



HIDALGO LA GITANA MANZANILLA



wijn
sherry

D.O.
Jerez

druivensoort
palomino fino

kleur
bleekcitroen

WIJNHUIS

Bodegas HIDALGO LA GITANA werd opgericht in 1792. Het bedrijf is overgegaan van vader op zoon. Het wordt vandaag beheerd door de achtste generatie. Don José Pantaleón Hidalgo richtte de Bodega Hidalgo op in 1792, toen hij een klein opslagmagazijn kocht. Pas in de 19^e eeuw groeide het bedrijf uit tot één van de belangrijkste producenten van Manzanilla in de wereld. De naam van de bodega verwijst naar hun flagship 'Manzanilla La Gitana'. Ze gebruiken uitsluitend druiven van hun eigen wijngaarden gelokaliseerd in Balbaina en Miraflores, gezien als de beste in Marco de Jerez.

VINIFICATIE

Manzanilla is een droge stijl sherry die geheel rijpt onder een gistlaag genaamd flor. Eerst wordt er normale wijn gemaakt waarna de keldermeester de wijn keurt en bepaalt of ze doorgaan als Fino of Oloroso. Fino rijpt wel onder een laag flor en wordt versterkt tot 15 % waardoor de gistcellen kunnen blijven leven en de Flor zich kan ontwikkelen. Manzanilla wordt ook op deze wijze gemaakt. Hierna gaat de wijn in het solerasysteem om verder te rijpen. Het bestaat uit verschillende rijen vaten waarbij de vaten met de jongste jaargang elke keer bovenop de oudere vaten worden gelegd. De oudste wijn ligt dus helemaal onderin. Het onderste vat wordt continu aangevuld met de jongere wijn. Het enige verschil tussen een Fino en Manzanilla is dat de rijping plaats moet vinden in Sanlúcar de Barrameda. De druiven mogen uit de hele streek komen. Bij La Gitana komen de druiven voor de Manzanilla uitsluitend van plotten gelegen in Balbaina Alta, dicht bij de Atlantische Oceaan. In de bodem vind je de hoogste concentratie van alg. Sanlúcar ligt tussen de Atlantische oceaan en de Guadalquivir rivier en kent een microklimaat. Er waait continu een vochtige zeewind waardoor de flor, die zijn kenmerkende smaak afgeeft, het hele jaar kan overleven. Het is de dame onder de sherry vandaar de naam La Gitana, die verwijst naar de zigeuner.

PROFIEL

In de neus citroen, appel, hooi en noten. In de mond kom je krakende frisheid tegen. Manzanilla betekent kamille omdat de geur je aan kamilletee doet denken.

CULINAIR

Olijven, sushi, oesters, ansjovis en andere zilde gerechten.