

OMRÅDE
Jerez

APPELLATION
Montilla Moriles

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Kalk, Albariza

DRUER
Pedro Ximenez

GÆRING
Vinen gæres ikke, men tilsættes druesprit af høj kvalitet.

TYPE
Sherry

Equipo Navazos

Equipo Navazos Casa del Inca PX 2021 3/8 fl.

"Den her holder kun 15 procent og kommer fra én årgang. Et eksempel på ung, men soltørret PX. Den har 430 gram reststukker, Ja du læste rigtigt. Flyder som sirup, men der er friskhed i sødmen. Melasse og koncentreret appelsinsaft, lys chokolade, tobak og ristede kastanjer. Uhørt sød. Magisk lakridset og sour på samme tid. Karamel og ahornsirup i eftersmagen. Hæld den direkte over din vaniljeis eller risalamande." 93p. René Langdahl, Gastro ***"The 2021 Pedro Ximénez Casa del Inca is a young sweet Pedro Ximenez from sun-dried Pedro Ximenez grapes from Montilla-Moriles picked very ripe and left to further dehydrate under the sun for a number of days. The very thick and sweet must fermented in concrete tinajas. The wine was fortified to 15% alcohol and has a whopping 430 grams of sugar. It's honeyed and ripe, with notes of brown sugar and molasses, dates and golden raisins. It's sweet and velvety, young and tasty, without great complexity but really pleasant and moreish." 91p***. Robert Parker.com En fantastisk sød PX fra Navazos. Normalt er PX lig med brændte figner, overdreven sødme og nærmest sirup agtig kluntet frugt. Her er der godt 400 gr. restsukker pr. ltr. også tale om en sirupøs motorolie konsistens med masser af tørrede rosiner og figner. Men cluet er at der tillige er masser af friskhed og finesse i denne sødme. Hemmeligheden er nænsom presning af de soltørrede druer, samt anvendelse af den fineste druesprit. Mosten kan på grund af sit store sukkerindhold, stort set ikke gære, men tilsættes i stedet druesprit, inden den lagrer videre på amfora ligende cementtanke, lokalt kendt som conos. Der er specialisten Peres Baquero i Montila der i samarbejde med Equipo Navazos fremstiller og udvælger vinen. Elegance og intens sødme til chokolade desserter, brændte figner, konfekt - eller som et glas dessert i sig selv.

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.