

A close-up photograph of two elegant wine glasses filled with a golden-brown liquid, likely sherry. The glass in the foreground is in sharp focus, showing the liquid's texture and the glass's rim. The second glass is slightly behind and to the right, appearing softer. The background is dark and textured, possibly a wooden surface. The word "Sherry" is overlaid in white text on the liquid in the front glass.

Sherry

Sherry

- A **sherry** (spanyolul: jerez; a „sherry” szó a Jerez anglicizált megfelelője) a spanyolországi Jerez de la Frontera város környékén termő fehér szőlőből készülő likőrbor (alkohollal erősített bor).
- Hasonló neve ellenére **nem tévesztendő össze a cherry** brandy-ként ismert meggylikőrökkel vagy a meggyes ízesítésű vermutokkal
- Mind a bornak, mind az erősítéshez használt borpárlatnak a **„Sherry-háromszögből”** kell származnia, vagyis a Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda és El Puerto de Santa María városok által határolt területről. Ez Európa egyik legrégebb és legmelegebb éghajlatú borvidéke.
- Az EU-ban **földrajzi eredetvédelmet** élvez (ún. GI = Geographic Identification)
- **Déli fekvése és az óceán közelsége** meghatározó a szőlő és a bor ízvilágában; a terület kb. **7000 hektár**





Sherry

- **Consejo Regulador** ("Szabályozási Tanács") ellenőrzi és szabályozza a sherry-készítést (az eredetvédelmet és a gyártási folyamatot)
- Az **eredetvédelem** 2 sherry fajtát határoz meg:
 - **"Jerez-Xérès-Sherry"** - az általános sherry-kategória
 - **"Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda"** - csak a nevezett városban készített sherry (enyhén sós aromákkal rendelkezik)
- Egy 3. eredetvédelmi szabály határozza meg a **"Vinagre de Jerez"** (Sherry Vinegar, sherry ecet) készítését.
- Szőlőfajták: **Palomino**, amiz a száraz sherry-khez használnak, a **Pedro Ximénez** és **Moscatel**, melyek alkalmasak a természetes módon édes sherry-fajták készítésére
- **Típusok:**
 - Dry (száraz) Sherry Wine: Fino, Amontillado, Oloroso, Manzanilla, Palo Cortado
 - Sweet (édes) Sherry Wine: Pale Cream, Medium, Cream
 - Naturally Sweet (természetesen édes) Sherry Wine: Moscatel, Pedro Ximénez
 - Special categories: V.O.S. & V.O.R.S.; hosszan érlelt



Sherry



- A sherry hordók



- A sherry hordók anyaga tölgy, a készítésük ma is hagyományosan, kádármesterek által történik

Az európai vörös tölgy (*Quercus Robur*) a jellemző, de használnak amerikai fehér tölgyet (*Quercus Alba*) és spanyol tölgyet (*Quercus Pyrenaica*) is; 120-160 éves fák alkalmasak



A dongák jelölése és hasítása



Ezután a dongák szárítása történik, míg nedvességtartalmuk 12-15%-ra csökken

A dongák méretre gyalulása



A hordók összeállítása; egy hordóhoz 32-36 donga szükséges



A hordók hevítése a méretre alakításhoz



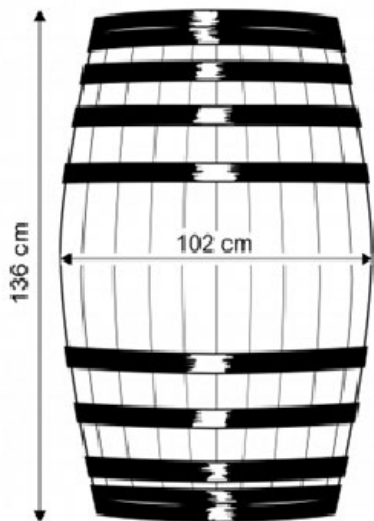
A hordók befejezése



Sherry



- A tipikus sherry hordó (a "bota jerezana", a "sherry butt") 600L-es - ezt használják utána a whisky-készítők is
- Más méretek is használatosak, speciális érlelési célokra használnak pl. fél- és negyed-méretű hordókat
- Minden hivatalos "sherry hordó" egyedileg ellenőrzött és számozott a Consejo Regulador ("Szabályozási Tanács") rendelkezései alapján



Bota jerezana





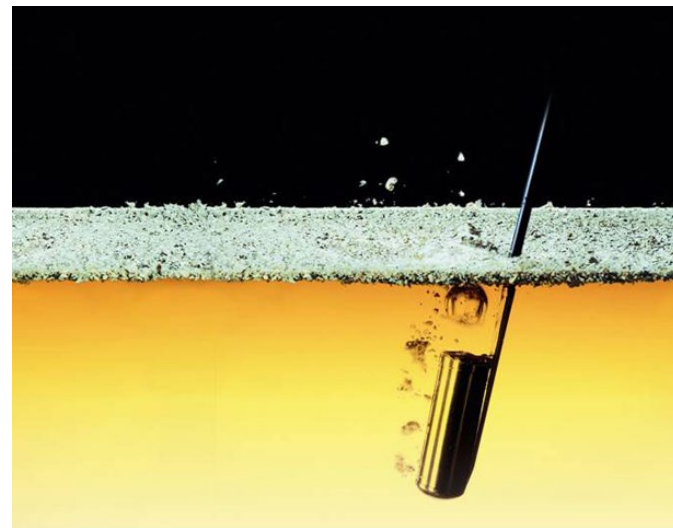
Sherry

- 1. Szüret:** általában szeptember elején kezdődik, amikor a szőlő eléri megfelelő érettségi (cukor-) fokát
 - A **Palomino** szőlőket szedés után azonnal a présházakhoz szállítják
 - A **Pedro Ximénez** szőlőket préselés előtt "napoztatják", kupacokba rakva napon szárítják-aszalják, hogy víztartalmat veszítsen, és a szőlőfajtára jellemző magas cukortartalom még inkább sűrűsödjön, koncentráldjon
- 2. Darálás/préselés:**
 - A kocsányok eltávolítása opcionális
 - A préselés szakaszos, a mustokat 3 felé választják: első must (kb. a teljes must-mennyiség 65%-a), második must (további kb. 23%) és a maradék; a mustokat külön dolgozzák fel
 - A maximum kihozatal 70L must 100kg szőlőből
- 3. A bor kiforrása/erjesztése**
 - A mustot szűrik, majd borkősavval korrigálják a Ph-értékét, kénezik (általában gázként bevezetett kén-dioxiddal), vagyis stabilizálják és a bakteriális fertőzések ellen védik
 - A must kiforrását, erjedését (vagyis a benne lévő cukrok - glükóz és fruktóz - alkohollá alakítását) élesztő hozzáadásával ("pies de cuba") kezdik, majd a friss musthoz már forrásban lévőit adnak 2-10% mértékig, hogy az erjesztés egyenletesen menjen végbe
 - A sherry alapbor 11-12% alkoholfokra forr ki, majd a seprőt eltávolítják, így az eredmény egy halvány színű, száraz fehér bor



4. Az élesztőréteg, a "flor"

- Az erjesztésért felelős élesztők elhalnak a cukor alkohollá alakulásával (ebből lesz a seprő)
- De a bor felszínén megjelenik egy, a Sherry-régióra jellemző élesztőfajta (az ún. *flor del vino*), ami képes táplálni magát az alkohollal, a borban maradó kicsi cukorral, glicerinnel, borban oldott oxigénnel.
- A flor kölcsönhatásban marad a borral, egyrészt így befolyásolja annak kialakuló ízeit, másrészt filmréteget alkotva elzárja a bort a külső oxigéntől



5. Az alapbor minősítése és az alkoholos erősítés

- Decemberben a kiforrott alapborokat értékelik és minősítik
- Az átlagos potenciállal rendelkezőkből alap száraz (fino, manzanilla) sherry készül
- Az ígéretesebb struktúrájú borok alkalmasak érleltebb (oloroso) sherry készítéséhez
- Az alkoholos erősítés is eszerint történik: a fino-hoz 15%-ig, az oloroso-hoz 17%-ig erősítik fel a borokat
- A 15% alkoholfok megengedi a 'flor' kialakulását, így oxigéntől elzárt, "biológiai érlelés" megy végbe
- A 17% alkoholos erősség már megakadályozza a 'flor' képződését, "oxidatív érlelés" következik be



6. A második minősítés

- A hordós érlelés megkezdése utáni 6-12 hónapos periódusban az érlelődő sherry-t másodszer is minősítik
- Vannak hordók, melyek jobb potenciált mutatnak, mint először, így a fino-célú 15%-os sherry-t 17%-ra erősítik és átkerül az oloroso-k közé (a magasabb alkohol a flor-képződést is megszünteti)
- Vannak olyan esetek is, mikor a bor gyenge potenciált mutat; ezeket kiveszik az érlelésből, és borecetet (a hasonlóan eredetvédett "Sherry Vinegar"-t) készítenek belőle
- A fino-sherry-k hordóit "/" jellel, míg az oloroso-kat "O" jelöléssel látják el
- A hordók az ún. "solera rendszerbe" kerülnek (lásd. köv. oldal), ahol minimum 2 évet; átlagosan 3 évet; de vintage sherry-k esetén akár 10 vagy több évet is eltöltenek



Sherry

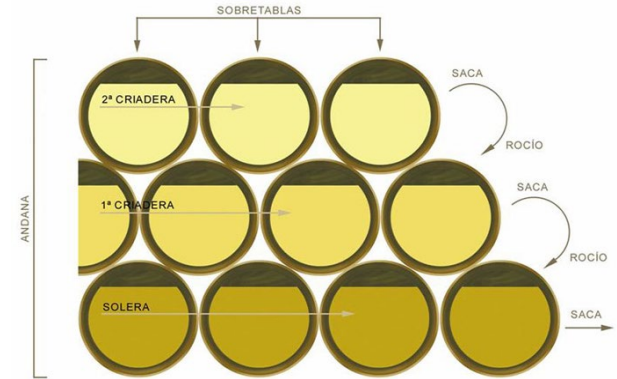


Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

7. Érlelés:

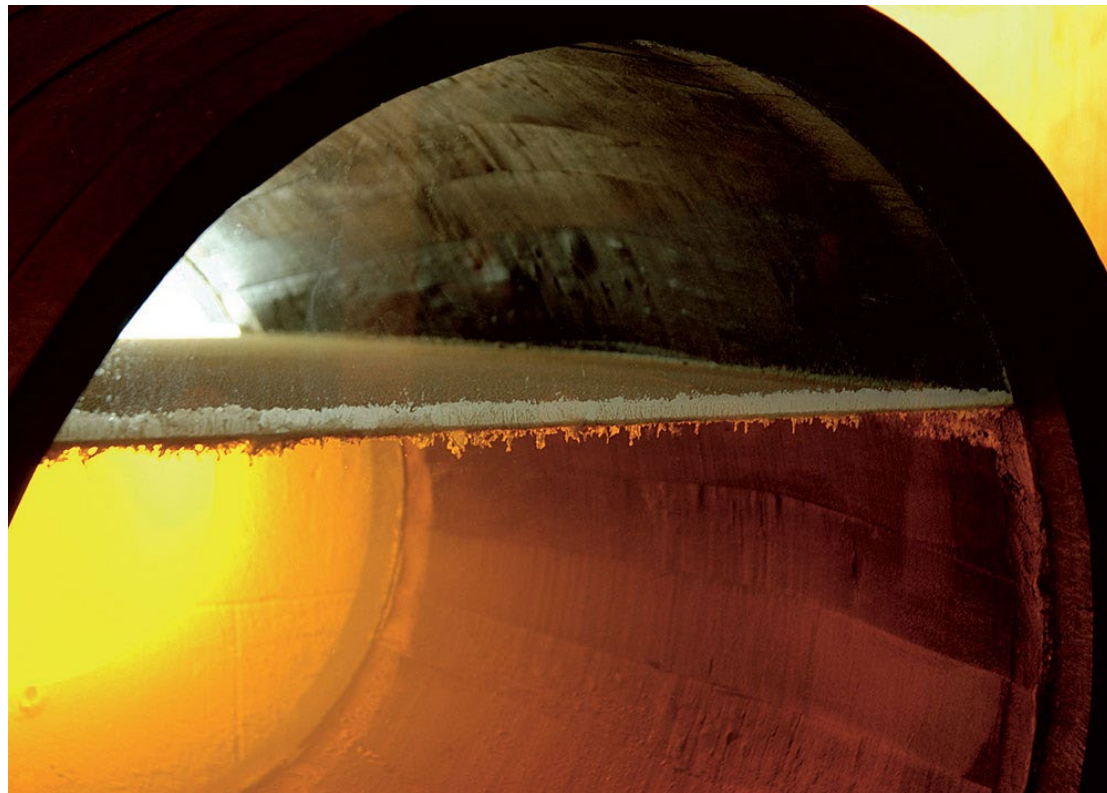
- Solera Criadera System a neve a speciális, ún. "dinamikus érlelési rendszernek", mely a sherry-re jellemző, de egyes brandy-ket is érlelnek ezen a módon
- A "criadera" szó keltetőt jelent, a "solera" pedig a talajhoz ("suelo") legközelebbi hordósor neve
- A friss borokat mindig a legfelső hordósorba töltik be, annak az érlelést kapott bor helyére, amit az eggyel lejjebbi sorba töltenek át előtte; a kész, megfelelően érlelt sherry-t mindig a legalsó, "solera" hordókból veszik ki; az áttöltés mindig részbeni, a hordók sosem ürülnek ki teljesen
- Az érleléshez a sherrys hordókat nem töltik teljesen tele, hogy a bor felszínén kialakulhasson a egy finom **élesztőréteg**, az ún. **flor** → 15%-os erősségű fino-knál; míg az erősebb, 17%-os sherry-knél a bor a levegővel közvetlenül tud érintkezni
- Az oxidatív érlelés egy sötétebb színt eredményez



Sherry

A sherry hatása a hordókra

- A hordó anyaga, a **tölgy porózus**
- Egyrészt nem zárja el a benne érlelődő italt légmentesen a külvilágtól, vagyis **érvényesülnek a környezeti hatások** (pl. tengerhez közeli érlelő raktárban az ital is kap egy enyhe sósságot)
- Másrészt a **hordó rostjai közé felszív az italból; a 600L-es sherry-hordó esetén kb. 15L-nyit**
- Minél hosszabb az érlelés, annál jelentősebbek ezek a hatások
- A whisky-érleléshez használt hordók általában **Oloroso sherry-t** érleltek:
 - hosszan
 - oxidatív módon
- A sherry **hordók mazsolás gyümölcsösséget és meleg fűszerességet** (fahéj, csokoládé), **mély borostyán színt adnak a benne érlelődő whisky-nek**



Sherry

The **Venenciador** - THE AMBASSADOR OF SHERRY: a sherry nagykövet

- A "venenciador" képzett kóstoló szakember, a "sherry emberi arca" - mondják róla
- Nem csak a kész sherry-eket, hanem az érlelés alatt állókat is rendszeresen kóstolják
- A solara hordósorokat úgy állítják össze, hogy a középső sorokhoz is hozzá lehessen féni (a hordó "lyukán" - akona nyílásán - át)
- A speciális eszköz neve "venencia", pici hengeres tartályból és hosszú, hajlékony szárból áll; biztosítja, hogy:
 - a hordóhoz hozzá lehessen féni, abból sherry-t kiemelni
 - a kitöltésnél a sherry-t levegőztetni lehessen

