



CAMPAGNE GEFINANCEERD  
MET STEUN VAN  
DE EUROPESE UNIE



## Sherry Wijnen.. hoe begin je er (opnieuw) aan?

*Ontdek de veelzijdigheid van D.O. Sherry Wijnen. Zeven weetjes over deze bijzondere regio met beschermde oorsprongsbenaming*



Amsterdam, 19 mei 2021 - Eind april was het dan eindelijk zover, Nederlands eerste **"Sherry Show"** live uitgezonden vanuit de Balie in Amsterdam voor 120 wijnprofessionals en journalisten. Je raad het al, tijdens deze show stond alles in het teken van D.O. Sherry wijnen. Deze uitzending was het begin van de door Europa gefinancierde campagne voor beschermde oorsprongs-benaming Sherry wijnen op de Nederlandse markt. Maar wat is Sherry nu eigenlijk? Hier vind je alles wat je wilt weten over deze bijzondere regio. Om het nog makkelijker te maken hebben we alvast zeven tips van de inner circle om P.D.O Sherry Wijnen te (her)ontdekken.

1. Voor het eerst? Begin met een zoetere Sherry
2. Drink het in een ruim wijnglas, weg met het PSV glaasje van vroeger
3. D.O. Sherry biedt het meest brede smaakspectrum: kurkdroog tot superzoet
4. D.O. Sherry is het oudste officiële wijngebied in Spanje
5. En het meest bezocht in het kader van wijntoerisme
6. Sherry Wijn past door de veelzijdigheid bij alle soorten keukens
7. Sherry Wijn is ook te mixen met mineraalwater of tonic



GENIET MAAR DRINK MET MATE

CONSEJO REGULADOR



Iedereen kent de naam Sherry, maar over het algemeen is men zich vaak niet bewust van de veelzijdigheid die deze wijn te bieden heeft. Dat is zonde want het is een prachtig product wat veel meer aandacht verdient. Maar wat is Sherry dan precies? Sherry is een versterkte wijn afkomstig uit de D.O. Sherry, het oudste wijngedebiet met beschermde oorsprongsbenaming in Zuid-Spanje, gelegen in Andalucia. Sherry Wijnen worden gemaakt van drie verschillende druivensoorten: Palomino, Pedro Ximenez (PX) en Moscatel. Uit deze druivensoorten worden verschillende stijlen geproduceerd. Van strak droog tot verleidelijk zoet er zit altijd voor iedereen wel wat tussen.

Verschiedende stijlen leert verschillende smaken, dat betekent dat je in sommige gevallen Sherry eerst moet leren drinken, of in ieder geval leren waarderen. Want waar je een doorsnee wijn misschien zo wegdrinkt komen Sherry Wijnen toch het meest tot zijn recht in combinatie met talloze gerechten, van sashimi tot pure chocolade. Weet je de juiste wijn-spijs combinatie niet zeker, onthoud dan dit handige ezelsbruggetje: *If it swims: Fino & Manzanilla. If it flies: Amontillado & Palo Cortado. If it runs: Oloroso. To accompany your dessert: Cream & Pedro Ximenez.*

Naast de vele wijn-spijs combinaties zijn er ook verschillende combinaties mogelijk met andere dranken en ingrediënten. De veelzijdige Sherry Wijn is namelijk ook een goede basis voor cocktails. Een bekend drankje uit Zuid-Spanje is 'Rebujito', deze verfrissende cocktail wordt gemixt met Fino, frisdrank met citroen- limoensmaak en verse munt. Een echte aanrader voor de warme zomerdagen. Bovendien is een zoete Sherry Wijn, zoals Cream, een echte aanrader om 'on the rocks' te drinken met een schijfje sinaasappel.

Sherry kan net als alle andere wijnen en op verschillende momenten worden gedronken, dus schenk het daarom in een mooi groot wit wijnglas. Het is goed om te weten dat Sherry over het algemeen een beperkte houdbaarheid heeft, vooral Fino en Manzanilla. Drink daarom liever geen droge Sherry wijnen die al langer dan een week open staat, als je de fles al zo lang kunt weerstaan.

Ben je enthousiast geworden en wil je jouw kennis over D.O. Sherry verbreden? Kijk dan de "Sherry Show" terug middels [deze link](#).

### Over de Consejo Regulador

De Raad van Toezicht van de D.O. Vinos de Jerez (Sherry Wijnen), bekend als de zogeheten Consejo Regulador, was de eerste die in 1935 het reglement voor een oorsprongsbenaming publiceerde. Daarom hebben we het over "Jerez-Xérès-Sherry" en "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" als oudste oorsprongsbenamingen (D.O.) in Spanje. Binnen het Sherry gebied is er nog een ander product, namelijk de "Sherry Azijn". Deze wordt sinds 1994 eveneens beschermd door een oorsprongsbenaming (P.D.O.). De Raad van Toezicht die deze drie benamingen beschermt, verenigt 1.750 wijnbouwers en een honderdtal wijnhuizen, die gevestigd zijn in de zogenaamde "Marco de Jerez" in de provincie Cádiz. Zij zijn allen verantwoordelijk voor het beheer, de controle en de kwaliteit van alle wijnen. Dit waarborgt de kwaliteit van de



GENIET MAAR DRINK MET MATE

CONSEJO REGULADOR



CAMPAGNE GEFINANCEERD  
MET STEUN VAN  
DE EUROPESE UNIE



betreffende regionale producten ten behoeve van de consumentenmarkt. Het werk van de Consejo Regulador heeft deze D.O.P.'s internationale erkenning gebracht. Het gaat om wijnen met een buitengewone variëteit en een echt karakter, met een zeer lange exporttraditie en merken die in de hele wereld echte Spaanse iconen vertegenwoordigen.

---

## NOOT VOOR DE REDACTIE

(Niet bestemd voor publicatie)

### Pitch Communicatie & PR

Contactpersoon: Freddi Elias  
Telefoon: 020-468 33 48  
E-mail: [freddi@pitchpr.nl](mailto:freddi@pitchpr.nl)