

690	DAT A	apr-10	EVEN TO	LA COMPAGNIA DI TINDARO - 7.SPAGNA.DA BOFFELLI	GENEROSOS SECOS	XXX
anno	ALC OL	15°	PRO DUTT	RAINERA PEREZ MARIN	BLANCOS	XXX
€ 5,1	Acqu isto	CARREFOUR	NO ME	LA GUITA	ROSADOS	.
DOC MANZANILLA			TIPOL OGIA	JEREZ SECCO	BLANCOS CRIANZA	.
IGT			Commento breve .		TINTO JOVEN	.
persistenz 1	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	PALOMINO	FERMO	XXX
5			Z		MOSSO	.
			Z		FRIZZANTE	.
			Z		SECCO	XXX
			Z		ABBOCCATO	.
3	2,5	6,7		PERSISTENTE MOLTO SECCO	DOLCE	.

"La Guita"
Manzanilla

Producida, criada y embotellada en Sanlúcar de Barrameda, a orillas del Atlántico y el río Guadalquivir. Las especiales características de este vino, son el resultado de su crianza natural "bajo velo de flor", únicas por su ubicación y tradicional sistema de Criaderas y Solera. Elegante, fresca, ligera, sabrosa y muy aromática. Ideal para beber en cualquier ocasión.

SERVIR MUY FRIA

L 10041 G 09:56 XX
EMBOTELLADO FEBRERO 2010

07 09465919 JEREZ XERES MANZANILLA DENOMINACIONES DE ORIGEN 8 412449 102399

75 cl.

"La Guita"
Manzanilla

Elaborado en España

SIRVASE FRIO

EMBOTELLADO EN ORIGEN
HIJOS DE RAINERA PEREZ MARIN
C/. MISERICORDIA, N.º 1
SANLUCAR DE BARRAMEDA (ESPAÑA)
R.E. 22 CA

75 cl. D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda 15% Vol.

Ho provato diverse marche di Jerez e di Manzanilla, devo dire che in generale preferisco quest'ultima. Di solito i vini di manzanilla sono più morbidi dei classici Jerez. Le uve sono le stesse, anche la zona e il tipo di preparazione, in pratica la sola differenza è la località di produzione, ossia il terroir. San Lucar de Barrameda, dove si produce il Manzanilla, è una località sul mare, anzi sull'oceano, in particolare è la località dove attraccò il veliero "Victoria" nel 1522 dopo aver per prima circumnavigato per la prima volta tutto il globo terrestre sotto la guida del navigatore portoghese Ferdinando Magellano, che non poté gioire del successo, perchè morì durante la spedizione. I fatti furono raccontati dal vicentino Antonio Pigafetta.

Naturalmente tutto questo non c'entra niente con il vino che si produce in questa storica località e per quanto interessante sia non contribuisce minimamente alla sua gradevolezza. Cito il fatto storico perchè personalmente sostengo che conoscere tutti gli aspetti culturali di un territorio contribuisce ad aumentare il fascino che i suoi prodotti possono esercitare sulla nostra immaginazione.

Ma tornando all'analisi sensoriale, il colore di questo Manzanilla è di un giallo paglierino chiarissimo, limpido ed invitante, molto fluido. L'aroma è inconfondibile, la "flor", cioè il velo di lieviti che protegge il vino dall'ossidazione durante la fermentazione produce questo caratteristico aroma di frutti secchi, noci e nocciole. In bocca ha un impatto quasi violento per chi non conosce il vino, ma poi ci si accorge che è più morbido del Jerez e più consono ad un gusto italiano, forse anche meno secco, ma elegante e fine, Evolve in aromi floreali, molto intensi, difficili da individuare perchè complessi, ma armonici ed equilibrati

	Giu	Alb	Rob	Mic	Cla	Dan	Rob	Sor	Tin	fra	Lor	Emi	Media	PREZZO
TIO PEPE	7	7	6	6,5	6	6	5	5	6	7	6	8	6,3	6,05
LA GUITA	6	7	7	7	6,5	6,5	6,2	7	6,3	8	6	7	6,7	4,9
RIOJA	7	8	8	7	7,5	8	7	7,5	7	8	7,5	7	7,5	8,9
RIBERA DUERO	7	8	7	8	8	9	7,5	8	7,3	9	8	8	7,9	9,6
													0,0	