

OMRÅDE
Jerez

APPELLATION
Jerez

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Kalk, Albariza

DRUER
Palomino Fino

GÆRING
Sherryfade

TYPE
Sherry

Equipo Navazos

Equipo Navazos Bota No 115 Fino Macharnudo

"Endnu en vinøs raritet fra en af Jerez' historisk mest betydningsfulde områder, Pago Macharnudo Alto. Finoen er kun meget let filtreret og har med en gennemsnitlig alder på næsten otte år. Den har en smule mere vægt og fremstår umiddelbart en kende mere moden og nøddeagtig end Navazos' La Bota de Manzanilla 113, der har en friskere og mere salt signatur. 115'eren er dog stadig enormt frisk og læskende i stilen, og måske knap så intens og drøj, som nogle af de tidligere versioner fra Navazos. Ikke overraskende er der tale om en vin, der glimrer ved sit mylder af aromatiske nuancer; mahogniskab og maltwhisky, tørvemose, champignon, shellak og røgede saltmandler. Munden er utrolig balanceret og harmonisk, nærmest cremet og utrolig lang i smagen - som en stor, dyb hvidvin, man mærker slet ikke alkoholen, og både vinen og den karakteristiske florkarakter bliver hængende i den dirrende eftersmag i flere minutter." 94p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten Fino fra den berømte Macharnudo Alto mark. I sandhed en Fino for kendere. Den er som i de gode gamle dage gylden i farven, og ikke afbleget som meget moderne fino sherry bliver det. Naturligvis ufiltreret aftappet og intens i smagen. Bota 91 er sammensat af fade fra soleraen og første og anden criadera, med en gennemsnitsalder på 10 år. 5000 flasker aftappet i Februar 2019 ved 15% alc. Ideen om at Fino sherry skal drikkes ungt, er ikke gældende for denne slags sherry, der udvikler sig positivt på flasken over flere år. Faktisk udvikler den sig også positivt i flere uger efter den er åbent. Forudsat den står på køl.

OM PRODUCENTEN

Vin-fans verden over er generelt enige om, at Sherry-vinene er blandt verdens største vinskatte. Denne helt unikke hedvin fra det sydlige Spanien har gennem generationer henrykket, forbløffet men også skuffet. Måske er det den lidt besværlige tilgang til Sherry, der har gjort, at det stadig for mange er svært at forstå, at der i de bedste Sherry'er gemmer sig nogle af verdens største vinoplevelser. På mange af de bedste gourmet-restauranter verden over er man da også begyndt at inkludere Sherry-vine på vinmenuer.

Det er netop denne søgen efter det bedste, der satte en flok Sherry-entusiaster i gang med at afsøge de mange gamle bodegaer for henstående fade (Botas). Helt igennem fortryllende vine der aldrig var blevet tappet hvis det ikke havde været for Equipo Navazos utrættelige sherry banner førere: Jesus Barquin og Edouardo Ojeda. Det de finder er intet mindre end (tør vi sige det) guddommeligt!

De enkelte Botas aftappes hver for sig af de forskellige Sherry-typer (Fino, Amotillado, Palo Cortado, PX, etc) og i uhyre begrænset antal (ned til 200 halvflasker). Hver aftapning (Bota) nummereres, og efter introduktion er den udsolgt for altid. Enkelte af vinene er deciderede museums stykker, hvis lige ikke er lavet i 50-60 år, og derfor forsvinder for bestandigt og ikke kan genskabes i vores levetid. Alt er aftappet direkte i flasken, uden klaring eller filtrering.

Jesus Barquin og Edouardo Ojeda har fra starten haft et ønske om at bringe Palomino druens karakteristika ud i alle afkroge. Således har han indgået partnerskaber med andre gode vinbønder i flere forskellige projekter.

Første skud var samarbejdet med Dirk Niepoort der i starten hjalp med at lave en knastør hvidvin på 100% Palomino fino. En del af vinen har i kort tid været under flor.

Hvidvinene OVNI findes i en ren Palomino Fino fra Jerez og en ren Pedro Ximenz hvidvin fra Montilla. Tørre, friske og mineralske.

Florpower er en nøjagtig kopi af de hvidvine der blev lavet for mere end 100 år siden i Jerez. En hvidvin der får flor, men som ikke forstærkes med druesprit. Altså en slags ”fino-hvidvin”. Typen eksisterer ikke som vin i det officielle Spanien, så vinen må ikke bære årgang. MMXII hentyder derfor til 2012.