

## VERSLAG : Sherry, onbekend is onbemind



We zijn het najaar weer ingevlogen met - naar jaarlijkse traditie – DRANK. Deze keer kozen we voor Sherry want sherry is voor Belgen vrij onbekend. En onbekend is onbemind. Ons publiek was heel verschillend van onze andere clubs. Ook deze keer waren er heren aanwezig. We verwelkomden 17 personen om 20h op deze club die ons gegeven werd door Marc van Seghbroeck, een specialist ter zake die lesgeeft aan sommeliërs. ...

We begonnen de definitie van sherry . En volgde een interessante aardrijkskundes over de specifieke streek - Jerez de la Frontera in het zuiden van Spanje - waar de sherry wordt gemaakt. Sherry is versterkte wijn, en het geheim is de specifieke druif (Palomino) en de kalkgronden naast de Oceaan met 290 dagen zon.



Daarna namen we het proces van sherry maken door. Er zijn 2 soorten sherry: sherry gemaakt met Flor (Fino, Manzanilla, Amontillada en Palo cortado) en sherry gemaakt zonder Flor (Oloroso en Cream). Flor kan je vergelijken met een soort schimmel (zoals die van de Brusselse Geuze) waardoor alleen in die streek sherry gemaakt kan worden. Er zijn ook nog 2 buitenbeentjes: de Moscatel (gemaakt van de moscateldruif) en Pedro Ximenez (genoemd naar een Vlaamse huursoldaat in het leger van Karel V). We gingen nog wat dieper in op de cascadeveroudering van sherry dan ... dan werd het tijd om sherry te proeven....



De eerste sherry van de avond: de Fino. We bekeken eerst de kleur, zochten de juiste kleur op in onze proeversfiche. Daarna gingen we ruiken... de ene rook al wat meer dan de andere ... dan walsen... en dan mochten we proeven. We hadden ook allemaal een tapasbordje gekregen om de combinatie sherry-tapa te kunnen beoordelen. We stelden vast dat deze sherry (die we een beoordeling B gegeven hadden) absoluut niet smaakte met anjovis. Dan gingen we over naar Manzanilla. : zacht van smaak en complex van geur en grandioos lekker met manchego kaas. Een 10 jaar oude amontillada was onze volgende proef: eenvoudig van smaak, karamelkleurig maar geen goede combinatie met onze gekookte hesp. Dan gingen we over de sherry's zonder flor. De Oloroso, mahoniekleurig omwille van de rijping op houten vaten, maar hard van smaak en zuur, wel 19° alcohol maar heerlijk met boerenpaté. Dan de favoriet van de Engelsen: Een oloroso aangengd met natuurlijke zoete wijnen... bijgevolg... zoet. Maar heerlijk met melkchocolade (ook met de paté was de smaak aangenaam). De buitenbeentjes Moscatel en Pedro Ximénez (gigantisch lekker met gorgonzola) sloten de avond af.



Interesse was er zeker. We kregen ook nog enkele tips mee waar we niet van op de hoogte waren: sherry openen = opdrinken (sherry is wijn dus eenmaal blootgesteld aan zuurstof vermindert de kwaliteit); geen sherry kopen als investering (rijpt niet na op fles). Maar nu weten we wat we kopen...

De avond werd in een prettige sfeer afgesloten om 22h30 , iedereen was heel tevreden ...