

Bodega Cota 45, UBE “El Reventón”

Romero Ibáñez Espinar, wandelende Sherry-encyclopedie, historicus en wijnmaker voor onder meer Juan Piñero, maakt bijzonder uitgesproken en eigenzinnige onversterkte wijnen in de Sherrydriehoek. Wijnen van de bekende Palomino Fino en Pedro Ximénez, maar ook van tal van zeldzame, met uitsterven bedreigde historische druivensoorten als Peruno en Uva Rey.

Voor Ibáñez, die zelf ook als uitgesproken en eigenzinnig valt te typeren, staat terroir voorop. De naam Cota 45 is dan ook een verwijzing naar de hoogte waarop volgens hem de beste Albarizabodems te vinden zijn, namelijk op 45 meter boven zeeniveau.

Ibáñez laat de wijngaarden en de druiven spreken, de typische technieken die tegenwoordig in de productie van Sherry worden gehanteerd, zoals het solerasysteem en rijping onder flor, gebruikt hij of spaarzaam of hij laat ze geheel achterwege. Het resultaat: prachtige, in historie gewortelde wijnen die laten zien wat een geweldige diversiteit mogelijk is in de wijnen uit Sanlúcar en omgeving.

Land:	Spanje
Streek:	Andalucía, Sanlúcar de Barrameda
Wijngaard(en):	Afkomstig van de 45 ha tellende Pago El Reventón. Iets ten Noordoosten van Sanlúcar de Barrameda op Albarizabodem nabij de Guadalquivir.
Appellatie:	Vino de la Tierra de Cádiz
Druivensoorten:	Palomino Fino (Listán)
Wijnmaker:	Romero Ibáñez Espinar
Rijping:	Rijpt 9 maanden na de vergisting in dezelfde oude “botas” (Sherryvaten) onder lichte florvorming.
Stijl:	Droog, fris, oxydatief
Neus:	Rijp wit fruit, kweepeer, appelcompote, kamille
Mond:	Fris, zilt, mineraal, zeer lange verfrissende afdronk.
Spijs:	Seafood, paella, sushi
Bijzonderheden:	Onversterkte wijn met florvorming

