



Sherry als zomerwijn: 3 manieren om sherry te drinken als de zon schijnt

Van een verfrissende cocktail tot heerlijke wijn-spijs combinaties!

Amsterdam, XX Juli - Door de verschillende stijlen van sherrywijnen is er voor elk moment wel een passende sherry. De twee droogste wijnen, Manzanilla en Fino, zijn door de frisse en delicate smaak perfect tijdens de warme lente- en zomerdagen. Amontillado en Oloroso passen bijvoorbeeld bij een [tonijn tartaar](#) en een zomerse salade met noten en eendenborst, terwijl bijvoorbeeld Cream en PX ideaal zijn voor bij een fruitsalade of ijs. Dankzij de veelzijdigheid in smaken, aroma's en stijlen biedt sherry een wereld aan mogelijkheden voor elke gelegenheid!

In Spanje wordt deze drank veel geschonken! Nu de zomer ook weer in ons land is laten wij graag 3 manieren zien hoe je sherry drinkt als de zon schijnt!

Sherry als cocktail in de zomer

Sherry is een uitstekende drank om te mixen! Spritz is super populair en makkelijk te bereiden. Met Fino en Manzanilla heb je met 2/3 Sprite, Tonic of soda water en een blaadje munt al genoeg voor een heerlijk verfrissend drankje en heeft in verhouding dus minder alcohol. Weer eens wat anders om je vrienden mee te verrassen! Zie hieronder een recept met de Rebutito Fino, mango en basilicum!

Rebutito van Fino, mango en basilicum

Ingrediënten

- 6 eetlepels crushed ice
- 30 ml Fino
- 70 ml gazeuse (frisdrank met citroensmaak)
- 5 gram verse munt
- 3 gram verse basilicumblaadjes
- 30 gram mango-sorbetijs (pureer mango, meng met water en suiker, en vries het in; of gebruik mangosap en vries dat in).

Meng de Fino en de frisdrank in een schenkan. Voeg het sorbetijs toe, de munt en de ijsblokjes. Roer kort. Schenk de drank in grote glazen. Decoreer met het basilicum.



Maar Geniet drink met mate.



Sherry als wijn spijs in de zomer

Sherry wijnen zijn ontzettend gastronomisch en goed te pairen met heerlijke gerechten. Fino en Manzanilla zijn extra fris en zelfs dorstlessend! Je kan het onder andere goed pairen met charcuterie, visgerechten en sushi. Wil je nou echt uitpakken, probeer dan de zeevruchten paella met Manzanilla en waan je even met je vrienden in Spanje! Deze droge paellarijst is een smaakexplosie en de Manzanilla brengt een aangename verfrissing en zal tegelijkertijd de smaak van zeevruchten van het rijstgerecht versterken door zijn zilte tonen. Het hele recept vind je hier! <https://www.ontdeksherry.nl/nl/vinos-de-jerez/vis-en-zeevruchten/rijst-met-vis-en-zeevruchten-zeevruchten-paella/>

Op zoek naar een iets eenvoudiger recept? Probeer bijvoorbeeld [huzarensalade](#) of [falafel](#) met Manzanilla en [gazpacho](#) of [mosselcrème](#) met Fino!

Sherry als after-dinner drink

Op zoek naar een drankje voor een mooie nazomer avond? Probeer dan 'Cream on the Rocks' met een schijfje sinaasappel. Een volle wijn, fluweelzacht in de mond met een evenwichtige zetheid en verleidelijk elegant. Geserveerd in een tumbler is Cream met ijs en sinaasappel een fantastisch aperitief dat de complexiteit van Sherry combineert met heerlijke tonen van citrus. Zo heb je wel de smaakverdieping en een mooie drank om van te nippen, maar de helft aan alcohol!

Genoeg redenen om deze zomer aan de sherry te gaan dus!

Over Sherry- en Manzanilla Wijnen

Sherry en Manzanilla wijnen, met hun 3000 jaar oude traditie, behoren tot de grootste juwelen van de mondiale oenologie. Deze wijnen worden uitsluitend geproduceerd in het wijngedebied van Jerez, in het zuidelijke deel van Andalusië, Spanje. Dit gebied maakte duizenden jaren geleden deel uit van de oceaan. Daarom is er zoveel kalk en andere mineralen aanwezig in de albariza bodem, de iconische grond van de Sherry driehoek, die een perfect terroir biedt voor deze bijzondere wijnen. De albariza bodem absorbeert water als een spons. Vervolgens bakt de zon het oppervlak tot een harde korst die verdamping voorkomt, waardoor wortels diep kunnen groeien en toegang hebben tot water, zelfs tijdens de droge maanden. Het authentieke rijpingssysteem, genaamd "Criaderas en Solera", de verschillende druivensoorten, het terroir en de tijd, zijn de ingrediënten die deze wijnen tot een uitzonderlijk fenomeen maken. Het resultaat is een reeks unieke producten die wereldwijd worden geprezen.



Maar Geniet drink met mate.



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 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: Lisa Dalmulder
Telefoon: 020-468 33 48
E-mail: lisa@pitchpr.nl



Maar Geniet drink met mate.