

# THE TAMING OF SHERRISH

## Het verhaal van een wijn met karakter

*If I had a thousand sons, the first humane principle I would teach them should be, to forswear thin potations and to addict themselves to sack*

William Shakespeare, Henry IV, part 2, Act 4, Scene 3

## Inleiding

Eleganter en verfijnder dan champagne en een rijkdom en verscheidenheid aan stijlen vertegenwoordigend waar een andere versterkte wijn als port niet aan kan tippen. In tegenstelling tot port zou je immers een heel diner kunnen laten begeleiden door sherry. Want sherry kan beendroog zijn, fris, zilt, indringend, aromatisch, complex, nootachtig, vol en fluwelig zoet. Onder kenners wordt sherry om zijn zuiverheid, zijn hoge en constante kwaliteit en veelzijdigheid geroemd. Maar de grote massa schijnt echter last te hebben van het 'sherryweduwe syndroom'. Die denkt aan een verre of nabije tante, die in de jaren zeventig en tachtig een bepaald soort alcoholisch vocht naar binnen klokte, vaak zelfs uit tweeliterflessen dat enigszins iets weg had van sherry maar eigenlijk een belediging was voor de goede naam van deze drank. Dat er zulk minderwaardig alcoholisch vocht in de schappen lag had zijn oorzaak. De vraag naar sherry overtrof vele malen het aanbod. Tussen 1970 en 1980 verdubbelde de aanplant van 10.000 hectaren tot 20.000 hectaren. Om sneller te kunnen bottelen werd afgeweken van de minimumregel van 3 jaar opslag. Minderwaardige eindproducten waren het gevolg. De gemiddelde Nederlandse consument maalde in die tijd nog niet om goede kwaliteit wijn. In feite was er toen maar één soort sherry die veel gedronken werd: medium dry. Het heette dry maar het smaakte zoet. En het was goedkoop. Bij sherryweduwen kwam het al helemaal niet in het hoofd op dat er ook nog superieure sherry bestond. Dat dit beeld bepalend werd voor het imago is eigenlijk even onzinnig als een inferieur soort Lambrusco, in de jaren zeventig ook in literflessen te koop, nog steeds symbool zou staan voor Italiaanse wijn.

Tijd voor een stoomcursus Sherry!

## Wat is sherry?



We beginnen bij het begin. Wat is sherry? Sherry is een versterkte wijn van witte druiven die groeien in het zuiden van Spanje, Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Mantzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Die naam verwijst naar de 'gouden driehoek' de drie Andalusische steden waar de verschillende typen sherry worden geproduceerd: Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María en Sanlúcar de Barrameda.

Voor de productie van zoete sherry wordt gebruik gemaakt van de Pedro Ximénez die ook goed gedijt in de kalkrijke grond. De Moscatel druif wordt gebruikt voor het aanzoeten van droge sherry's.

## Karakteristiek: soort en streek

Van dezelfde druif geperst, volgens hetzelfde systeem tot wijn gemaakt, maar hoe kenmerkend anders kan de sherry van Jerez de la Frontera smaken dan die uit Puerto de Santa María en Sanlúcar de Barrameda! Dat heeft alles te maken met de invloed van de plaatselijke klimatologische omstandigheden voor de ontwikkeling van het karakter van de wijn.

Je kunt sherry grofweg in twee groepen verdelen:

*Fino*  
*Oloroso*

De wijnen van het finotype hebben allen florgroei ondergaan, die van het Oloroso-type zijn

zonder flor ontstaan.

#### *Manzanilla*

Een fino die enkel geproduceerd kan worden onder de specifieke omstandigheden van Sanlúcar de Barrameda. Wijn uit een vat uit de 'kathedralen' van Sanlúcar gehaald en overgeplaatst naar Jerez zal zich niet meer ontwikkelen tot een Manzanilla maar een fino kenmerkend voor Jerez (en andersom).

Deze wijn heeft een bleke kleur, is delicaat en beendroog. Vooral de zeelucht geeft de wijn zijn zilte karakter. Er is ook een zweem van appel. De nadronk is kruidig bitter.

Als de wijn oudert kan deze zich tot een Manzanilla pasada ontwikkelen.

#### *Fino*

Lichte strokleurige wijn, zeer droog, met een indringend en naar amandel geurend aroma.

#### *Amontillado*

Een fino die veel langer (soms meer dan dertig jaar) gerijpt wordt waardoor de beschermende florlaag afsterft. Niet elke fino haalt echter de hoge kwaliteit waaraan dit type moet voldoen.

De kleur van deze sherry wordt door de lange rijping donkerder en neigt naar amber. Het aroma en de afdronk zijn indrukwekkend, de wijn heeft meer body dan een fino.

#### *Oloroso*

Een droge maar volle amberkleurige wijn die in de afdronk nochtans een vette, bijna zoete indruk wekt.

#### *Palo cortado*

Een speling der natuur. Een wijn die begint als een fino, maar omdat de florgroei niet toereikend is wordt deze versterkt om zich als een oloroso te ontwikkelen. Hij blijft echter zowel kenmerken vertonen van een fino als een oloroso. Sinds de phylloxera plaag en de komst van modernere technieken is deze wijn zeldzaam (en gewild) geworden. In smaak en kleur zijn er overeenkomsten met een oloroso, maar het aroma heeft weer meer weg van een amontillado. Complex, bijzonder, indringend en verfijnd.

Zoete sherry's:

#### *Pedro Ximénez (PX)*

Gemaakt van de Pedro Ximénez druif. Zeer zoet met een geur van rozijnen. Vol en krachtig van smaak. Bijna stroopachtig van structuur, zeer donkerbruin van kleur.

'Blended' sherry's:

#### *Cream sherry*

Een mengsel van oloroso en Pedro Ximénez, diepbruin van kleur en een aroma van noten en rozijnen.

### *Pale cream*

Een mengsel van een fino met een Pedro Ximénez of een moscatel. Lichtgeel van kleur met een aroma van honing en noten. Zachtzoet en delicaat.

### **Vinificatie: flor en solera**

In september worden de druiven geoogst en geperst. Na het persen wordt de most op grote gevlochten grasmatten in de zon te drogen gelegd. Daarna gaat de most in tanks of eikenhouten vaten waar hij een eerste korte maar heftige gisting ondergaat bij een temperatuur van 24 graden. Dat duurt 3 tot 7 dagen. Daarna volgt een langzame gisting van september tot december. Als de most uitgegist is en helder is geworden wordt alleen de beste wijn versterkt tot 14,5 procent. In april/mei komt een belangrijk en alles bepalend stadium in het maken van deze wijn: het scheiden van de typen sherry. Nu zal blijken welke weg de wijn uit de verschillende vaten zal afleggen. De sherry met voldoende aanzet tot florgroei wordt versterkt tot 15,5 procent en is bestemd om de lichte zeer droge finowijn te worden, de sherry met weinig of geen florgroei wordt versterkt tot 17,5 procent en zal een oloroso worden. Niet elke fino haalt echter de hoge kwaliteit waaraan dit type moet voldoen. De kleur wordt daardoor donkerder en neigt naar amber. Het aroma en de afdronk zijn indrukwekkend, de wijn heeft meer body dan een fino.

Wat is flor?

Flor de vino is een op een bloem gelijkende gistsoort (*Saccharomyces beticus*) die op natuurlijke wijze al voorkomt op de druiven aan de wijnstok. Als de wijn in de vaten ligt opgeslagen vormen de gistcellen aan de oppervlakte een laag die de wijn van de buitenlucht afsluit. Het microklimaat van vooral Sanlúcar de Barrameda en Puerto de Santa Maria zijn ideaal om deze laag het hele jaar door in stand te houden. Deze laag zorgt er voor dat de wijn jong en vers blijft. Bovendien oxideren de gistcellen de wijnalcohol in het nootachtige acetaldehyde en geeft het de finowijn zijn karakteristieke smaak, geur en kleur.

Flor kan enkel gedijen bij een alcoholpercentage tot 16 procent, bij een hoger percentage zullen de gistcellen afsterven. Dat is ook het geval als de wijn zeven jaar geouderd heeft.

In 1830 is het Solerasysteem ontwikkeld. Het idee erachter is dat door het geleidelijk mengen van wijnen van opeenvolgende ouderdom een constante kwaliteit gegarandeerd wordt. Er vindt een kruisbestuiving tussen oudere en jongere wijn plaats waar beiden profijt van hebben. De oudere wijn wordt nieuw leven ingeblazen door de jongere wijn die ook waar nodig, de florgroei op gang houdt en de jongere wijn neemt de goede kwaliteiten en diepgang over van de oudere wijn en wordt 'opgevoed' tot dezelfde kwaliteit. De vaten die voor vijf zesde gevuld zijn om de wijn de ruimte te geven om



zich te ontwikkelen worden opgeslagen in een bovengrondse ruimte die in verbinding staat met de buitenlucht. Het typische vochtige microklimaat heeft zo voldoende kans om de wijn te beïnvloeden en geeft de flor mogelijkheid te blijven groeien. De vaten worden opgestapeld in piramide vorm. De onderste laag die suelo (grond) wordt genoemd bevat de oudste wijn en is klaar om gebotteld te worden. De rij daarboven bevat iets jongere wijn, de laag daarboven nog jongere etc. Ongeveer om de drie maanden wordt wijn uit de onderste vaten getapt. Nooit meer dan een derde van de inhoud. Elk vat wordt dan weer bijgevuld met een zelfde hoeveelheid wijn uit de vaten van de daarboven liggende laag (1e criadera, kinderkamer). De vaten van deze laag worden op hun beurt weer aangevuld met wijn uit de vaten van de daar weer boven liggende laag (2e criadera). Het controlerende orgaan, de Consejo regulador, schrijft voor dat de wijn minimaal drie jaar op het vat moet rijpen om sherry te kunnen worden. In de praktijk is dat vaak veel langer. Een fino kan gemiddeld zes jaar oud zijn, een Amantillado vijftig à zestig jaar, een Oloroso kan wel honderd jaar oud zijn.

Omdat in het solera systeem een continue menging plaatsvindt van oudere en jongere wijn zullen jaartallen zelden op het etiket vermeld staan. De sherry-typen amontillado, oloroso, palo cortado en Pedro Ximénez hebben echter vele jaren van solera rijping ondergaan. Er is een classificatie voor deze typen sherry waaruit afgeleid kan worden hoe lang deze hebben gerijpt. VOS (Vinum Optimum Signatum) : meer dan 20 jaar, en VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) : meer dan 30 jaar. Dat de datum van botteling bijna nooit wordt vermeld maakt de aanschaf van vooral een fino lastig. Juist omdat deze sherry gebaat is bij het zo snel mogelijk na botteling consumeren. Bij de wijnverkoper zal dan navraag gedaan moeten worden over de datum van botteling. Schoorvoetend komt er verandering in. De puerto fino van Lustau heeft een botteldatum. Het zal geen verwondering wekken dat zoiets als een 'vintage sherry' niet bestaat. Of toch? Gonzalez Byass introduceerde in 1994 twee vintage-sherry's. Een van 1963 en een van 1966.

## **Geschiedenis**

De geschiedenis van deze legendarische wijn gaat ver terug. Strabon, een Griekse geograaf uit de 1e eeuw v. Chr. Schreef dat het de Phoeniciërs waren die in 1100 v. Chr. de wijnbouw naar Jerez brachten.

Na de Grieken brachten de Romeinen het gebied van Jerez tot grote economische bloei. De export van wijn breidde zich uit alsmede die van olijfolie en garum, een saus van gefermenteerde vis. Cadiz werd een belangrijke handelshaven.

In de 7e eeuw n. Chr. werd Spanje door de Arabieren overheerst. Hoewel Kalief Alhaken II aanvankelijk de wijnbouw niet aan banden legde werd het hem uiteindelijk toch een doorn in het oog. Uit religieus oogpunt besloot hij de wijngaarden te laten rooien. De Jerezianen beargumenteerden het behoud van hun wijngaarden echter met het verhaal dat de druiven enkel werden gebruikt om tot sultana's te worden gedroogd. De kalief wist dat sultana's door soldaten in de heilige oorlog werden gebruikt en waardevol waren als krachtvoer. Hij liet zich overhalen en zo werd de wijnbouw in Jerez gered.

In 1264 werd Andalusië door Koning Alphonso de Xde bevrijd. Onder zijn bewind floreerde de wijnbouw opnieuw. In dezelfde eeuw begon te export van de wijnen van Gerez naar Engeland. Dat die zo'n hoge vlucht kon nemen kwam gedeeltelijk doordat de handelsovereenkomst van Henry I van Engeland met de inwoners van Bordeaux door de

laatst getorpedeerd werd. Hun wijn tegen Engelse wol? Geen denken aan! De Jerezianen zagen die ruil echter wel zitten.

Ondertussen was er dringend behoefte aan een algemene standaard om de kwaliteit van sherry te waarborgen. In augustus 1483 werd een gilde opgericht om de druivenoogst, vinificatie en distributie te reguleren.

De export nam een hoge vlucht. Sherry was de eerste wijn die een reis om de wereld maakte. De houdbaarheid van deze wijn was groot en het was deze wijn die door Columbus in 1490, naar de nieuwe wereld werd gebracht.

Sherry werd geliefd bij Engelse, Franse en Vlaamse kooplieden. De opmaat tot de grote wijnconsumptie van de Engelsen was, toen in 1587 sir Francis Drake de haven van Cadiz binnenviel. Daarmee werd een Spaanse invasie van zijn vaderland verhinderd. Alle Spaanse schepen werden verbrand, winkels werden geplunderd. Onder de buit waren 2900 vaten sack. De naam sack stamt van het Spaanse woord sacar wat export betekent. De sherrish-sack zoals de Engelsen de wijn noemden (later verbasterd tot sherry) had in het geheel niets te maken met 'droge wijn' zoals men jaren dacht, aannemend dat 'sack' van het Spaanse woord 'seco' afstamde. Volgens Julian Jeffs, een historicus gespecialiseerd in de geschiedenis van sherry, is die wijn, deze 'sack', een zoet smakende wijn. Enigszins lijkend op een jonge oloroso.

In Engeland werd deze wijn mateloos populair. Elisabeth I beval sherry aan als de 'ideale wijn'. Ook aan het hof van James I was sherry de favoriete drank. Shakespeare getuigde in vele van zijn toneelstukken van zijn liefde voor sack.

Vanaf de zeventiende eeuw begonnen de Engelsen, Ieren en Schotten handelshuizen op te richten in het gebied van Jerez. Velen van deze oude handelshuizen bestaan nog steeds en zijn zeer bekend. Wat dacht u van Osborne, Sandeman, Williams & Humbert, Harvey's en Wisdom & Warter.

In 1825 werd onder invloed van de Britse wijnhandelaren die zich in Spanje hadden gevestigd, de belasting die voor de export van sherry gold verlaagd en tussen 1825 en 1840 verviervoudigde de verkoop. In 1935 werd de Consejo Regulador de la Denominacion de Origin opgericht, het orgaan dat de productie van sherry zou controleren. Aan het einde van de negentiende eeuw kwam er echter een einde aan de triomftocht van deze wijn toen de phylloxeraplaag Zuid Spanje bereikt. De phylloxera vastatrix is een druifluis die vanuit de Verenigde Staten naar West Europa werd overgebracht. Deze luis tast de wortels van de plant aan zodat de planten afsterven. In heel Europa dreigden wijngaarden voorgoed te verdwijnen bij gebrek aan effectieve bestrijdingsmiddelen. Men ontdekte uiteindelijk de achteraf simpele, remedie: het gebruik van Amerikaanse wortelstokken die resistent waren voor de druifluis.

In de tweede helft van de twintigste eeuw kwam er weer een grote opleving in de vraag naar sherry. Vooral in Nederland werd aardig wat sherry ingenomen. De vraag overtrof het aanbod zodanig dat men zich genoodzaakt zag de aanplant te verdubbelen. Men liet de teugels vieren en begon af te wijken van de stringente normen om een hoge kwaliteit sherry te waarborgen. Dat dit de naam van deze wijn geen goed heeft gedaan mag geen verwondering heten. In de jaren zeventig en begin jaren tachtig van de vorige eeuw was er sprake van een economische crisis in Spanje. Ook de wijnhandel ondervond de nodige klappen. De export van sherry liep zienderogen terug. Deze wijn die voorheen een goed imago had bleek passé en stoffig te zijn geworden. Sindsdien is er veel gebeurd om het hoge peil van weleer in ere te herstellen: de

aanplant bracht men weer terug tot de gebieden waar sherry het beste gedijt, men hield de stringente regels weer nauwlettend in de gaten. Omdat kwaliteit zich niet verloochent zal deze wijn zeker weer de (ere)plaats krijgen die het verdient.

## **Serveren en bewaren**

Sherry wordt traditioneel in een klein tulpvormig glas geserveerd, copita genaamd. Het lijkt op een kleinere versie van het champagneglas. Sommigen zijn zo verzot op het kostelijke vocht dat sherry heet dat zij deze drank in een 'normaal' wijnglas plegen te drinken. Deze 'zonde' is echter veel minder groot dan het serveren van sherry op een verkeerde temperatuur. Zo zal menig delicate fino om zeep geholpen zijn door deze te warm te serveren.

### *Fino*

Behoort, evenals andere witte wijn, koel te worden geserveerd, zo'n 10 graden Celsius.

Lichte en jonge *oloroso*

Ook licht gekoeld, 10-12 graden Celcius.

Oudere *oloroso*, *amantillado* en *palo cortado*

Op 16-18 graden Celcius

Zoete wijnen als *Pedro Ximénez*

Op kamertemperatuur

Verder hangt de temperatuur van serveren van enkele sherry's ook af of je deze bij een diner pleegt te drinken of als aperitief, maar daar kom ik nog op terug.

Het verpesten van vooral de knisperfrisse fino's geschiedt niet alleen door het serveren op een te warme temperatuur, maar ook doordat menigeeen denkt dat deze jonge sherry, evenals andere versterkte wijnen of digestieven eeuwig houdbaar zijn. Niets van dit al. De zo fragiele fino zal snel zijn jonge flair verliezen. Ze oxideren snel. Informeer bij uw wijnhandel wat de datum van botteling is, bewaar de fino in de koeling en geniet er binnen drie dagen van. Er zijn ook halve flesjes te koop.

De jongere amantillado's zijn ook kwetsbaar, zeker na opening, zij het iets minder. Oudere *oloroso*'s en *palo cortado*'s zijn na openen nog zo'n drie weken goed. De zoeter wijnen als Pedro Ximénez kunnen bijna eindeloos bewaard worden en de goede onder hen zullen er op vooruit gaan.

## **Het Sherrish diner**

*Dames en heren, ik heet u welkom bij het Sherrish diner. Allereerst wordt er een Amuse geserveerd: brioche toast met Isigny room en Avruga kaviaar, daarbij wordt een beendroge fino Tio Pepe geschonken, vervolgens het voorgerecht: oesters met zabaglione, een zilte Manzanilla "Papurusa" zal deze gang begeleiden, dan een consommé met truffels en ganzenlever. Een amontillado zal u daar prima bij smaken, het visgerecht zal zijn: makreel in*

*zoutkorst met kervel, een oudere amontillado , de dertig jaar solera gerijpte 'del Duque' zal daar bij worden geschonken, dan wordt u een Carré van lam uit Frans Baskenland met risotto en een saus van verse tijm en geserveerd, begeleid door een bijzondere kwaliteit oloroso, Lustau V.O.R.S. Oloroso. Dan wordt u allen bediend met diverse soorten kaas: Chaource, Taleggio, Robiola, Comté, Shopshire Bleu, Epoisse. Een palo cortado, bekend om zijn rijk smakenpalet voegt zich daar wonderwel bij . Tenslotte een Aziatische chocoladepudding met vanille-pistachesaus en gemarineerde aardbeien waar een Noe - Pedro Ximénez 'Muy Viejo' Jerez bij geschonken wordt.*

Door het geroemde veelzijdige palet aan smaken is het mogelijk een heel diner louter door sherry te laten begeleiden. Bovendien heeft de wijn een reputatie als ideale begeleider van moeilijke gerechten zoals gerechten met artisjokken, asperges, pittig gekruide gerechten, gerechten met blauwe kaas en chocoladedesserts. Ook oosterse-, vooral Japanse gerechten komen met sherry goed tot hun recht.

Aperitief/amuses

*Fino en Manzanilla:* olijven, amandelen, ham, pikante worst, kaviaar

Soepen:

*Fino en Manzanilla:* ideale begeleiders van allerlei soorten soep, zoals vissoep, aspergesoep.

*Amantillado :* lichte vleessoepen zoals consommé

*Oloroso:* krachtige bouillon

Visgerechten:

*Fino:* bijna alle visgerechten, vooral gerechten met schaal- en schelpdieren

*Manzanilla:* allerlei visgerechten als gerechten met Hollandse nieuwe haring, mosselen, oesters, tonijn

*Palo cortado:* inktvis

*Amontillado:* op kamertemperatuur serveren bij gerechten met vettere vissoorten als zalm, makreel

Vleesgerechten:

*Amontillado:* op kamertemperatuur serveren bij gerechten met wit vlees (kalfs-, varkensvlees)

*Palo cortado:* wildgerechten, gerookt vlees, ganzenlever

*Oloroso:* op kamertemperatuur serveren bij wildgerechten, gerechten met rood vlees, gerechten met gerookt vlees

*Pale cream:* lever, ganzenlever

Groentegerechten:

*Fino en Manzanilla:* asperges, artisjokken

*Palo cortado:* zeekraal, zeewier

Kaas:

*Fino en Manzanilla:* milde kaassoorten

*Amontillado:* pittige kazen

*Palo cortado:* door de rijke schakering van deze wijn past deze bij een heel kaasplateau van verschillende soorten kaas

*Oloroso:* geitenkaas

*Pedro Ximénez:* blauwschimmelkaas



Nagerechten:

*Palo cortado*: gerechten met fruit en noten

*Pedro Ximénez*: Allerlei zoete desserts als gerechten met chocola, vanille ijs.

## Aanbevelingen

Fino: fino de puerta, Lustau, Tio pepe, Gonzalez Byass

Manzanilla: La guita, Domingo Pérez

Amontillado: Del Duque, Gonzalez Byass

Oloroso: Noë, Gonzalez Byass, Metusalem, Gonzalez Byass

Wie denkt nog dat sherry een makkelijk drankje is? Zeker de fino sherry's zijn niet van het type dat zich gemakkelijk 'geeft'. Fris en licht van karakter kunnen ze zijn, maar veel sherry's, ook de amontillado's en oloroso's hebben een Spaanse strengheid, een strakheid waar je wel even aan moet wennen. De wijde schakering van het smaakpalet dat sherry biedt is echter ongeëvenaard. Daarbij voegt sherry een zilt smakengamma toe dat nagenoeg geen enkele andere wijn kan bieden waardoor deze wijn de ideale begeleider van bijvoorbeeld schelp- en schaaldieren is. Om een wat belegen uitdrukkingwijze te gebruiken: het is 'een wijn met karakter'.

Cop. G.A. den Held, 2004

## Literatuur

Jeffs, Julian, Sherry. London : Beazley, 2004

Klei, Nicolaas, Over de tong: een wijnboek. Amsterdam: Singel pockets, 2003 (4e druk)

MacGee, Harold, vert. [uit het Engels] door Joost Schipper, Over eten en koken : wetenschap en overlevering in de keuken. Amsterdam : Bert Bakker, 2001 (3e druk)

Robinson, Jancis, A. Dinsmoor Webb, and Richard E. Smart, eds., Oxford companion to wine. Oxford: Oxford University Press, 1999

## Internetbronnen:

Berberoglu, Hrayr, Japanese cuisine and sherry. Food reference website  
<http://www.foodreference.com/html/artjapanesecuisineandsherry.html>

Grape Phylloxera. Ohio State University Extension Fact Sheet, entomology. Ohio : the Ohio State University, 1991 <http://ohioline.osu.edu/hyg-fact/2000/2600.html>

Grape Phylloxera. Britannica Concise Encyclopedia. Encyclopædia Britannica Premium Service, 2004

. Mad about sherry. 2004  
<http://www.madaboutsherry.com>

Proefverslag sherry-kaas. Den bloeyenden wijngaerd, 2004  
<http://www.commanderij.com/download/Proefverslag-sherry-kaas.pdf>

Uncorking the past : The history of drinking. The economist, Dec 20th 2001  
[http://www.economist.com/diversions/displayStory.cfm?story\\_id=883706](http://www.economist.com/diversions/displayStory.cfm?story_id=883706)

Sherry : een familie van wijnen. Sherry Instituut van Spanje  
<http://www.sherryinfo.nl>

Sherry, een verhaal apart. Wijnen Christiaens  
[http://wijnen-christiaens.telenet.be/dos\\_sherry.htm](http://wijnen-christiaens.telenet.be/dos_sherry.htm)