

# Stationsprovning Sherry

Munskänkarna Kungsbacka

# Sherry

Vin från den s.k. sherrytriangeln i Spanien



# Tillverkning

Sherry är ett i regel torrt starkvin. Det tillverkas på gröna druvor som odlas i kalkrik jord (albariza) i den andalusiska "sherrytriangeln".

Druvmusten jäses oftast i ståltankar vid en temperatur på 20–25 grader. Producenterna vill ha ett neutralt basvin som grund till sherryn så jästen får äta upp allt socker i musten. Resultatet blir ett torrt vin med en alkohol på 11–12 volymprocent.

## Floret skyddar

När vinet har filtrerats tappas det upp på tankar eller ekfat. Faten fylls inte ända upp vilket gör att det bildas *flor*, ett tunt jästtäck. Flor liknar i början ett krämigt skum på ytan, som sen växer till ett decimetertjockt täcke. Förutom att det skyddar vinet mot oxidation ger jästlagret också speciella doft- och smaknyanser.

Därefter spritas vinerna upp med druvspirit till 14–16 volymprocent beroende på vilken klassificering/stil som de delas in i. Flor kan nämligen inte överleva i ett vin på 15,5 volymprocent. Det betyder att de viner som spritas upp högre än så inte utvecklar flor – jästen kan inte arbeta vid högre alkoholhalter. Det sker i stället en oxidationsprocess som ger vinet en helt annan stil.

Efter det ska vinerna vila i flera månader, vilket kallas *sobretabla* på spanska.

Slutligen delas vinerna upp i olika stilar beroende på om floret har legat kvar och skyddat vinet mot oxidation eller inte. Sedan lagras vinerna på ekfat i ett så kallat *solerasystem*. Buteljeras sherryn ofiltrerad kallas detta *en rama*.

# Olika stilar

## **Fino**

Fino är en ljus gul, lätt och mycket torr sherry, ofta med tydlig karaktär av flor. Vinet har varit skyddat av jästtacket under hela jäsningen, vilket ger friska, milda aromer av jäst och mandel.

Eftersom denna sherry inte har utsatts för syre i jäsningsprocessen är den mycket känslig för luftkontakt – därför är hållbarheten kort.

## **Manzanilla**

Manzanilla är en speciell typ av fino som har sitt ursprung i kuststaden Sanlúcar de Barrameda. Precis som fino är det en ljus, lätt, torr och frisk sherry med karaktär av flor.

Klimatet i kustnära Sanlúcar de Barrameda är något svalare och fuktigare, vilket ger ett kraftigare jästtäck och andra aromer än fino, ibland kan de ha inslag av kamomill och en förnimmelse av sälta.

Druvorna skördas ofta tidigare vilket ger vinet en högre syra och en lägre alkoholhalt. Detta bidrar till den lätta, friska smaken.

## **Amontillado**

Den här sherryn är i sin ursprungliga form en lagrad fino där jästlagret har dött ut så att vinet har oxiderat och antagit en mer nötig stil.

Jästlagret dör automatiskt om vinet spritas upp ovanför 15,5 volymprocent, och amontillado kan vara runt 16–22 volymprocent. När sherryn sedan utsätts för syre oxiderar den och får en mer nötig, fyllig smak. Färgen förändras också, från blekt gul till bärnsten eller brun.

En amontillado ska traditionellt vara en fino som oxiderat, men det finns även enklare varianter där olika sorters sherry har blandats och blivit något sötade.

## **Oloroso**

Detta är en fyllig, smakrik och torr sherry. Den jäser vid en något högre temperatur och spritas upp till en högre alkoholhalt än fino, runt 17–22 volymprocent, och har därför inte kunnat utveckla något flor.

Eftersom vinet har utsatts för syre utvecklar det oxiderade aromer, nötter och torkad frukt – samt en mörk gyllene eller brun färg.

Det är inte ovanligt att denna typ får en tillsats av sötningsvin, framställt av druvorna pedro ximénez eller muscat d'alexandrie.

# Olika stilar fortsättning

## **Palo cortado**

Palo cortado är en relativt sällsynt typ av sherry. Den börjar sitt liv som en fino eller amontillado, men av någon anledning utvecklas endast lite flor eller inget alls. Därmed har vinet oxiderat och får liknande toner som en oloroso.

Men genom att den delvis har haft ett skyddande jästtäckte får vinet även en del av amontilladons stil. Det gör att vinet enkelt sagt kan dofta som amontillado men smaka som oloroso.

## **Cream**

Cream kallas en sötad oloroso som blandats med sötningsvin gjort på torkade druvor. De är oftast ganska enkla i stilen med aromer av torkad frukt och nötter. Fino som sötats på samma sätt kallas Pale Cream.

Stilen "uppfanns" i Storbritannien och var väldigt populär i mitten av 1900-talet.

## **Pedro ximénez**

En söt, simmig typ av sherry som delar namn med druvsorten den görs på. Den kallas ofta för PX. Druvorna kommer ofta från Montilla-Moriles och skördas inte förrän de är övermogna. Därefter får de torka i solen. Vinet på dessa druvor jäses endast upp till 5 volymprocent så att det blir kvar socker. Sedan spritas det upp till maximalt 22 volymprocent. Allt detta bidrar till vinets höga sötma.

Sorten är känd för att kunna ge några av de sötaste och fylligaste vinerna man överhuvudtaget kan dricka, ofta ligger sötmaklockan på 11–12.

Vinets smak är intensiv och färgen mörkt brun. Aromerna går mot sirap, sultanrussin och dadlar.

## **Montilla**

En bit in i landet, strax söder om Córdoba, ligger D.O. Montilla-Moriles. Vinerna produceras på samma sätt som i Jeréz men floret växer långsammare och blir tunnare i det heta, torra klimatet. Majoriteten av druvodlingarna består av pedro ximénez som ger alkoholstarkt basvin och därför inte behöver förstärkas med druvspirit.

# Visste du detta om Sherry?

Sherry kommer från provinsen Cadiz i Andalusien, i sydvästra Spanien. Dessa tre städer bildar en triangel där sherry får tillverkas inom:

- Jerez de la Frontera
- Sanlúcar de Barrameda
- El Puerto de Santa María Lagring får endast ske inne i städerna.

