



Maruja Manzanilla – Juan Piñero

Description

Typische Manzanilla met een eigen, zacht karakter. Gebotteld 'En rama' – met een minimum aan filtering en stabilisatie. Bleek- tot strogeel. Droog, fris, met een indringende neus van zeelucht, zachte kruiden, kamille, amandel, limoenschil en gist. Fijne, evenwichtige, licht bittere smaak met hints van appel, bittere kruiden, de nodige pittigheid en maritieme zoutgehalte. In de nadronk veel groen olijsap.

Juan Piñero probeert een Manzanilla stijl te benaderen zoals deze 40 jaar geleden bestond, voordat overmatige filtering en ontkleuring leidde tot lichte, smaakloze wijnen. Om dit old-school profiel te verkrijgen, ondergaat hun Solera 10 criaderas, voeren ze 8-10 sacas per jaar uit en worden de wijnen zeer licht gefilterd op het moment van bottelen.

Wine Advocate: 90/100 *“This is bottled with an average age of seven-eight years under flor. It has a fine nose, with chamomile and white flowers intermixed with shy notes of sea breeze, elegant and subtle. The palate is really sharp, very salty and fine like a textbook Manzanilla. A real bargain.”*

Ruben Luyten @ SherryNotes, een geweldige blog over sherry *“A nice, clean Manzanilla, indeed with an old-style intensity and an above-average bitterness. We can only applaud almacenistas who start releasing their own wines. Let’s keep an eye open for the other wines from Juan Piñero.”*

Tot voor kort, was Juan Piñero een almacenista. De meeste van zijn wijnen werden aangekocht door Bodegas Hidalgo-La Gitana en Argüeso om hun soleras te verrijken en te verbreden. In juni 2013 startte het bedrijf met haar eigen label en werd de eerste Manzanilla gebotteld: Manzanilla Maruja... Het resultaat is ongelooflijke sherry tegen een spotprijs!

Dit merk bestond al en was eigendom van de Bodegas Terry/Pedro Romero. Juan Piñero kocht sommige van hun bodegas, waaronder de Soleras en de rechten op het merk Maruja. Meer recent verwierf Juan Piñero ook een bodega in Jerez om hun Fino Camborio en Oloroso wijnen te laten rijpen.

De bodega (gekocht 25 jaar geleden) is gelegen op een toplocatie in Sanlucar, in de buurt Calle Trاسبolsa nabij de Guadalquivir. Oenoloog Ramiro Ibañez Espinar leidt de bodega, zijn taak bestaat erin het meeste uit de vaten te halen en het optimaal behouden van de soleras. Hun gefermenteerde most worden gekocht bij Viña callejuela.

Almacenista? Het woord almacenista komt van het Spaanse woord almacén, dat 'magazijn' betekent. Een almacenista in Andalusië is een sherryproducent die wel sherry maakt van eigen wijngaarden maar deze voorraden verkoopt. Sherryhuizen gebruiken het wel als kwaliteitsaanduiding ze zetten op het etiket van welke almacenista de sherry afkomstig is.

Sherry weetje: Manzanilla is een droge Sherry, gemaakt op dezelfde manier als een gewone Fino, maar kan enkel afkomstig zijn uit Sanlúcar de Barrameda, het historische vissersdorp waar de Guadalquivir uitmondt in de Atlantische oceaan. De hagelwitte albariza-bodems bestaan uit pure kalk, deze houden het water vast zodat de druivenstokken de hitte overleven, gelegen op het noordelijkste puntje van de Sherry driehoek. De lichte, fijne, zilte toets komt voort uit de nabijheid van de zee en de vochtige lucht (poniente wind) en vergeleken met andere Fino sherries, worden ze geogst ongeveer een week eerder en een iets lagere alcohol.

Manzanilla is de lichtste, fijnste en ook meest zilte van de sherries. Een unieke wijn. Deze is bovendien veel rijker en smaakvoller dan de doosnee manzanilla. Niet alleen als aperitief maar ook bij schaal- en schelpdieren, gefrituurde vis, oesters, charcuterie, kazen,...

Sherry wordt op een bijzondere manier gemaakt. De jonge wijn wordt in verschillende stappen gemengd met oudere wijn (criadera-methode). Uit het oudste vat wordt (in dit geval) twee maal per jaar een hoeveelheid afgetapt om te bottelen. De wijn is gemiddeld vijf jaar oud. Manzanilla is heel gevoelig aan oxidatie, om te vermijden dat een aangebroken fles kapot gaat wordt de wijn **uitsluitend in kleine flesjes met schroefdop gebotteld**.

100% Palomino.

Rijping op vat: Solera van > 8 jaar.

Schenken à 6 – 8°C.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Sterke drank

PRODUCT TAG

1. Andalucía
2. Aperitief/Digestief
3. Sherry
4. Sterke drank

PA APPELLATIE

1. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda DO (Sherry)

PA BEDRUIVING

1. Palomino Fino

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. charcuterie
3. gefrituurde vis
4. gegrilde groenten
5. gerookte vis
6. halfharde kazen
7. Iberische ham
8. mosselen
9. oesters
10. olijven
11. oosterse keuken
12. schaaldieren
13. schelpdieren
14. tapas
15. vis

PA INHOUD

1. 37,5cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Spanje

PA STREEK

1. Andalucía