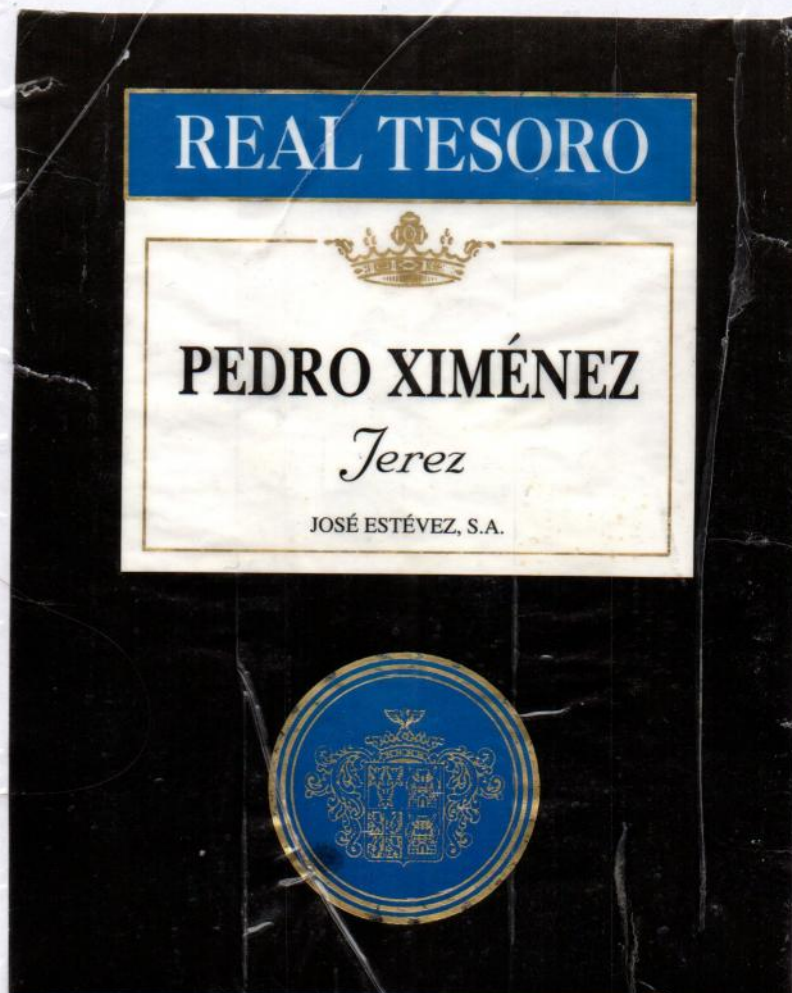


990	12-feb-16	EVE NTO	38 - JEREZ e FIANO	GENEROSOS SECOS	.	
anno	17°	PRO DUTT ORF	JOSE ESTEVEZ	ESPUMOSOS	.	
€ 8,0	MERCADONA	NO ME	REAL TESORO	BLANCOS	.	
DOC IGT			JEREZ	TIPO LOGI A	PASSITO	
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z Y X W V U T S R Q P O N M L K J I H G F E D C B A	Commento breve RICCO E COMPLESSO SCURISSIMO, OLEOSO, AROMI FORTI E GENEROSI, CONFETTURE, FICHI, CIOCCOLATO. IN BOCCA POTENTE E LUNGO, UNICO DIFETTO DILCEZZA ECCESSIVA	TINTO GUARDA	XXX
3	1,5	7	PEDRO XIMENEZ		FERMO	.
					MOSSO	.
					FRIZZANTE	.
					SECCO	.
					ABBOCCATO	.
					DOLCE	XXX



Ho già parlato della mia predilezione per i vini di Jerez, in particolare per quelli secchi. Le tipologie di vini Jerez sono 7: 1)MANZANILLA, 2)FINO, 3)AMONTILLADO, 4)PALO CORTADO, 5)OLOROSO, 6)CREAM, 7)PEDRO XIMENEZ.

I primi due sono quelli secchi e coprono almeno il 70% della produzione. L'unico dolce è il Pedro Ximenez, gli altri hanno una leggera concentrazione di zucchero e destinati soprattutto al mercato inglese ed americano. In pratica in Spagna si trovano quasi esclusivamente le prime due tipologie, le mie preferite.

In questa occasione abbiamo provato un Pedro Ximenez, che non ci ha affatto deluso. Un vino estremamente ricco di sfumature sia aromatiche che gustative. Il colore è scurissimo, quasi nero, solo sull'unghia si notano riflessi ambrati. Aromi complessi e cangianti, sembra di avere in tavola una macedonia di frutti tropicali, ma anche torte con creme, vaniglia, cioccolato. Tutti aromi che si ritrovano anche al palato, riempie la bocca e lascia una lunga sensazione molto piacevole. Non lo trovo adatto ad accompagnare un dolce, forse una torta al cioccolato. Sia a me che a Giuseppe ha ricordato il Recioto. L'unico punto debole, per il mio gusto, è la eccessiva dolcezza che lo rende un poco appiccicoso, infatti nella bottiglia vuota, che ho portato a casa per staccarne l'etichetta, era rimasto sul fondo un leggero strato di zucchero non sciolto per la saturazione del composto. se volete saperne di più: <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2004102.php>