


# Het levenselixer van Sanlúcar de Barrameda

A photograph showing three men in black raincoats and hoods, standing outdoors in a dry, dusty environment. They are holding small plastic cups filled with a golden liquid, likely Manzanilla wine. The man on the right is wearing a straw hat and a white shirt. The background shows a green vehicle and a large, crumpled plastic tarp. The overall scene suggests a pilgrimage or festival during a rainy day.

Manzanilla is het levenselixer van Sanlúcar de Barrameda. Tot deze slotsom kwam ik tijdens de Romería del Rocío, toen ik als pelgrim mee liep met de Hermandad van dit sympathieke stadje dat boordevol geschiedenis zit. Tijdens de tocht vloeit het lichtgouden vocht er rijkelijk, puur in kleine glazen, in kleine plastic cupjes of direct uit een leren wijnzak. Men drinkt het ook wel, verdund met frisdrank, als rebujito. Het smeert de keel voor het zingen, het maakt emoties nog makkelijker los, pelgrims worden ermee gedoopt... deze drank zorgt voor verbinding.



## De wijnalcohol wordt 'Holanda' genoemd, omdat Hollanders vroeger grote afnemers waren

genoemde ontstaan niet uit de Palomino druif maar uit andere druivenrassen, respectievelijk de Muskaat en de Pedro Ximénez). Tevens bestaan er diverse blends: een mix van enkele van deze sherry's.

Manzanilla en Fino rijpen geheel onder flor (biologische rijping). Deze superbelangrijke flor voedt zich met alcohol en voorkomt oxidatieve rijping. Daartoe mag de wijn niet meer dan tot 15% alcohol versterkt worden, omdat de flor bij een hoger percentage afsterft. De gistschimmel die in de zeelucht van Sanlúcar zit, is een andere dan die in Jerez en zorgt voor een nog frissere Fino-variant, die ook iets ziltigs heeft.

Amontillado en Palo Cortado rijpen gedeeltelijk onder flor, in een later stadium vindt oxidatie plaats. Oloroso ontstaat door enkel oxidatieve rijping. De Palo Cortado is een wat mys-

terieuze wijn, die eigenschappen van de Amontillado en de Oloroso in zich verenigt. Het productieproces van deze wijn is minder exact omschreven dan voor de overige sherry's.

Sherry herinner ik me vaag van lome zondagmiddagen, gedronken door het vrouwelijke deel van mijn familie, terwijl de mannen aan een biertje of jenever zaten. De drank was in de tweede helft van de vorige eeuw zó populair dat er in Andalusië veel wijnstokken werden aangeplant op grond die niet zo geschikt was en bovendien werd de sherry veel te jong verkocht. De kwaliteit holde hierdoor achteruit en de drank raakte uit de mode. Maar men heeft er van geleerd en de fouten zijn hersteld.

In Andalusië is de drank springlevend!

De vele drukbezochte sherry-bars van Andalusië, maar vooral de forse consumptie van Manzanilla door mijn Spaanse vrienden, maakten dat ik meer over deze wijn wilde weten.

Manzanilla is een sherry en deze sherry mag alleen Manzanilla heten (Denominación de Origen Protegida, oftewel Beschermde Oorsprongsbenaming) als ze geproduceerd wordt in Sanlúcar de Barrameda.

Door de ligging van Sanlúcar de Barrameda aan de rivier de Guadalquivir, aan de Atlantische Oceaan en aan een uitgestrekt moerasland, de Marismas, heersen er zachtere temperaturen en een relatief hogere luchtvochtigheidsgraad dan in de andere delen van de 'sherry-driehoek', welke zich bevindt tussen Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera en Puerto de Santa María. Sanlúcar de Barrameda zelf bestaat uit twee niveaus: de Barrio Bajo en de Barrio Alto. Een zeebries, de wes-

tenwind, die in botsing komt met de barrière van de Barrio Alto en hierdoor wordt vertraagd, verplaatst de vochtigheid naar de bodegas die gelegen zijn in de Barrio Bajo. Deze vochtigheid zorgt voor het specifieke karakter van de gistlaag, flor genaamd, die nodig is voor de rijping van Manzanilla.

Witte kalkrijke grond, de albariza, voedt de nogal smakeloze maar zoete Palomino druif die in de bodegas rijpt tot verschillende soorten sherry. Sherry is een 'versterkte' wijn. Dit wil zeggen dat extra alcohol, die uit druiven wordt gewonnen, aan de wijn wordt toegevoegd. Veel van deze wijnalcohol komt uit La Mancha. Het wordt daar overigens nog steeds 'Holanda' genoemd, omdat Hollanders vroeger grote afnemers waren van deze 'gebrande wijn', oftewel brandewijn.

De soorten sherry zijn Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Moscatel en Pedro Ximénez (de twee laatst-





---

## Elke sherry is een unieke mix van wijnen uit verschillende jaren

---



Het was nog ochtend toen goede vriend Toni mijn reisgenote en mij meenam naar 'Bodegas Alonso' in de Barrio Bajo van Sanlúcar. Staande voor een wat haveloze muur in een onopvallende straat had ik beslist geen idee van de mysteries die zich daarachter afspeelden en hoeveel goed bewaarde geschiedenis er zich bevond.

Deze bodegas zijn in 1860 gesticht door Vicente Romero Carranza en hebben zich altijd onderscheiden door een constante zoektocht naar kwaliteit, zonder ooit concessies te doen aan rages. Acht jaar lang heeft Toni in deze bodega, die vanaf de oprichting tot aan het faillissement van Pedro Romero enkele jaren geleden in handen van dezelfde familie waren, gewerkt. Nu wordt het bedrijf geleid door de uiterst zorgvuldige en geduldige handen van de broers Fernando en Fran Asencio Alonso. Zij hebben als doel het werk voort te zetten en te verbeteren en omdat ze ook de aanwezige wijnen hebben gekocht, bijna 250.000 liter van de beste sherry-wijnen ter wereld, ligt er een forse verantwoordelijkheid op hun schou-

ders. Naast de productie van hun eigen Manzanilla willen ze deze zeer bijzondere sherry-wijnen, waarvan sommige meer dan honderd jaar oud zijn, aan de wereld tonen.

Fran kwam ons al tegemoet en achter de bar, waar je sherry in een fles of direct uit het vat kunt kopen, begon de eerste uitleg aan de hand van een bijzondere verzameling oude flessen. Daarna kregen we elk een glas in de handen gedrukt en terwijl Fernando etiketten op de flessen plakte trokken wij de bodega in. We wisten tevoren niet dat we zo'n zestien (ik ben de tel kwijtgeraakt) wijnen zouden gaan proeven... gelukkig maar, nu was onze aandacht vanaf de eerste wijn heel scherp en hoewel de alcohol (we spuugden natuurlijk niet alles uit) deze later dreigde te laten verslappen, zorgden de intense smaken en de enorm gepassioneerde uitleg van Fran er wel voor dat we bij de les bleven en ook van de laatste druppel nog volop genoten.

Fran bracht ons naar 'De Universiteit', een ruimte die zo heet omdat de broers

hier continu experimenteren met nieuwe processen en op zoek zijn naar de beste kwaliteit en de fijnste smaken. Hier proefden we de eerste wijnen. De aardse tonen van een oude witte wijn en daarna een Manzanilla. Fran liet ons ook de flor (een dun grijs laagje dat op de wijn drijft) zien, ruiken en proeven.

Voorop staat dat alles traditioneel en ambachtelijk gebeurt. Er vinden geen chemische toevoegingen plaats en de wijn wordt niet gefilterd. De voor het versterken benodigde wijnalcohol wordt zoveel mogelijk zelf geproduceerd. Ook wordt gewerkt aan vernieuwing, zoals de ontwikkeling van een bijzondere, niet-versterkte wijn.

---

## In Andalusië is de drank springlevend!

---



We liepen door de verschillende ruimtes die in open verbinding met de buitenlucht staan. Planten en gevlochten matten voor de openingen in de muur houden het zonlicht tegen, maar vochtige lucht kan naar binnen.

De passie spatte er bij Fran van af en ook wij raakten steeds enthousiaster. Elk nieuw glas voerde ons verder in een wonderlijk verhaal van smaken, traditie en emotie. Ik ben niet een zeer getrainde wijn drinker maar liet mij als vanzelf meevoeren in de oenologische genoegens van zilte kamille, citrus, verse kruiden, noten, truffel en ga zo maar door, tot aan de donkerzoete rozijnen van de Pedro Ximénez aan toe.

En dan die ene, meer dan honderd jaar oude sherry, die was zó bijzonder, zo complex.. daar kon ik de smaken niet van benoemen, die kon ik alleen maar voelen, dat was emotie... daarvan kreeg ik tranen in mijn ogen.

Ik zou een sherry-bar in, bijvoorbeeld, Amsterdam van harte toejuichen, maar helaas kennen zelfs de meeste winkels maar een zeer schamel aanbod van sherry's.

De wijnen van Bodegas Alonso zijn op bestelling te verkrijgen via de site [www.cuimed.com](http://www.cuimed.com).

---

## Elk nieuw glas voerde ons verder in een wonderlijk verhaal van smaken, traditie en emotie.

---

We luisterden naar de uitleg over het systeem van 'soleras en criaderas'. Sherry-wijnen rijpen hier in grote eikenhouten vaten die in drie of meer lagen boven elkaar gestapeld zijn. In de onderste vaten, de soleras, zit de oudste wijn. Alleen uit deze vaten wordt gebotteld, hierin zit het eindproduct. De laag erboven heet de eerste criadera, daarboven bevindt zich de tweede criadera en zo kunnen er nog enkele lagen zijn. Steeds wordt het onderliggende vat bijgevuld met jongere wijn uit het vat daarboven. De bovenste criadera, die de jongste wijn bevat, wordt aangevuld met de wijn van de laatste oogst, de

sobretabla genaamd. Op deze wijze 'leert' de oude wijn als het ware aan de jongere wijn en ontstaat een product van hoge en homogene kwaliteit.

Het is onmogelijk om de exacte leeftijd van een wijn die in een solera is gerijpt aan te geven, want elke sherry is een unieke mix van wijnen uit verschillende jaren. Bij benadering kan een gemiddelde leeftijd worden genoemd.

Kortom, het solerasysteem is in wezen een nooit eindigend rijpingsstelsel, dat langzaam maar zeker steeds ouder wordt en leidt tot de unieke identiteit van een wijn.

