

OMRÅDE
Jerez

APPELLATION
Sanlúcar de Barrameda

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Kalk, Albariza

DRUER
Palomino Fino

GÆRING
Sherryfade

TYPE
Sherry

Equipo Navazos

Equipo Navazos Bota No 100, Manzanilla Pasada 500 ml.

"Endnu en sindssyg vin fra Navazos. En sindssygt intellektuelt krævende vin ligeså, der bevæger sig i grænselandet mellem manzanilla og den hedengangne stilart manzanilla amontillada. Der er tale om en 14 år gammel raritet af en manzanilla, deraf benævnelsen pasada. Her en blid, røget oxidation forenet med en heftig jodet florkarakter og en brændende salt, mineralsk intensitet og dybde. Vinens utal af lag og nuancer giver nærmest tankemylder; høloft, tørret stenfrugt, indtørret blæretang, mahogniskuffe. Tørristede mandler, indkogt østersvand, tørvemose og røg fra whiskyglas. Smagen er knastør, salt ind ad en kant, med en udtalt florkarakter og strejf af gammelt brændt træ, saltet citronskal, stødt æble og karamelliseret bittermandel. Der er en udtalt bitterhed i smagen, men også en overraskende formildende omstændighed i form af noget havfrisk og noget, der fornemmes som en karamelliseret sødme, inden vinen slutter i en varm, never-ending finale. En overvældende vin ikke desto mindre, den kan være svær at rumme og bør fordøjes i små bidder. Bestemt ikke nogen begynder-sherry. Utrænede ganer ville få en slem forskrækkelse ved et tilfældigt møde med denne kæmpe." 97p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, september 2024
"16,5 %, altså ca. 1,5 % højere end normalt for manzanilla. Årsagen er fordampning i fadet. Fyldt næsten helt op til spunsen i fadet, men få centimeters hulrum er efterladt, hvor et forholdsvist tyndt lag flor kan dannes. Den oxiderer derfor i de perioder, hvor florlaget forsvinder eller er helt filmagtigt. 10 år under flor og efterfølgende fem år mere i fuldt optoppet fad. En bota NO hos Rainera Pérez Marín i Sanlúcar. "NO" betyder det som det lyder som; hold fingrene væk! Tre særligt intense fade, bota'er, stillet til side til egentlig at bøffe svagere manzanillaer op med, men Pérez Marín "glemte" fadene. Dyb gylden farve, som sauternes fra 1989. Den er hevet fra fadet i oktober 2020. Næsen har tørret abrikos, whisky, ristede peanuts, lage fra et glas saltede citroner, tobak, ristet gær, eksploderer på tungen, gør ondt som hvis du drak rent middelhavsvand, absurd intensitet, rasper af oxidation og gammel valnøddechampagne blandet med vin jaune, jod og islay whisky og det bliver ved og ved… og ved." 98p, René Langdahl.com Bota 100 er en Manzanilla Pasada (en Manzanilla med let oxidativ karakter), fra 1/15 Soleraen hos Rainera Pérez Marín (ejeren bag La Guita). Soleraen stammer fra 1986, da familien købte et gammelt sherrylager i Calle Misericordia i Sanlúcar. Den daværende kældermester, legenden Rafael Rivaz, udvalgte de 15 bedste Manzanilla fade, og satte dem til side i familiens private kælder. Fadene var ment til familiens egen fornøjelse, og som en eksklusiv back-up, hvis nogle af fadene i Bodegaen skulle forbedres med ekstra god Manzanilla. I praksis blev det dog aldrig tilfældet. Det er tradition i Andalusien at de bedste sherryfade der ikke indgår i den kontinuerlige produktion, men som stilles til side til ejeren mærkes "NO". Dette er også betegnelsen på denne eksklusive sherry. En Manzanilla Pasada har et meget tyndt florlag, og oxiderer derfor en anelse i forhold til en typisk Manzanilla. Fadene fyldes derfor næsten helt op i en fingers bredde fra toppen af fadet, og altså ikke som traditionelt i sherry, hvor fadene kun er fyldt 5/6 dele op. Det sikrer også en mindre indflydelse af florlaget. Bota 100 er omkring 14 år gammel, der er tappet 2600 flasker a 50 cl.

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.