

De tijd dat heel Nederland aan de sherry was, ligt al dertig jaar achter ons. Sherry kampt nog steeds met een slecht imago. Toch lijkt het tij langzaam te keren.

IMCO LANTING BEELD IMCO LANTING

# Sherry komt weer terug



Van het vat in de fles en meteen de glazen in, bij de tabanco's in de Spaanse stad Jerez.



Een van de opslagplaatsen van Gonzales Byass in Jerez.



Het beroemdste sherrylogo. In Jerez nog steeds een trotse traditie.

Koningin Juliana was een fervent sherrydrinker, in een tijd dat de drank nog status en klasse had. Langzaam ontdekte ook het grote publiek de drank. In de jaren zeventig verschenen op televisie de eerste reclamespotjes waarin mysterieuze, Zorro-achtige figuren rondliepen en Spaanse gitaarmuziek klonk. 'Het geheim dat je deelt met Sandeman', hoorde je ten slotte een mannenstem zeggen. Of 'Wie Spanje kent, kent Osborne-sherry.' Het werd gewoon om een scheutje sherry door de soep te doen en plotseling was daar ook het sherrydieet. Jon Dekker, reclame-expert, weet het nog: 'Dat dieet kon bestaan uit een biefstukje, een beetje sla en twee glazen sherry. Ik ben er indertijd tien kilo door afgevallen, maar het vreemde was dat niemand wist wie het dieet had bedacht. Overigens vonden velen het nogal lastig om het bij die twee glazen te houden.'

## ondergang

Volgens Dekker kwam de explosieve groei in belangstelling voor sherry voornamelijk door supermarktketen Albert Heijn, die als eerste bedrijf sherry begon te promoten en de drank op grote schaal invoerde. Het werkte, tenminste in eerste instantie. Dekker: 'Albert Heijn heeft de

## Naar verluidt kwam 's ochtends de fles al op tafel bij de huisvrouwen.

opmars van de sherry ingezet en jaren later min of meer ook de ondergang ingeluid. Het probleem was dat de vraag zo groot werd, dat er steeds minder aandacht was voor kwaliteit. Albert Heijn heeft zelfs jarenlang zijn eigen bodega in Spanje gehad, waarvandaan miljoenen liters naar Nederland werden verscheept. Op het hoogtepunt van de hype waren Nederland en Engeland samen verantwoordelijk voor tachtig procent van de totale sherrymarkt. Sherry werd steeds goedkoper en je kon het zelfs in twee-literflessen krijgen – maar altijd slechts in twee smaken: medium en dry. In dezelfde periode vond er een grote uittocht vanuit de grote steden plaats. In de nieuwbouwwijken van Purmerend, Almere en talloze andere steden zochten huisvrouwen elkaar overdag op en naar verluidt kwam dan vaak 's ochtends de fles al op tafel. Het beeld, of dat nu klopte of niet, was funest voor het imago van sherry en het is eigenlijk nooit meer verdwenen. Zelfs als je vandaag iemand vraagt waarmee hij of zij sherry associeert, krijg je meestal exact dit te horen. Fascinerend voor marketingmensen om te achterhalen hoe dit zo verkeerd heeft kunnen lopen.'

## status

Een van de vroegere reclameteksten luidde: 'Kom naar de bodega's van Jerez en ontdek hoe sherry zijn karakter krijgt, hoe sherry rijpt en volwassen wordt. Sherry is eerbiedwaardig, geduldig, zorgzaam, maar sherry is ook onvoorspelbaar, verrassend, royaal. Sherry is gastvrij.' Deze bijna bezwerende marketingformule is bij ons allang uitgewerkt, maar in Jerez, de stad waar het is 'uitgevonden', heeft sherry nog altijd een enorme status. Jerez is zelfs de Europese wijnstad van het jaar 2014. In sherrybars, de zogenaamde *tabanco's*, worden wel tien soorten geschonken (onder meer fino, amontillado, oloroso, cream en Pedro Ximénez), altijd vergezeld van schaaltes ham, kaas of olijven. En ook niet onbelangrijk, de sherry komt rechtstreeks uit het vat. Niks oubolligheid, hier is sherry een nobele traditie, die met Spaanse flair in stand wordt gehouden. Door jong en oud, man en vrouw. En, verrassend, sherry blijkt gewoon erg

## wat is sherry?

Sherry is versterkte wijn (plusminus 15 procent alcohol) van de witte Palomino-druif dan wel de (eveneens witte) Pedro Ximénez. Beide groeien rond Jerez, waar de heuvelgronden zo kalkrijk is, dat ze geheel wit 'uitslaan'. Sherry is een uitgekend mengsel van wijnen uit verschillende jaren (de zogenaamde *solera*). Het waren de Britten die in de zeventiende eeuw de sherry (een verbetering van Jerez) begonnen te exporteren vanuit het gebied. De naam *sherry* is beschermd en mag alleen worden gebruikt voor wijn die uit deze streek komt.

lekker, vooral met een knabbel erbij; of een vijf-gangenmenu, zoals in restaurant La Carboná. De eigenaars, een vader en zoon (beiden heten Javier), koken, bakken en marinieren alles, van voorgerecht tot dessert, in sherry en serveren bij elke gang een glas van een andere, bijpassende soort.

Dekker werd tien jaar geleden gevraagd het imago van sherry in Nederland op te vijzelen. Een hele kluit. 'Sommigen dachten dat het voldoende was om mooie plaatjes van Jerez te laten zien, met de impliciete boodschap "we dronken vroeger sherry en we doen het nog steeds hoor, dat jullie het weten". Maar zo eenvoudig lag het niet. De sherry moest helemaal opnieuw beginnen in Nederland.' Dekker besloot een Spaanse kok uit te nodigen die voor hem en zijn marketingteam ging koken, met begeleidende sherry's. 'Dat was een complete verrassing. Wat een variëteiten en wat smaakt sherry heerlijk bij het eten. We wisten meteen: hier zit het begin van de oplossing.'

Een aantal chef-koks en sommeliers van de beste restaurants in Nederland werden meegenomen naar Jerez en ook zij waren stomverbaasd. Dekker: 'Terug in Nederland zetten ze al snel de eerste sherry's op de kaart. Daarna zijn we naar hotelscholen gegaan. Studenten krijgen inmiddels les van gediplomeerde *sherry-educators*. Op wijnbeurzen zie ik het verschil duidelijk. Liepen mensen vroeger met een wijde boog om de sherrystand heen, nu wordt het almaar drukker.'

## geen nieuwe hype

Dekker is niet uit op een nieuwe hype rond sherry. 'Alsjeblieft niet, want we hebben gezien wat dat heeft opgeleverd. In Jerez likken ze hun wonden nog steeds. Veel belangrijker is dat sherry wordt gezien voor wat het werkelijk is, wat mij betreft de mooiste wijn om iets bij te eten, of dat nu borrelhapjes zijn of een vijfgangendiner.' Laten we de tijd van de goedkope 'bocht' vergeten en sherry bovenal niet langer linken aan overmatig alcoholgebruik in Vinexwijken. In Londen is vorige maand weer een trendy sherrybar opengegaan, naar Spaans voorbeeld. Een nieuwe trend en zoiets lijkt Dekker ook wel wat voor Nederland, te beginnen in Amsterdam. De vraag is of we na zo veel jaar het geheim eindelijk weer willen delen met Sandeman. ■

## informatie

Meer informatie over sherry (onder meer over het productieproces, de verschillende soorten sherry en leuke recepten) is te vinden op deze website:

► [vinosdejerez.nl](http://vinosdejerez.nl)