



EN VERDEN FULD AF
SHERRY

Sherrybodega.dk

Sherrybodega.dk

Vi er 3 whiskyentusiaster, der fuldstændigt har tabt vores hjerte til den fremragende sydspanske hedvin, sherry. Så meget, at vi alle i dag er uddannede "Official Sherry Educators" fra sherryens brancheforening, beliggende i Sydspanien.

Vi afholder sherrysmagninger for virksomheder, vinklubber og private selskaber – og importerer sherry fra en kvalitetsbodega, som vi både sælger engros og detail.

Vi håber vores folder giver dig lyst til at udforske sherryens verden, for det er en vidunderlig vin med et kæmpe potentiale...

Ønsker du mere information,
så kontakt os via www.sherrybodega.dk



Søren Illum, Peter Koch Jensen og Kim Hintze
Sherrybodega.dk

VARIANTER AF SHERRY

” Sherry har – om noget – mange aspekter.

Der er sherry for enhver smag, enhver lejlighed, ethvert humør. Sherry matcher vores livretter, som ingen andre vine kan og bør serveres afkølet, som madens naturlige ledsager. Velkommen til en ny verden, en verden fuld af sherry!



FINO

En yderst delikat vin. Har sin sarte lysgyldne farve grundet lagring under flor. Byder på nuancer af mandel, oliven og grønne druer. En knastør og sprød mundfuld, men samtidigt meget let.

MANZANILLA

Som Fino, dog med den væsentlige forskel, at den kun fremstilles i havnebyen Sanlúcar de Barrameda. Er lettere end Fino, da den har ligget under et tykkere lag af flor.

AMONTILLADO

Teknisk set en Fino, der bare har lagret i længere tid, delvist uden flor. Ravgylden og med en skarp bouquet af nød og citrus. Mere fyldig end Fino – mere delikat og tør end Oloroso.

OLOROSO

En kraftfuld maghoni-farvet vin med en udtalt bouquet af valnød og honning. Ofte en fuldfed, vinøs krop, der efterlader en delikat og let krydret tørhed i hele munden.

MEDIUM

En vin blandet af tør og sød sherry, oftest Amontillado og Pedro Ximénez. Ravfarvet og halvsød – sprød og nøddeagtig som Amontillado, men samtidig blød og rund.

CREAM

En vin blandet af tør og sød sherry eksempelvis Oloroso og Pedro Ximénez. Maghoni-farvet med en intens aroma og fløjlsblød i ganen. Ikke tør, men med megen sødme og en fyldig krop.

MOSCATEL

En kastanje-farvet og meget sød vin produceret på soltørrede Moscatel druer. Parfumeret bouquet af muskat og med sveske, pære, karamel og rosin i smagen.

PEDRO XIMÉNEZ

En nærmest sort og sødmefuld koncentreret vin produceret på soltørrede Pedro Ximénez druer. Noter af rosin, honning, sveske, lakrids og kaffe. En fuldfed mundfuld.



Gaspacho
Fisk



Skaldyr
Fisk



Kylling
Chorizo-pølse



Oksesteg
Serrano-skinke



Manchego-ost
Tærte



Aperitif
Æblekage



Chokoladekage
Ostebord



Blåskimmelost
Vanilleis

Sherry, en vin med historie

Sherry er en hedvin, hvilket betyder, at vinen under fremstillingen er forstærket med alkohol.

Den kommer fra Spaniens ældste vinregion, der ligger omkring byen "Jerez de la Frontera" i det vestlige hjørne af Sydspanien, 200 km fra Costa del Sol – 3.000 km fra Danmark.

Både vinens spanske betegnelse, "Jerez" og den dansk/engelske betegnelse "Sherry" stammer fra det arabiske ord, Sherish – navnet på den by, fønikerne grundlagde for omkring 3.000 år siden.

De varianter af sherry, som vi kender i dag, er nogle af de mest alsidige vine på markedet. De kan drikkes som aperitif og serveres til det hele – lige fra forret til dessert.



Området

Sherry bliver produceret i et område, der populært kaldes "Sherry-trekanten". Trekanten er afgrænset af byerne: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria og Sanlúcar de Barrameda.

I dette område er der over 300 solskinsdage om året – og med en temperatur på over 40 °C om sommeren, er der også varmt. Den årlige mængde regn er omkring 625 mm, hvilket svarer til den samlede nedbørsmængde i Danmark. I Sherry-trekanten falder al regnen dog om vinteren.

Området har særlige geografiske egenskaber og et mikroklima, som gør det muligt at skabe en vin, der ikke kan produceres andre steder i verden.

Her findes blandt andet en hvid og kridt-agtig jordtype, "Albariza", der med et stort kalkindhold gør, at jordbunden kan ophobe meget vand. På den måde kan vinstokkene overleve den meget tørre sommerperiode.



Druerne

Der benyttes 3 forskellige druetyper til fremstilling af sherry: Palomino Fino (95%), Pedro Ximénez (3%) og Moscatel (2%). Alle druerne høstes i slutningen af august/ starten af september. Pedro Ximénez- og Moscatel-druerne liggelse herefter til tørre i solen i 6 dage. Her skrumper de ind til halv størrelse og får derved et højt sukkerindhold og en rosin- og blommeagtig smag. Druerne presses og druemosten gæres i en periode på 3 måneder. Produktet af dette er en hvidvin på 11-12% alkohol.

Bodegaen

Vinen flyttes til bodegaen, som i forbindelse med sherry, oversættes til lagringsstedet. I forhold til almindelig vinproduktion er det arbejdet og lagringen i bodegaen, der har den største indflydelse på sherryens unikke smag. Bodegaerne er opbygget som katedraler med højt til loftet, hvilket sikrer en køligere temperatur nærmest gulvet, hvor lagringen finder sted.

Klassificering

For Palomino Fino druerne vedkommende, udvælges den bedste vin til at lagre "biologisk" og bliver derved kategoriseret i gruppen "Fino" – den første gruppe inden for kategorien tør sherry. Vinen fyldes på fade og tilsættes derefter alkohol, så alkoholstyrken kommer op på 15%. Fadene fyldes kun 4/5 op, hvilket bevirker en stor kontaktflade til luften øverst i fadet, som kun er lukket med en støvkappe. I Sherryområdet lever der en mikroorganisme i luften kaldet "flor". Flor er en gærcele, der som en hinde lægger sig oven på vinen i fadet og lever af ilt, sukkerrester og alkohol. Floren bevirker at vinen ikke kommer i kontakt med luften, hvilket giver en lys og tør vin. Den næstbedste vin får tilsat alkohol til den når en alkoholprocent på 17%. Dermed kan floren ikke leve, hvilket medfører, at vinen lagres "oxideret", altså med kontakt til luften. Oxideringen bevirker, at den får en smuk, nøddebrun farve, med en aromatisk, fyldig og tør smag. Denne anden gruppe inden for kategorien af tør sherry, kaldes "Oloroso".

Pedro Ximénez og Moscatel hører til i den anden kategori "naturligt sød sherry". De lagres på samme måde som Oloroso. Den tredje og sidste kategori er blandings-sherry, som er en blanding af tør og naturligt sød sherry.

Lagring – solera systemet

Sherry lagres i et helt specielt system. Det kaldes "solera systemet". Formålet er her, at blande ung og gammel vin. En solera består typisk af 8-9 rækker fade. I den nederste række tættest på gulvet tappes vinen, der skal på flaske og sælges. Når vinen er tappet, fyldes den nederste række op igen, med vin fra rækken over, som igen fyldes med vin fra rækken ovenover osv. Den yngste vin tilsættes den øverste række fade. Metoden sikrer således et ensartet produkt, men gør det umuligt at angive en årgang på sherryen. Almindeligvis lagres sherry 5-8 år i solera systemet, før det tappes. Dog findes der også luksus-sherry på 12, 15, 20 og 30 år.

