

Jerez

Europese wijnhoofdstad

Jerez de la Frontera is een stijlvolle stad in Andalusië.

TEKST EN FOTO'S JAAP SCHOLTEN

En eentje met allure, want de stad beschouwt zichzelf als de bakermat van de flamenco, van de Spaanse paardendressuur én van de gelijknamige wijn jerez, buiten Spanje beter bekend als sherry.



BOVEN De kathedraal met de sierlijke toren in mudejarstijl

LINKS Een glas donkere oloroso-sherry

Jerez de la Frontera is de Europese wijnhoofdstad van het jaar en dus presenteert de stad zich van zijn beste kant met een volle festiviteitenkalender. Hoogtepunten zijn de jaarlijkse Feria del Caballo (ooit de paardenmarkt), hét stadsfeest in mei, de sherryweek in juni en het oogstfeest in september. Op die momenten wordt het straatbeeld van Jerez volledig bepaald door feestelijk geklede mensen die flaneren over de pleinen met de hagelwitte huizen en wuivende palmbomen. De vrouwen in lange, kleurrijke jurken, de mannen in stoere korte jasjes en met indrukwekkende sombrero's; inderdaad, die van de Sandeman-reclame. Wie een van de cafés of wijnproeflokalen binnentapt, wordt meteen ondergedompeld in een roes van gitaarmuziek, temperamentvolle dans en ritmisch handgeklap. Behalve water wordt er maar één drank geschonken: vino de Jerez, in overvloed en direct van het vat. Kortom, dit is het jaar bij uitstek om een blik te werpen achter de schermen van de sherrywereld.

Francis Drake

Al in de tijd van de Romeinen werd in de Jerez-streek wijn geproduceerd. In de Moorse tijd, en die duurde in Jerez

SHERRY IN ALLE GEUREN EN KLEUREN

In Nederland wordt met name pale dry gedronken, een droge sherry die in Spanje fino wordt genoemd. De gist op de wijn voorkomt oxidatie en houdt de wijn helder. Oloroso is een wijn waaraan alcohol wordt toegevoegd, waardoor de gist verdwijnt; de wijn is donkerder en sterker. Amontillado is vergelijkbaar, maar de alcohol wordt in een later stadium toegevoegd. Al deze soorten zijn droge wijnen. Pale cream is een mengsel van fino en wijn van de zoete pedro ximénez-druif; medium van amontillado en pedro ximénez en cream van oloroso en pedro ximénez. Doordat alle wijnen een blend zijn, zijn er talloze combinaties mogelijk met subtiele smaakverschillen. Op www.sherry.org staat een goed overzicht. Overigens heeft elk sherryhuis ook zijn eigen brandy – Spaanse cognac.

WIJN

maar liefst vijf eeuwen, leek de wijn zijn langste tijd te hebben gehad. Maar Jerez overleefde doordat de boeren de nieuwe heersers heel slim overtuigden van een heilzame werking; zo iets als de toverdrank van Asterix. De doorbraak heeft sherry nota bene te danken aan de Engelse zeeheld/piraat Francis Drake, die in 1587 weer eens huishield in de omgeving van Cádiz en als buit 2900 tonnetjes sherry mee naar huis nam. Betere marketing bleek ondenkbaar, ook al werd dat op dat moment niet als zodanig ervaren; de bijna 3000 vaatjes waren de druppel die een jaar later de Armada deed uitvaren... En daar kwam de Spaanse vloot Sir Francis alweer tegen, maar dit terzijde. De drank werd meteen razend populair in Engeland; Shakespeare was een van de grootste fans; in zijn drama Henry IV wordt sherry geschonken. Het duurde niet lang of Engelse wijnhandelaren vestigden zich ter plekke en introduceerden ook de term sherry, een verbastering van het woord Xérès, zoals Jerez in de islamitische tijd heette. Tot op de dag van vandaag is Engeland de grootste afnemer van sherry, Nederland is een goede tweede, de Duitsers smaakt het ook prima en de Japanners hebben inmiddels ontdekt dat een koele droge sherry een ideale wijn is bij sushi.

Het geheim van sherry

Naast het Alcázar, het oude Moorse fort van Jerez met een paradijselijke tuin en een oude moskee binnen de muren, ligt een van de meest gerenommeerde bodega's van de stad: González-Byass. Boven de gevel prijkt het logo: Tío Pepe, een wijnfles met sombrero, gitaar en jasje. Daaronder de slogan Sol de Andalucía embottellado (de Andalusische zon gebotteld). En dat laatste is niets te veel gezegd, want in en rond Jerez schijnt de zon 3000 uren per jaar. Maar er zijn meer bodega's in de stad, veel meer. De beste rondleiding vonden wij die bij Díez-Mérito. Deze bodega heeft zich toegelegd op VORS, Very Old Rare Sherry; de jongste wijn van de bodega is 12 jaar oud. De trots is Fino Imperial, een amontillado van 30 jaar oud. Ook al zijn de Engelsen niet meer de baas in sherryland, in en rond de bodega's is de Britse erfenis nog alom aanwezig: rozentuinen, gemaaide gazons, er ligt geen papiertje op de grond, de gids spreekt vloeiend Engels, alles is tot in de puntjes verzorgd. Eenmaal binnen wordt de bezoeker ingewijd in de geheimen van de sherry. Op een bijna samenzwerende toon vertelt de gids over het misterio de la flor. Die mysterieuze flor is een natuurlijke gist die op wijn drijft en grotendeels verantwoordelijk is voor de karakteristieke smaak en eigenschappen van sherry.

In de bodega's
wordt de
bezoeker ingewijd
in de geheimen
van de sherry



BOVEN Terrasje op straat
in de oude stad
RECHTS Antiek tableau
van Tio Pepe en
Gonzalez Byass



SHERRY

DE DRIEHOEK

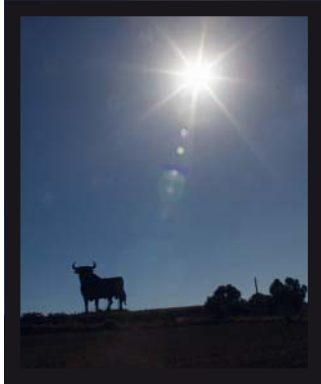
Jerez is niet de enige stad waar sherry wordt geproduceerd. De zogenoemde Marco de Jerez, zeg maar de sherrydriehoek, wordt gevormd door Jerez, El Puerto de Santa María en Sanlúcar de Barrameda, oergezellige en monumentale stadjes. El Puerto is de thuishaven van Osborne, wereldberoemd vanwege de zwarte stier die in heel Spanje de horizon siert langs de wegen en inmiddels beschermd cultuurgood is. Sanlúcar ligt aan de monding van de Guadalquivir. Door een ander microklimaat heeft de flor (natuurlijke gist) daar een iets andere uitwerking op de wijn. Het resultaat heet manzanilla, ook niet te versmaden, zeker niet bij tapas.

Alleen wijnen in de driehoek mogen sherry heten en vallen sinds 1933 onder de wijnkwalificatie Denominación Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.



MARÍA DE LA TORRE Hoofd PR

Bodegas Díez-Mérito: 'Ik geniet van de reacties van onze bezoekers. Op hun gezichten zie ik een mix van fascinatie en betovering die zegt: ik wil hier terugkomen.'



REIZEN & PRIJZEN

BESTE REISTIJD Voor- en najaar zijn de beste tijd; hoogtepunten zijn de Feria del Caballo in het voorjaar en de Fiestas de la Vendimia in het najaar.

VLIEGEN Tui Airlines vliegt rechtstreeks van Amsterdam naar Jerez; Ryanair doet dat vanaf Weeze-Düsseldorf. In alle andere gevallen moet overgestapt worden in Madrid of Barcelona. Retourticket Jerez met Ryanair vanaf €120. Sevilla is overigens een goed alternatief.

TREIN Wie op Sevilla of Madrid vliegt kan per trein naar Jerez. Reistijd 35 minuten vanaf Sevilla en 2.30 uur vanaf Madrid, prijs vanaf €21 respectievelijk €120 retour.

AUTOHUUR Een auto in de compactklasse kost vanaf circa €223 per week all-in.

ENTREES EN EXCURSIES Alcázar met moskee €3; show Real Escuela Andaluza Del Arte Ecuestre, de ruiterschool €18; bodega's tussen de €6 en €12.

Diverse organisaties verzorgen bezoeken aan monumenten, bodega's en wijngaarden, onder andere www.maridajerez.com, www.rutasiete.com en www.surways.com.

REISINFORMATIE In de musea is informatie in het Engels en alle rondleidingen zijn in het Engels. Uitgebreide informatie op www.cadizturismo.com.

Goede Nederlandstalige reisgidsen zijn de ANWB Ontdek Andalusië, een vertaling van de Duitse Dumont reeks (2013, 288 pag., €16,95) en de Odyssee Andalusië (2012, online verkrijgbaar via www.odyssee-reisgidsen.nl).

Een gratis stadsplattegrond is bij de plaatselijke VVV verkrijgbaar.

ETEN & DRINKEN Gemiddelde prijzen in €
Café con leche 1, glas sherry 1,40 dagmenu 15, fles wijn vanaf 6.

Ook het solerasysteem wordt hier uit de doeken gedaan. Sherrywijnen zijn, net als port, namelijk blends, mengsels van verschillende wijnen en jaren. Door middel van een ingenieus systeem wordt de wijn overgeheveld van het ene vat naar het andere. Een aantal bezoekers kijkt overigens erg wantrouwig naar die dikke laag gist op de wijn, maar dat is bij het proeven snel vergeten.

TOPSELECTIE OVERNACHTEN

Tijdens de Feria del Caballo en, in mindere mate, de Fiestas de la Vendimia is de vraag naar accommodatie enorm en zijn de prijzen navenant. De ondergenoemde prijzen zijn voor een tweepersoonskamer in het hoogseizoen, maar buiten de feesten.

Achter de prijs staat in sommige gevallen een T gevolgd door een cijfer. Dat is de gemiddelde waardering van gasten die boekten via een boekingsite (Trivago of Tripadvisor). Kies voor de telefoonnummers 00 34.

1. LA FONDA BARRANCO

Charmant hotel met tien kamers in een traditioneel huis met patio en een dakterras met uitzicht op de kathedraal (foto boven). Alles is tot in de puntjes verzorgd. Elke kamer heeft een eigen badkamer en airco. 956 33 21 41, www.lafondabarranco.es, €70, T: 8,9.

2. BELLAS ARTES

Tegenover de kathedraal; perfecte locatie. Recentelijk gerenoveerd, keurige kamers met een vleugje vergane glorie. 956 34 84 30, www.hotelbellasartes.org, €75, T: 7,2.

3. CASA GRANDE

Voor wie stijl en comfort zoekt; in een oud, typisch Andalusisch herenhuis met mooie patio en aangenaam dakterras. Alle monumenten en bodega's liggen op loopafstand. 956 34 50 70, www.casagrande.com.es, vanaf €120, T: 9,4.

4. PALACIO GARVEY

Voormalige residentie van een van de gerenommeerde sherryfamilies; 19e-eeuws buiten, hypermodern binnen. Uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding. 953 32 67 00, www.hotelpalacio-garvey.com, €80, T: 8,8.

