



Bodegas Poniente – Palo Cortado Sherry

Description

Bodegas Poniente is een relatief nieuw project van zakenman Patrick Mata en enoloog Alberto Orte. Zij waren al begonnen met het wijnbouwbedrijf Compañía de Vinos del Atlántico en NY wijnimporteur Olé Imports (nu gefuseerd met een Portugese partner als Olé & Obrigado). Alberto Orte werd geboren in Madrid maar woont nu in El Puerto de Santa María. Hij was actief in de productie van (ongestorte) wijn in de sherrystreek, Vara y Pulgar (Tintilla) en Atlántida (Vijariego blanco) onder andere.

In 2015 realiseerde Alberto (wiens familie een traditie van solera-wijnen in Montilla Moriles heeft) zijn droom om versterkte wijnen te produceren in de Marco de Jerez. Hij begon onder de radar door oude sherryvaten en bestaande wijnen van prestigieuze bodega's en almacenistas te sourcen. Deze werden gemengd en dienden als hoogwaardig uitgangspunt voor de Poniente soleras en lieten hen toe om hoog te mikken, met een goed verouderde Fino en drie VORS-wijnen die sinds begin 2019 op de markt zijn. (VORS: Very Old and Rare Sherry: meer dan 30 jaar oud)

Bodegas Poniente, uiteraard vernoemd naar de vochtige Atlantische westenwind, bezit ook 16 hectare druiven, verdeeld over drie wijngaarden: San Cristóbal, San Jose en El Aljibe. Sinds 2016 produceren ze hun eigen mosto, uit een rigide selectie van meer dan 200 oude klonen van Palomino Fino, die op biologische wijze worden gekweekt. Deze mosto wordt één keer per jaar gevoerd aan de laatste criadera van de Fino, die op zijn beurt de Amontillado en andere soleras voedt. San Cristóbal is een interessant perceel omdat het meer dan 20 druivensoorten bevat, waarvan sommige grotendeels vergeten, getraind in de traditionele snoeimethode vara y pulgar.

De wijnmakerij is een oude casa de viña, gelegen te midden van de wijngaarden van El Aljibe, die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw. Het ontleent zijn naam aan de waterput (aljibe) die vroeger de omgeving van water voorzag. Gelegen halverwege tussen Jerez en Sanlúcar, combineert het milieu-elementen van beide steden.

Deze Palo Cortado komt uit een systeem van vijf criadera's en één solera, met een mediaan leeftijd van meer dan 30 jaar. De wijnen die gebruikt worden om de vijfde criadera te verfrissen zijn afkomstig van onze biologisch geteelde wijngaarden in de Pago Añina. Palo Cortado is een mysterieuze sherry die de finesse heeft van een amontillado in combinatie met de body van een oloroso. In tegenstelling

tot andere sherry's gelden er voor de Palo Cartado geen exacte omschrijvingen qua productiemethode.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Sterke drank

PRODUCT TAG

1. Sherry
2. Spanje
3. Sterke drank

PA APPELLATIE

1. Jerez/Xérès/Sherry DO

PA BEDRUIVING

1. Palomino Fino

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Spanje

PA STREEK

1. *