



OMRÅDE

Jerez

APPELLATION

Montilla Moriles

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Kalk

DRUER

Palomino Fino

GÆRING

Sherryfade

TYPE

Sherry

Equipo Navazos

Equipo Navazos Bota No 73 Aniversario, 375 ml.

"Dette ravfarvede sherrykoncentrat er en stærkt limiteret aftapning, et lille stykke kulturhistorie hældt på 1.200 halvflasker fra to særlige gamle fade i den ældste del af Pérez Barqueros kælder i Montilla-Montiles. Vinen er således mindst 50 år gammel år, og den er derfor også lavet på pedro ximénez-druen. Overvældende kompleks næse med af tørrede stenfrugt, kandiseret kvæde og tørret appelsinskal indkogt i likør. Læg også røg, gammel mahogniskuffe, kandiseret valnød og shellak til, og der er tillige en tydelig florkarakter også. Munden er hyperintens, nærmest smertelig intens, men stadig med en balanceret harmoni og salt friskhed intakt. Finalen er varm og facetteret, den aromatiske lægtehammer bliver bare ved og ved med at slå til med præcision og en forunderlig elegance." 97 p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, september 2024 Bota 73 er en stærkt limiteret aftapning, lavet som fejring af 5 året for skabelsen af Equipo Navazos. Den er blevet til i kældrene hos Perez Barquero i Montila, hvor Navazos har fået lov at tappe to halve fade i Los Amigos kælderen, og fra den ældste solera i huset. Det er begge ende fade, Bota No, hvor de ældste vine i Soleraen ligger. Det er svært præcist at sige hvor gamle de to fade er, men de er mindst 50 år gamle. Helt uheldigt at man får lov at tappe selvstændigt fra disse museums stykker, men det er et godt bevis på det årelange venskab mellem Equipo Navazos og Perez Barquero. Der er tappet 1200 halvflasker, i april 2017, ved 21% alc.

OM PRODUCENTEN

Vin-fans verden over er generelt enige om, at Sherry-vinene er blandt verdens største vinskatter. 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 Ximenez

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.