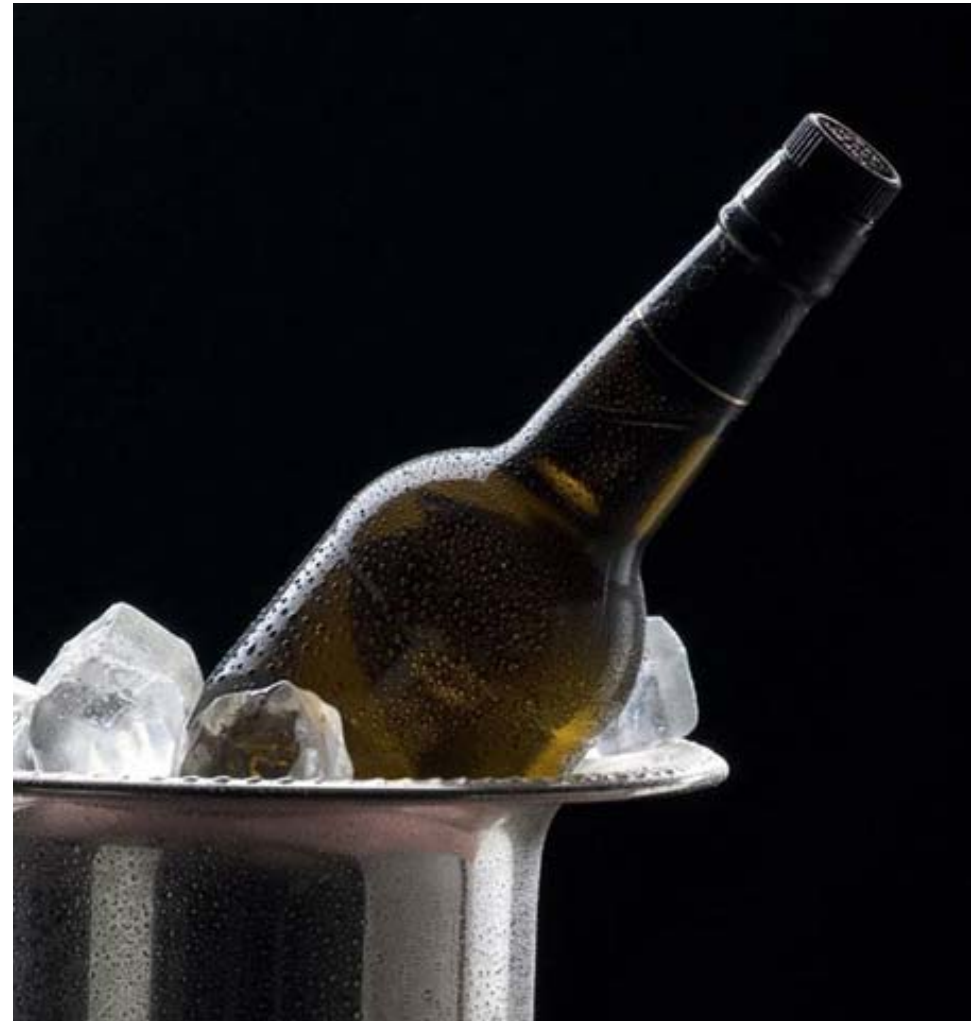


- Sharp and delicate
- Tertiary Aromas
- Reminiscent of almonds
- Hints of wild herb and fresh dough (yeast)

# FINO EN RAMA URIUM

## Gustatory Phase

- Sabor: Dry and Salty
  - Bitter Aftertaste
  - Fresh sensation
- Long Persistency



# FINO EN RAMA URIUM

## Food Pairings



- Dishes of marked acidity
- Salty food as anchovies
  - Shellfish and fish
  - Row food as sushi
- Tapas: Ham, Olives, nuts, Cheese

# Het Imago

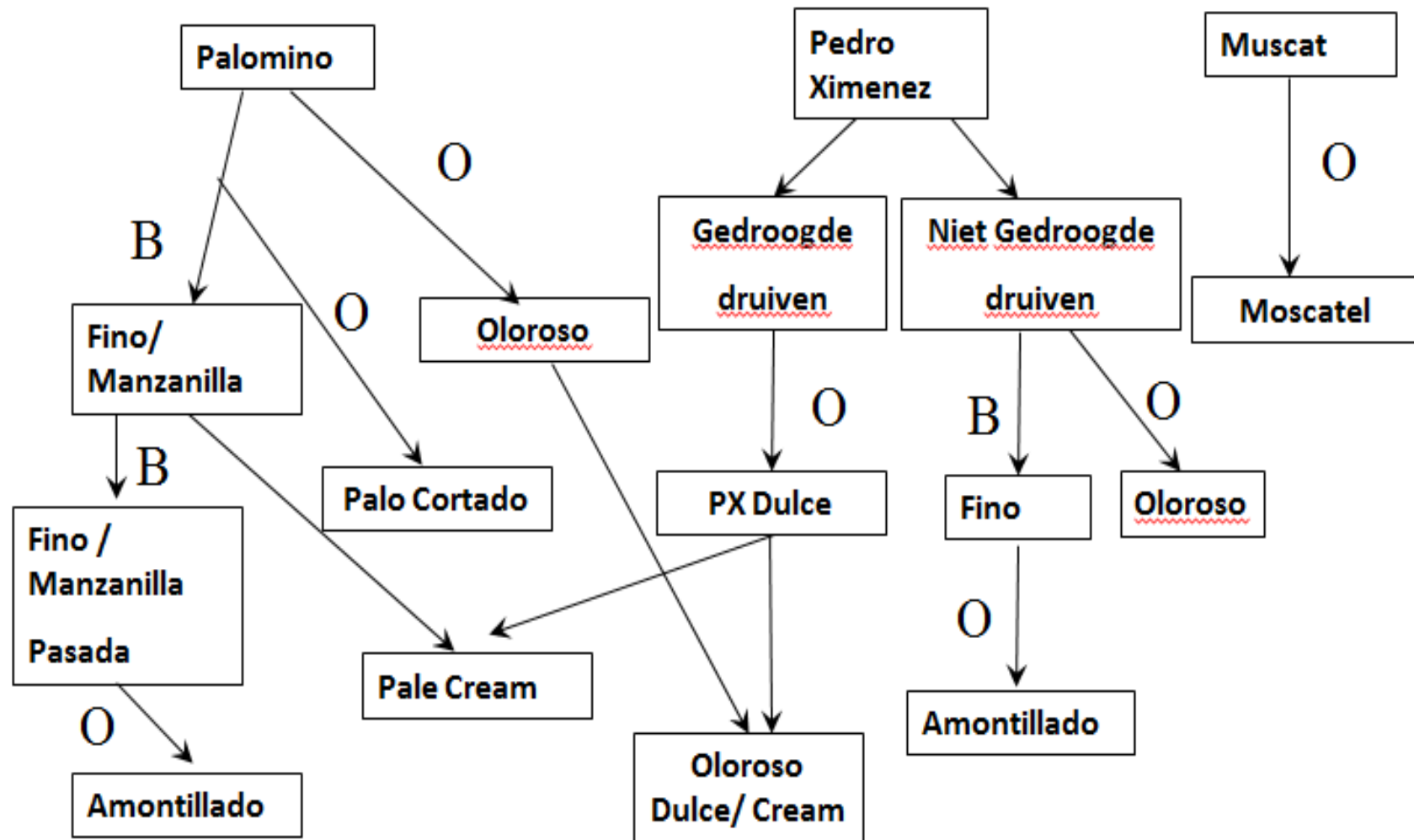




**Vinos de Jerez:  
Inspiración y Pasión**  
een frisse kijk op sherry

# Productie Jerez-Manzanilla

B= Biologische opvoeding  
O= Oxidatieve opvoeding



Sanlúcar de Barrameda

# Sanlúcar, Plaza Cabildo



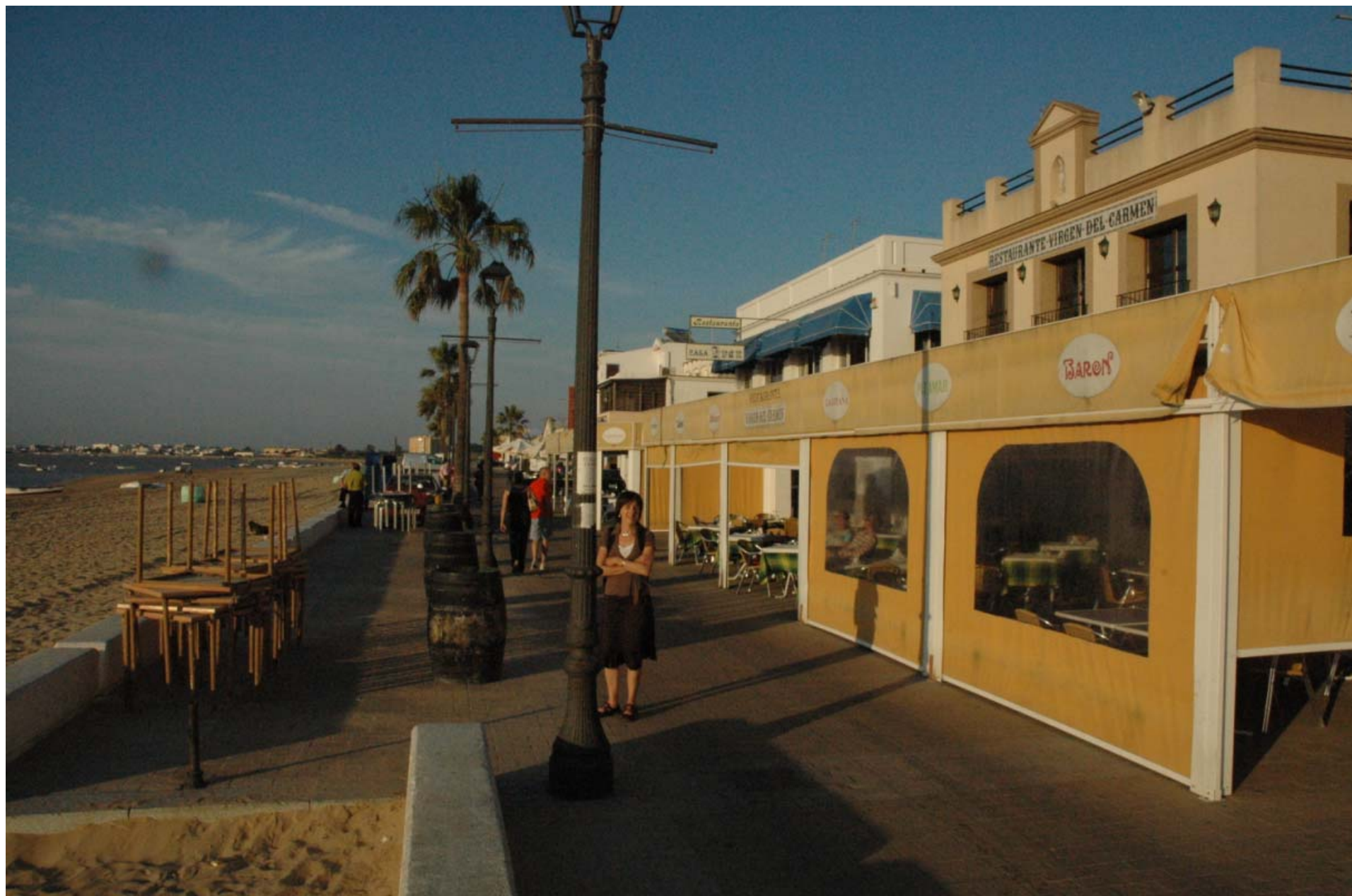
# Andalusische tuinen



# Sanlúcar, mariscos y pescados



# Bajo de Guía



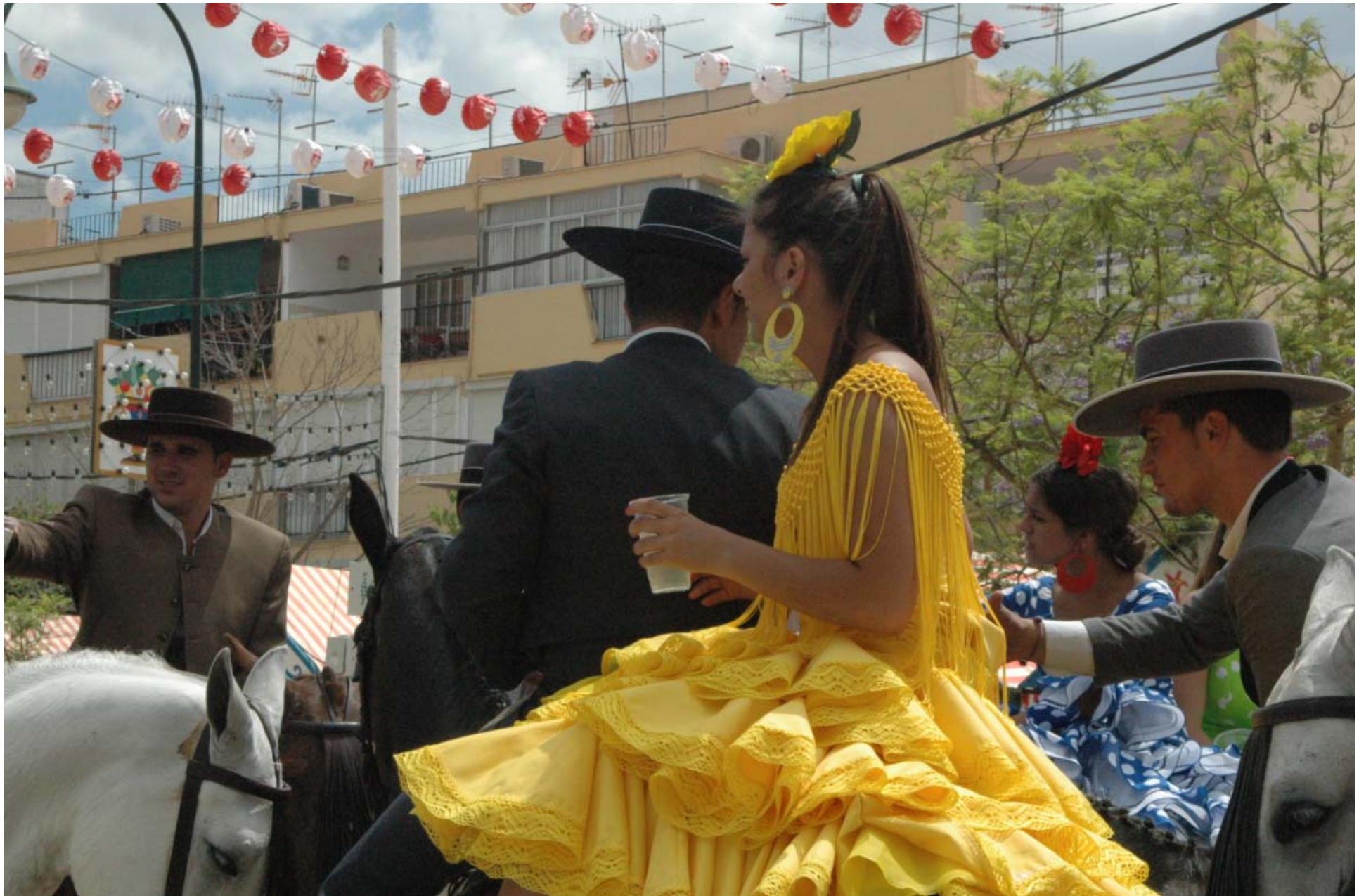
# Natuur: Doñana



# Cultuur & religie



# Fiesta: Feria de la Manzanilla



# Grote Industriële Bodegas



# Kleine ambachtelijke bodegas





BODÉGAS  
ARGÜESO





CRIANZA BIOLÓGICA (Flor)

CRIANZA OXIDATIVA (Sin Flor)

VINO BASE PALOMINO

MANZANILLA

AMONTILLADO

OLOROSO

PEDRO XIMÉNEZ Y MOSCATEL

CREAM

BODEGAS ARGÜESO





BODEGAS

URIUM

# OUR BODEGA



- Family-owned bodega
- Located in the centre of Jerez

# OUR BODEGA



# OUR BODEGA



We cherish the traditions, skills, processes and know-how of the wine-makers of Jerez

# OUR BODEGA



# OUR BODEGA



We aspire to  
producing only  
the finest quality  
sherries, stylishly  
and elegantly  
presented

# PALO CORTADO URIUM CLÁSICO

## Visual Phase

- Oxidative ageing
- Dark chesnut and reddish rim.
- Translucent
- Bright
- Fluidity: Tears



# PALO CORTADO URIUM CLÁSICO

## Olfactory Phase

- Tertiary aromas
- Powerful and complex aroma
- Hazelnuts
- Bitter Orange
- Notes of butter



# PALO CORTADO URIUM CLÁSICO

## Gustatory Phase

- Deep and balanced
  - Glyceric body
- Smooth after - taste
- Very long persistence



# PALO CORTADO URIUM CLÁSICO

## Food Pairings



- Gelatinous meet and game
- Ham and cured cheese
- Wild mushrooms
- Nuts

# V.O.R.S. OVER 30 YEARS OLD

## New Category

### Vinum Optimum Rare Signatum

### Very Old Rare Sherry

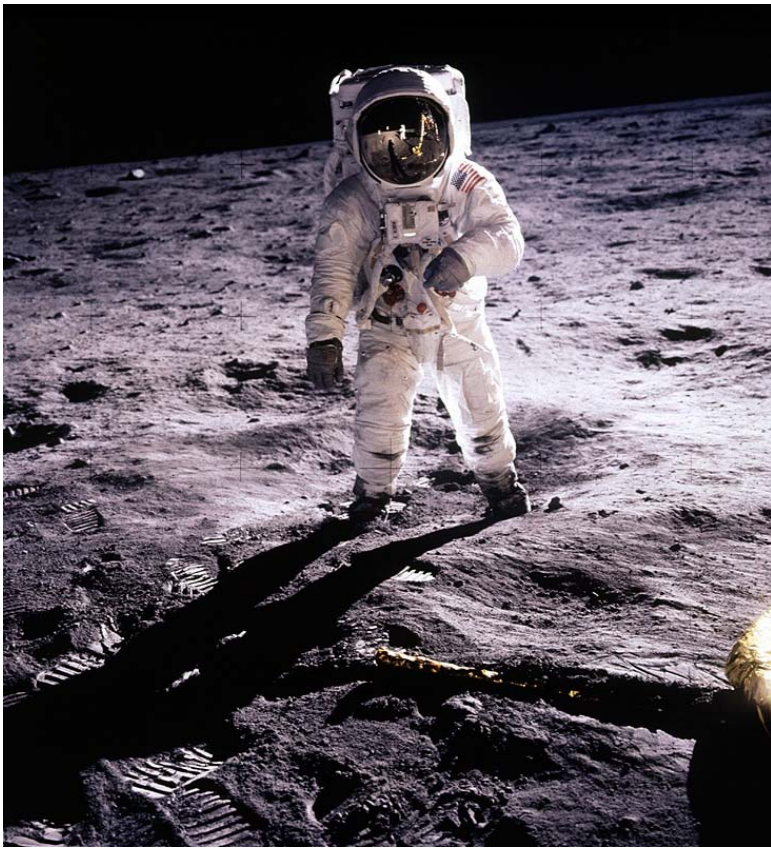


- Tasting Committee (Organoleptic)
  - Carbon 14 test

# V.O.R.S.

The late 60 `s

What was happening in the world?



Man on the moon

Vietnam War



# V.O.R.S.



PARIS: MAY 1968

HIPPIE MOVEMENT



V.O.R.S.



BEATTLES

ROLLING STONES



# V.O.R.S. PEOPLE



# AMONTILLADO URIUM V.O.R.S.

## Visual Phase

- Biological and oxidative ageing.
- Elegant Amber colour
  - Translucent
  - Very bright
- Fluidity: Tears



# AMONTILLADO URIUM V.O.R.S.

## Olfactory Phase

- Tertiary Aromas
- Slightly pungent as the fino it was
  - Nuts
  - Tobacco
  - Vanilla
  - Incense



# AMONTILLADO URIUM V.O.R.S.

## Gustatory Phase



- Light and smooth with well-balanced acidity
- Lingering bitter after-taste
- hints of nuts and wood
- Warm sensation

# AMONTILLADO URIUM V.O.R.S.

## Food Pairings

- Blue Fish: Tuna and Salmon
- Vegetables: mushrooms asparagus and artichokes
  - White meat
- Soups and consommés
- Cured Ham and Cheese



# Cream Urium



Image:1 / 1

- Oloroso + PX
- Karamel, amandelen, nougat
- Bij desserts & chocolade, ijs
- 120 gr restsuiker

# CREAM URIUM CLÁSICO

## Visual Phase

- Oloroso with a touch or Pedro Ximénez
  - Dark Mahogany colour
  - Translucent and Bright



# CREAM URIUM CLÁSICO

## Olfactory Phase

- Oloroso aroma
  - Nougat
  - Caramel
- Coated almonds



# CREAM URIUM CLÁSICO

## Gustatory Phase

- Velvety
- Caramel
- Lingering after-taste of dried nuts



# CREAM URIUM CLÁSICO

## Food Pairings



- Fruit as melon, strawberries or oranges
- Ice-cream and pastries
- Blue Cheese or foie grass
- With ice and a slice or orange as aperitif

# Pedro Ximenez Urium



- Pedro Ximenez in de zon gedroogd
- Gerijpt op vaten
- Gedroogde vijgen, honing, koffie, tiramisú
- Zwarte chocolade, blauwe kaas, ijsjes
- 460 gr restsuiker !

# PEDRO XIMÉNEZ URIUM.

## Visual Phase

- Dried grapes
- Dark Mahogany colour
  - Opaque
  - Bright
- Dense and large tear,  
iodinated rim



# PEDRO XIMÉNEZ URIUM

## Olfactory Phase

- Tertiary aromas
  - Dried figs
    - Dates
    - Honey
    - Coffee
    - Toffee



# PEDRO XIMÉNEZ URIUM

## Gustatory Phase



- Very Sweet
- Aftertaste: roasted, cocoa, Licorice, Tiramisu
- Velvety, Unctuous (acidity balances the sweetness and alcohol)
- Very long persistence

# PEDRO XIMÉNEZ URIUM

## Food Pairings

- It is a dessert by itself
- Ice Creams
- Chocolates
- Blue Cheese
- Foie



