

SHERRY-LEKSIKON

albariza: særlig kalkholdig jord (indtil 80% kalk), der findes udbredt i Sherrydistriktet og i Penedès (CAVA).

almacenista (spansk): lagerbestyrer af særlig fin Sherry. Tidligere solgte en almacenista sin bedste vin til privatbrug eller som rygrad til de store bodegaer, men fra 1981 begyndte Emilio Lustau at sælge ublandede almacenista vine. Loven om almacenistas blev godkendt af Consejo Regulador 27/7 1935. For at blive registreret som almacenista skal man have en lagerbeholdning på 200 fade.

amontillado: næsttørreste Sherrytype, hvis kendetegn er en intens nøddesmag. Teknisk set er den en *fino (manzanilla)*, der har mistet (noget af) sit flor. Den holder 16-22%, men kan ved lagring og fordampning stige til 25%.

amoroso: sød og sjælden *oloroso* Sherry.

añada (spansk): årgang. Se også årgangs-Sherry.

bodega: lagrings- og opbevaringssted for vin. Bruges også om et vinfirma og et udskænkingssted.

bota (spansk): egetræsfad til lagring (600 l) og til eksport (500 l) af Sherry.

brown: ret sød Sherrytype på basis af *oloroso*, vino de color og evt. PX.

canasta (spansk): den kurv, druerne bæres i efter plukningen. Den rummer 11,5 kg druer.

capataz (spansk): bestyreren af en bodega. Han/hun er ansvarlig for lagring, blanding og aftapning og kombinerer ønologens og kældermeesterens funktioner.

Consejo Regulador: kontrolmyndigheden for et demarkeret spansk vindistrikt. Som det første fik Rioja DO i 1926. Sherry fik DO i 1933, i 1994 suppleret med DO for vineddike, så DO i dag omfatter 3 produkter:

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda

Vinagre de Jerez

cream (engelsk): fløde. Bruges om en af de fedeste/sødeste Sherrytyper.

criadera (spansk): betegnelse for hver af de (som regel 2-3) rækker fade (=årgange), der efter solerasystemet blandes til Sherry og som i soleraen ligger oven på det underste lag, der også kaldes solera. Se solera.

encabezado (spansk): forstærkning af vin til Sherry.

Fad No. 6: Halvsød Sherrytype til det danske marked, produceret af Barbadillo, men aftappet hos det danske vinfirma Troels-Smith.

Fad No. 7: Nu udgået tør pendant til Fad No. 6.

fiesta (spansk): vinfest. I mange distrikter afholdes en særlig, ofte halvreligiøs, vinhøstfest: *Fiesta de la Vendimia*.

fino er den tørreste og lyseste Sherrytype. Den holder 15-18%. Se også fremstilling.

fino amontillado er en *fino* Sherry, der er ved at miste sit flor og begynder at ligne en *amontillado*.

flor: lag af døde gærceller, der forhindrer *fino/manzanilla* i at oxidere. Den varm/fugtige vestenvind Ponente fra Atlanterhavet siges at gavne udviklingen af dette flor. Det underbygges ved, at floret hos *manzanilla* i Sanlúcar, tættere ved havet, er tykkere end i Jerez.

fremstilling: Høsten begynder i august/september. Efter plukning køres druerne til en lagar eller et andet presseområde, hvor de afstilles og presses. De bedste druer presses kun under deres egen vægt, hvilket giver en "free run must" (mosto de yema), der bruges til de fineste vine. Resten af druerne presses mekanisk.

Gæringen foregår oftest på stål med temperaturkontrol. Ved gæringen skabes en basisvin, der lidt fejlagtigt kaldes mosto, selv om den ikke er most mere. Vinen holder nu 11-13° og skal nu hvile et par måneder, til alle urenheder er faldet til bunds, så den rene vin kan tappes fra ved en proces, der kaldes *deslío*.

Den aftappede vin bliver nu af kældermesteren (capataz) og/eller en ønolog "klassificeret" for første gang. Er den let og elegant, vil den egne sig som *fino/manzanilla*. Er den mere aromatisk og har mere krop og struktur, vil den egne sig som *oloroso*, ofte afhængigt af om druerne kommer fra lave, kølige marker (*fino*) eller højere, lunere marker (*oloroso*). Fadene mærkes nu med hhv. *palma* og *palma cortada*.

Først herefter bliver vinen til hedvin (Sherry), idet der bliver tilsat alkohol (vinsprit), og

det er en ret beskedent forskel i alkoholstyrke, der afgør vinens videre skæbne. Til *fino* forstærkes med alkohol og ung vin til godt 15%, til *oloroso* til min 17%, ofte af flere gange. Forskellen skyldes, at det florklag af gærceller (se flor), der naturligt lægger sig over vinen (fordi fadet ikke er fyldt op) og forhindrer den i at oxidere, ikke kan overleve en alkoholprocent på over 17%. Flor spiller derfor ingen rolle for *olorosotyperne*. Forstærkningen består af lige dele alkohol på godt 95% og ung vin på 12%, så blandingen holder ca. 54%.

Den unge Sherry bliver nu sendt i "børnehaven" (*sobretablas*) i ca. et år, inden den kan fortsætte sin udvikling i *soleraen*. Vinen hældes på fade (*botas*) på 600 l, men der fyldes kun op til ca. 500 l.

For *fino* og *manzanilla* sker nu en biologisk udvikling, idet florklaget beskytter mod oxidering. For *oloroso* og *palo cortado* sker en oxidativ udvikling, idet vinen ikke danner flor og derfor er udsat for oxidering. *Amontillado* er et grænsetilfælde mellem de to, idet den har mistet (noget af) sit flor.

Efter *sobretablas* fortsætter den unge Sherry sin lagring i en *solera* (se solera), hvor den skal tilbringe min. 3 år, før den må aftappes og sælges.

Historie: Ifølge den græske geograf Strabo, der levede i det første århundrede før Kristi fødsel, var det føniskiske købmænd, der plantede de første vinstokke ved Jerez omkring år 1100 før Kristi fødsel. At der blev handlet med fønikerne så tidligt er bekræftet af udgravninger ved Castillo de Doña Blanca, 4 km fra Jerez, hvor der også er fundet rester af vinpresser.

Fønikerne kaldte stedet Xera, men da araberne (*maurerne*) i 711 kom til Andalucía fra Afrika, omdøbte de landskabet og den eksisterende bosættelse til *Scherisch/Seris*, der senere blev europæiseret til Jerez og vinen herfra til Sherry.

Araberne, der også opfandt glosen *alkohol*, havde et differentieret forhold til samme, også til vin. Alkohol af vinen (*vinsprit*) blev brugt til parfume, medicinske produkter og forskellige salver, og Koranen forbød nok indtagelse af vin og alkohol – men ikke fremstillingen. Den teksttro kalif Al-Haken i Córdoba valgte dog at forbyde både vinen og fremstillingen og beordrede derfor alle vinstokke revet op, men vinbønderne fik ham overbevist om, at deres druer hovedsageligt blev tørret til rosiner til glæde for kaliffens egne trofæller, så han lod sig delvis formilde.

Da Kong Ferdinand III af Castilien i 1231 vandt slaget ved Jerez og fordrev maurerne, blev Sherry-landskabet grænse mod kongedømmet Nasrid af Granada og fik det praktiske navn Jerez de la Frontera – Jerez ved grænsen. Friheden fra araberne var dog ikke lutter lykke. Indbyggerne kunne ikke enes, og da slet ikke med kongens udsendinge. En af dem, en officer ved navn Fernán Ibañez Palomino, interesserede sig dog så meget for den lokale vindyrkning, at han lagde navn til den udbredte grønne drue, der stadig kaldes *Palomino*.

Efterhånden kom der gang i eksporten til England, og ligesom med Portvin blev der lavet gunstige handelsaftaler, så spansk Sherry blev udlignet med engelsk uld. Det gjorde

vindyrkningen så betydningsfuld, at kong Enrique III ved et kongeligt dekret i 1402 ligefrem forbød, at der blev fjernet vinstokke. Det blev endog forbudt at placere bikuber i nærheden af en vinmark, for kongen frygtede, at de summende bæster kunne ødelægge druerne – og hermed eksporten.

Den øgede efterspørgsel, især fra England, men også fra Frankrig og Nederlandene, fik vindyrkerne og vinhandlerne i Jerez til i 1483 at stifte et laug for drueavlere og vindyrkere med angivelse af vinhøst, vinfremstilling, lagring og salg, en nyttig forløber for det senere DO-system og *Consejo Regulador*.

Den engelske begejstring for Sherry viste sig på vidt forskellige måder. Da Spanien i 1587 erklærede englænderne krig, fordi de havde henrettet den katolske dronning Marie Stuart, overfaldt den engelske søfarer Francis Drake den spanske flåde i havnen i Cádiz – og erobrede og hjemførte 3000 fade Sherry. Året efter kuldsejlede den ”uovervindelige” spanske armada i den engelske Kanal på sin vej mod hævn.

Shakespeare var anderledes ukrigerisk. Han omtaler Sherry (Sack) i flere af sine skuespil, morsomst i *King Henry the Fourth, Second Part, 2,4*, hvor fyldebøtten Falstaff på værtshuset ”The Boar’s Head” opfordrer kronprinsen: ”Give me a cup of Sack to make my eyes look red,” mest markant sammesteds 4,3 i Falstaffs store monolog om vinens glæder: ”If I had a thousand Sons, the first human Principle I would teach them should be, to foreswear thin Potations and to addict themselves to Sack.” Potations kan oversættes ved *drikkeri*.

På Shakespeares tid var Sherry (og Portvin) endnu ikke hedvine, og de blev begge lavet af flere forskellige druesorter. Først ved overgangen til 1700-tallet begyndte vinhandlerne i Jerez at koncentrere sig om at bruge vin af Palominodruer og helst fra den kalkholdige jord *albariza*. De havde også observeret den indflydelse, det fine florlag havde, og da det gav friske vine i let stil, kaldet de dem ”fine wines”, heraf *fino*.

Under Den spanske Arvefølgekrig (1701-1714) faldt eksporten drastisk og under Napoleonskrigene hundrede år senere gik den helt i stå, for havene var blokerede af krigsskibe. Vinhandlerne i Jerez kunne kun sælge Sherry til hjemmemarkedet og måtte derfor fravige den sædvanlige procedure, at hver årgang skulle sælges, før den nye kom. Nu var de nødt til at sælge så meget, de kunne og aftappe, hvad de havde plads og råd til – og derefter hælde den nye årgang oven i den gamle. Det samme måtte de gøre året efter og året efter, og på den måde opfandt de af lutter nød *solerasystemet*, der blev brugt i andre vindistrikter, men var nyt i Sherrydistriktet.

Da der igen faldt ro over Europa, oplevede Sherry sin storhedstid – fra omkring 1850 til 1894, hvor der blev observeret *phylloxera* i Jerez. Kulminationen var 1873 med en eksport på 340.000 hl. Udover at skulle slås med den katastrofale vinlus måtte vinhandlerne også finde sig i, at Sherrys internationale succes havde fået vinproducenter i mange andre lande til også at fremstille ”Sherry”, og navnet var endnu ikke beskyttet. Det blev det først 1/1 1996.

Selv om Sherry fik en kort genopblomstring i England i 1920’erne, var 1900-tallets to verdenskrige og den spanske borgerkrig hårde ved både produktion og eksport. Spanien deltog ikke aktivt i Anden Verdenskrig, men det gjorde Sherrys traditionelle markeder, så der var ingen at sælge til. Eksporten faldt. Så faldt produktionen, og så faldt arealet med vinmarker, for hvad skulle man bruge al den vin til?

Helt nøjagtigt var der 23.000 ha med vinstokke i Sherrydistriktet i 1980. I 1990 var de reduceret til 17.000 ha og i 2001 var der kun 10.500 ha tilbage. I 1979 blev der produceret 1.500.000 hl Sherry – i 1989 var det tal faldet til 783.000 hl. Samtidig bidrog ændrede forbrugs- og drikkevaner til at fortrænge Sherry fra bardiske og middagsborde, og de senere års købevillige asiatiske markeder har ikke interesseret sig synderligt for Sherry.

Jerez de la Frontera: hovedbyen i Sherrydistriktet. De to andre "Sherrybyer" er Sanlúcar de Barrameda NV for Jerez og Puerto de Santa Maria SV for Jerez.

Jerez Superior: særlig fin del af Sherrydistriktet med ca. 150 parceller med *albariza*.

lagar (spansk/portugisisk): kar af sten (Portvin) eller træ (Sherry), hvori druerne til hedvin fodtrædes.

manzanilla: *fino* Sherry, der kun fremstilles i havnebyen Sanlúcar de Barrameda. Den er tør og ofte salt og finere og mere raffineret end *fino* fra indlandet. Den holder ofte 15% alkohol..

manzanilla pasada: *manzanilla*, der har lagret i min. 7-8 år. Den aftappes, mens florlaget stadig er intakt – ellers udvikler den sig til *amontillado*.

mosto (spansk): druemost før eller under gæring.

mosto de yema: let "førstepres" af most til Sherry.

oloroso: halvtør/tør Sherrytype, der modsat *fino* udvikles uden eller næsten uden flor og derfor er lettere oxideret. Oloroso er basis for alle søde Sherrytyper. Den forstærkes til 17-22%, men kan ved lagring og fordampning opnå ca. 24% alkohol. Se også [fremstilling](#).

pago: parcel med vinstokke i Jerez Superior.

pale cream: moderne Sherrytype, blandet af *fino* og sød Sherry.

palo cortado: særligt udvalgt og ret sjælden *oloroso* Sherry, der teknisk set er en mislykket *fino*, idet floret er forsvundet og den herefter udvikler sig som *oloroso*. Den holder 17-23% alkohol og er i sine bedste udgaver den mest komplekse Sherrytype.

Palomino: grøn drue, der er hoveddruen i Sherry og kun af betydning her, hvor godt 75% af spansk Palomino dyrkes og hvor næsten 95% af den samlede produktion af Sherry udgøres af Palomino. Den modne Palominodrue har lavt indhold af sukker og syre. Lokalt skelnes mellem Palomino Jerez og Palomino fino (= Listán Palomino).

Pedro Ximénez (PX): grøn druesort, der pga. sin følsomhed er i tilbagegang i Sherrydistriktet. Efter plukning lægges druerne traditionelt i fletkurve eller på stråmætter og opbevares udendørs i flere uger, indtil de ligner rosiner. Ofte foretages denne indtørring dog delvis indendørs. Den færdige PX vin har lavt indhold af alkohol og meget højt indhold af sukker. Den bruges til sødning af visse Sherrytyper, men findes også som enkeltdrue-Sherry, der er udviklet i solera. Mest kendt er *Noé* fra González Byass. En sådan PX holder 18-20% og indeholder 400 g sukker pr. l.

peso: traditionel møntfod i Jerez = 375 pesetas.

Poniente: vestenvinden, der medvirker til skabelsen af flor, sammen med det varme Middelhavsklima med en luftfugtighed på indtil 70%, en regnfri høstperiode med indtil 40° varme, og milde vintre med sporadisk frost, der udrydder skadedyr og sygdomme uden at skade vinstokkene. Den modsvarende østenvind hedder *Levante*.

saca (spansk): udtrækning af Sherry fra en solera.

Sanlúcar de Barrameda ligger, hvor Rio Guadalquivir løber ud i Atlanterhavet. Her fremstilles Sherrytypen *manzanilla*.

sobretablas (spansk) er den særlige "børnehave", hvor ung Sherry opholder sig i ca. et år, inden den hældes på solera.

solera: det særlige system af blanding af flere årgange, der især kendes fra Sherry. Filosofien er, at der påfyldes (ung vin) ovenfra og aftappes (ældre vin) nedenfra. Solera er både navnet på selve metoden og på den nederste række fade, hvorfra Sherryen tappes (ordet kommer af *suelo* = gulv). Efter denne aftapning fyldes nederste række med Sherry fra næstnederste række (1. criadera), der igen fyldes op med Sherry fra næstøverste række (2. criadera), der fyldes op med Sherry fra øverste række (her: 3. criadera), der fyldes op med ung Sherry fra sobretablas. Systemet sikrer ved denne blanding af årgange en ensartet type og smag. Der må max. aftappes 1/3 årligt af den underste solera. Af praktiske grunde er den oprindelige, pyramideformede solera af min. 3 rækker fade ofte splittet op i en bodega, og de mærkede fade ligger ikke nødvendigvis i nærheden af hinanden. Se også årgangs-Sherry.

sødme/tørhed: Sherry inddeles i 3 typer efter tørhedsgrad:

Vinos generosos er de tørre typer på Palomino.

Vinos dulces naturales er naturligt søde vine af naturligt søde druer: Moscatel, Pedro Ximénez.

Vinos generosos de licor er kunstigt søde vine, hvis basis er (tør) oloroso.

trasiergos (spansk): omhældning af vin fra yngre til ældre årgange inden for solerae'en.

vendimia (spansk): vinhøst.

venencia (spansk): en venenciadors redskab til at trække Sherry fra et fad til et glas. Det består af en lille kop på en lang stang.

vino de color (spansk): en blanding af 1/3 ugæret druemost og 2/3 indkogt most. Bruges til at skabe farve (og evt. sødme) i blege og for tørre Sherrytyper.

Vintage-Sherry: se årgangs-Sherry.

VORS (Vinum Optimum Rare Signatum): vin af særlig fin og sjælden kvalitet. I juli 2000 vedtog Consejo Regulador at indføre to nye kategorier af Sherry med alder: mindst 20-års (VOS) og mindst 30-års (VORS), tilladt for typerne *amontillado*, *palo cortado*, *oloroso* og *PX*.

VOS (Vinum Optimum Signatum): vin af særlig fin kvalitet. I juli 2000 vedtog Consejo Regulador at indføre to nye kategorier af Sherry med alder: mindst 20-års (VOS) og mindst 30-års (VORS), tilladt for typerne *amontillado*, *palo cortado*, *oloroso* og *PX*.

yeso (spansk): gips. Ved traditionel fremstilling af Sherry blev der drysset pulveriseret albarizajord, der er rig på yeso, i mosten for at regulere syrebalancen. I dag tilsætter man snarere tartarisk syre.

årgangs-Sherry er logisk set et paradoks, da Sherry pr. definition (og tradition) er skabt i et solerasystem af flere årgange. Der findes dog undtagelser, hvor Sherryhuse for at fejre en bestemt begivenhed, eller for at øge salg og eksport, har lanceret en Sherry fra én bestemt årgang (*añada*). En sådan Sherry har altså ikke været i solera.

González-Byass var de første, da de i 1994 lancerede *Oloroso 1963* (933 flasker) og *Oloroso 1966* (872 flasker) og i 1995 *Oloroso 1964*. Ved årtusindskiftet præsenterede de også en *González Byass Millenium*, der var en blanding af Sherry fra hvert årti i 1900-tallet: 1902, 1917, 1923, 1935, 1946, 1957, 1962, 1977, 1983, 1992.

Efter González-Byass' dristige udspil i 1994, hvor reglementerne ikke ville kendes ved Sherry med årgang, har bl.a. Williams & Humbert, Bodegas Tradición, Garvey, Hidalgo og Valdespino sendt årgangs-Sherry på markedet.

Vildledende er der Sherryhuse, der på etiketten anfører et årstal, der angiver det år, hvor soleraen blev påbegyndt. Imidlertid er der så mange Sherryproducenter, der især efter de dårlige år i 80'erne og 90'erne, har skævet misundeligt til Portvinens succes med Vintage Port og Colheita Port, at kontrolinstansen Consejo Regulador har åbnet en nødudgang for producenterne, først ved i 2000 at indføre kategorierne VOS og VORS og derefter ved at vende det blinde øje til produktionen af Sherry med årgang. Definitionerne er dog ret vage, og man tillader f.eks. opfriskning med yngre vin i en årgangs-Sherry.