

Naam van de wijn: Manzanilla Pasada Pastrana 'single vineyard'

Producent: Bodegas Hidalgo - La Gitana S.A.

Herkomstbepaling: D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, Andalucía, Spanje

Druivenras(sen): palomino fino

Wijnbedrijf: Bodegas Hidalgo - La Gitana is niet alleen een van Spanje's oudste wijnhuizen. Het is sinds de oprichting, ruim tweehonderd jaar geleden in handen van dezelfde familie. In 1792 kocht José Pantaleón Hidalgo van zijn schoonvader een wijnkelder in het stadje Sanlúcar de Barrameda dat gelegen is in het hart van de Sherry streek. In de loop van de negentiende eeuw groeide Bodegas Hidalgo met het aanschaffen van meerdere wijngaarden en uitbreiding van de wijnkelder, langzaam maar zeker uit tot een van allerbeste sherry producten in Sanlúcar de Barrameda. De toevoeging van La Gitana aan de naam Bodegas Hidalgo komt van het verhaal dat ruim honderd jaar geleden in een wijnbar in Málaga ontstond omdat de sherry's van Bodegas Hidalgo daar verkocht werden door een zigeunerin. De wijnen werden alom bekend als "el vino de la gitana" (de wijn van de zigeunerin) en niet als die van Bodegas Hidalgo. In die tijd ging Bodegas Hidalgo ook voor het eerst zelf bottelen. Hiermee was de toevoeging La Gitana een vanzelfsprekendheid. Het grote geheim van de kwaliteit van Bodegas Hidalgo - La Gitana is het trouw blijven aan tradities en het gebruik van druiven uit eigen wijngaarden het maken van de sherry's. Van de 170 hectare wijngaarden die ook biologisch bewerkt worden, bestaat het grootste deel hiervan ook nog eens uit de pago's Balbaína en Miraflores (een pago is de allerhoogste en zeldzaamste Spaanse herkomstbepaling, het is een gespecificeerd terroir, dus een cru die bestaat uit een of meerdere wijngaarden). In 1987 besloot Javier Hidalgo om een speciale manzanilla te maken van druiven die uit de Finca Pastrana komen. Deze 14 hectare grote wijngaard ligt in de pago Miraflores. In 1997 kwam de eerste versie van de Manzanilla Pasada Pastrana 'single vineyard' op de markt.



Regio: De autonome regio Andalusië ligt in het uiterste zuiden van Spanje. Het is een zeer warm en zonovergoten gebied. Het heeft een rijke geschiedenis waar de schitterende historische steden Córdoba, Granada en Sevilla van getuige. De wijncultuur is hier al ruim twee duizend jaar oud is. Andalusië is vooral de wijnstreek van versterkte wijnen, zoals de zoete wijnen uit de DO's Málaga, Montilla-Moriles en Condado de Huelva. Om maar niet de veelzijdige aangesterkte Sherry wijnen te vergeten, die zelfs tot de oudste, bekende kwaliteitswijnen gerekend moeten worden. De wijnstreek van de DO Jerez-Xérès-Sherry ligt grofweg ten noordwesten van de havenstad Cádiz langs de Atlantische Oceaan als een driehoek tussen de steden Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera en El Puerto de Santa Maria. Door de directe nabijheid van de oceaan heerst hier een microklimaat met enige verkoeling en af en toe wat regen, een zeldzaamheid in Andalusië. Met de kalkrijke bodem die hier te vinden is en die het regenwater vasthoudt, is dit een ideale plek voor de productie van witte Sherry wijnen, waarbij de droge versies gemaakt worden van de Palomino Fino en de zoete varianten van de Pedro Ximenez druif.

Vinificatie (wijnbereiding): Direct na de oogst worden de druiven uiterst voorzichtig geperst. Men laat de most met druifeigen gisten de alcoholische fermentatie ondergaan in grote roestvrijstalen tanks. Wanneer de gistende most een alcoholpercentage van 11,5% heeft bereikt wordt er wijnalcohol aan de most toegevoegd tot er 15% is bereikt. Aansluitend wordt de jonge wijn op fusten van Amerikaans eiken gelagerd waarbij de fusten slechts voor 3/4 gevuld worden, zodat er flor (schimmellaag van gistcellen op de wijn) ontstaat. De fusten met de jongste wijn worden bovenop de vorige jaargang gelegd terwijl de oudste helemaal onderaan op de grond liggen. Hierbij staan de fusten van boven naar beneden met elkaar in contact zodat het onderste vat continu aangevuld wordt met de jongere wijnen. Dit is het solera systeem. Vanwege de flor en rijping met het solera systeem wordt de sherry gedurende de jaren steeds complexer met duidelijk nootachtige aroma's. De Manzanilla Pasada Pastrana wordt gebotteld met wijn waarvan het oudste deel minimaal 12 jaar oud is.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 15%.

Licht goudgeel van kleur. In de neus zeer pure aroma's van Granny Smith appels, walnoten, amandelen en iets van gedroogde kamille. In het smaakpalet tonen van appel, noten, verse schelpen en een rokerige toets, die gepaard gaan met een lange ziltige en loepzuivere afdronk met subtiele zuren.

Serveren: 14 tot 16°C. Bewaren: tot 5 jaar na aanschaf.

Culinair advies: Aperitief, tapa's, gerijpte Serrano, Ibérico of Bellota ham, oesters, gegrilde langoustines, gerookte forel en geroosterde groenten als prei, artisjok en venkel.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 92p Parker - 90p Parker

Smaaktype: Droog, halfvol, redelijk complex en intens.

Glasadvies: Riedel Sommeliers Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc