

Tampereen viiniklubi



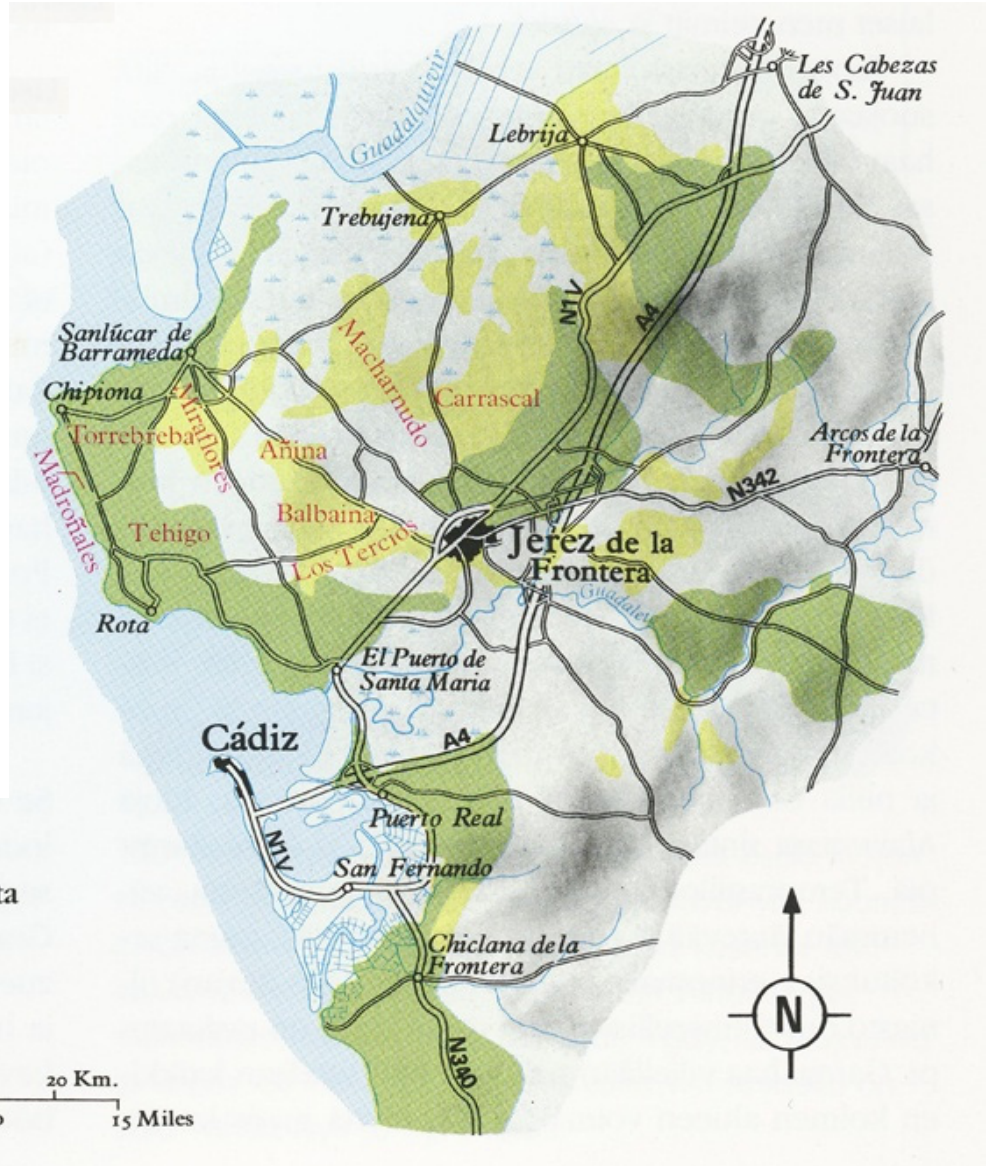
Sherryt



14.10.2009

Roope Raisamo

Sherryalueen sijainti – Jerez de la Frontera

Cádizin provinssissa Jerez de la Fronteran, Sanlúcar de Barramedan ja El Puerto de Santa Marian muodostamassa kolmiossa.



-  kalkkikivimaata
-  savi- ja hiekkamaata

1:835,000

Km. 0 10 20 Km.
Miles 0 5 10 15 Miles

Sherryt



- Sherry tehdään valkoisista rypäleistä:
 - palomino (listá) 95% viljelyalasta
 - pedro ximénez
 - muscat gordo blanco (muscat of Alexandria)
- DO Jerez-Xérès-Sherry oli Espanjan ensimmäinen *Denominación de Origen* vuonna 1933.
- Tarjoillaan usein puolikaspulloista, jotka nautitaan yhdellä kertaa.



Sherryt

- Sherry tehdään solera-menetelmällä
 - Nuoren viinin raikkautta syvennetään vanhemman viinin luonteikkuudella.
 - Tynnyreitä kolmessa tasossa, alimpana vanhimmat, joista osa pulloetaan tai käytetään sekoitukseen.
 - Viiniä siirretään erityisillä välineillä tynnyrien välillä.
 - Pinnassa hiivaketto, *flor de vino* ("viinin kukka"), mikä vähentää viinin hapettumista ja pitää sen raikkaana.
 - Vanhempia viinejä sisältäviä tynnyreitä täytetään jatkuvasti samantyyppisellä nuoremmalla viinillä. Tämä pitää myös hiivaketon elossa ja viinin suojana.
- Solera on paletti, josta viinintekijä sekoittaa halutunlaiset viinit.



Sherryt

- Jerezissä viininvalmistusta 1100 eKr lähtien.
 - Islamin vallan alla vuonna 966 kalifi määräsi viinitarhat tuhottaviksi – pelastuivat, koska tuottivat myös rusinoita armeijan tarpeisiin.
- Vuodesta 1264 lähtien sherryn tuotanto ja vienti Eurooppaan kasvoi huomattavasti
 - 1600-luvun loppuun mennessä maine maailman hienoimpana viininä.
 - Erityisesti britit pitivät sherrystä ja perustivat myös yrityksiä sitä tuottamaan.
 - Alun perin Francis Drake toi sherryn Iso-Britanniaan Cádizin taistelun sotasaaliina.
 - Ferdinand Magellan käytti enemmän rahaa sherryyn kuin aseisiin lähtiessään purjehtimaan maailman ympäri.



Sherryt

- Sherryn jalous perustuu intohimoon tehdä sykehdyttävää viiniä varsin vaatimattomista lähtökohdista (VIINI-lehti 6/2005).
- Hyvä sherry täyttää keskimääräistä paremmin hienon viinin tunnusmerkit:
 - tuoksu on intensiivinen ja hienostunut
 - aromikas maku on rakenteellisesti tasapainoinen ja jännittävän moniulotteinen
 - kaiken kruunaa hieno pituus ja kutkuttava jälkimaku
- Sherryillä on yleisesti hyvä hinta-laatusuhde.
- Tarjonta ylittää kysynnän: sherryn nauttiminen ei ole tällä hetkellä suuressa suosiossa.



Sherrytyyppejä

- *Fino*
 - Kullanvärinen, erittäin kuiva sherry (esim. Tio Pepe), nautitaan 15 °C lämpötilassa, mantelinen maku. Fino-sherryä nautitaan aperitiivinä, tapasten, keittojen, merenelävien, valkoisten kalojen ja pehmeiden juustojen kanssa.
- *Manzanilla*
 - Kuiva sherry (esim. La Guita), väri on vaaleampi kultainen, nautitaan 15 °C lämpötilassa, Manzanilla-sherryt ovat fino-sherryjen kaltaisia, mutta ne on kasvatettu lähempänä merta, Sanlúcar de Barramedassa. Manzanilla-sherryä nautitaan samojen ruokalajien kanssa kuin fino-sherryä.



Sherrytyyppejä

- *Amontillado*
 - Meripihkan värinen kuiva sherry, nautitaan 17,5°C lämpötilassa, maku on hasselpähkinäinen, pehmeä ja kevyt. Amontillado-sherryä nautitaan valkoisen lihan, sinisen kalan ja juustojen (quesos curados) kanssa.
- *Oloroso*
 - Oloroso-sherry on meripihkan tai mahongin (tummempi) värinen, voimakas aromi, nautitaan 18°C lämpötilassa, aromiltaan pähkinä. Oloroso-sherryä nautitaan punaisen lihan kanssa.



Sherrytyyppejä

- *Palo Cortado*
 - Kuiva sherry, väri on mahonki. Nautitaan 18° C lämpötilassa. Yhdistää piirteitä amontilladosta ja olorososta.
- *Pale cream*
 - Pehmeä ja makea sherry, jonka väri on kalpea (kultainen). Nautitaan 17,5° C lämpötilassa. Pale cream -sherryä nautitaan tuoreiden hedelmien kanssa.
- *Cream*
 - Kaupallistettuja makeita sherryjä (esim. Bristol Cream), väri on tumma, saadaan oloroso-sherrystä, mutta on makea. Nautitaan 17,5° C lämpötilassa. Nautitaan jälkiruokana.



Sherrytyyppejä

- *Pedro Ximenez*
 - Pehmeä ja makea sherry, mutta erittäin aromikas. Sherryn väri on tumma mahonki ja tuoksu on rusinainen. Sherryä valmistetaan pedro ximénez -rypäleistä, jotka ovat esillä auringossa kypsyäkseen. Pedro Ximenez -sherryä nautitaan jälkiruokana ja sinihomejuustojen kanssa.
- *Almacenista-sherryt*
 - Tulevat pieniltä yksityisiltä tuottajilta. Käytetään sekoitukseen, mutta nykyisin pulloitetaan myös sellaisinaan.



Valittuja paloja

- Hugh Johnson, Suuri Viinikirja:
 - *Finot ovat parhaita, erinomaisia ja omaleimaisia viinejä. Ne tarvitsevat erittäin vähän sekoittamista ja makeuttamista. Ne ikääntyvät mainiosti, mutta ovat toisaalta nuorinakin täydellisiä.*
- Sherryä verrataan usein samppanjaan:
 - Molemmat ovat valkoviinejä, jotka saavat erityisominaisuutensa kalkkikivestä, ja molemmat tarvitsevat pitkän perinteisen käsittelyn saavuttaakseen erityisluonteensa. Molemmat sopivat aperitiiveiksi ja niitä voi juoda niiden kotimaassa hämmästyttäviä määriä tuntien silti olonsa virkeämmäksi kuin koskaan.



Valittuja paloja

- Yleensä sherry on sekoitus eri-ikäisiä soleroita.
- Ikämääritellyt sherryt ovat olleet sallittuja vuodesta 2000 lähtien.
 - Finot yleensä 5-10-vuotiaita, parhaimmillaan heti pullottamisen jälkeen.
 - VOS: keski-ialtään 20-vuotias sherry
 - VORS: keski-ialtään 30-vuotias sherry
- Kaikki sherryt ovat luonnostaan kuivia, mutta niitä voidaan makeuttaa makealla viinillä ja väkevöidä brandyllä.
 - Parhaat makeutusviinit pedro ximénez -rypäleistä
 - Tuloksena puolikuiva viini



Illan viinit

- 003572 Tío Pepe (11,28 eur)
- 003591 Harveys Bristol Cream (15,25 eur)
- 003612 RT Amontillado (6,43 eur, puolipullo)
- 003724 Valdespino Oloroso (10,49 eur)
- 232297 Dry Sack Medium Dry (11,98 eur)



003572 Tío Pepe

Tuottaja: González Byass
Alue: DO Jerez-Xérès-Sherry
Tyyppi: Fino
Hinta: 11,28 € (0,75 l)
Alkoholipitoisuus: 15 t-%
Uutospitoisuus: 14 g/l
Hapot: 4 g/l
Rypäleet: Palomino 100%

Vaaleankeltainen, erittäin kuiva, voimakas, tyylikkään pähkinäinen, aromikas, pitkä

Viinistä viiniin:

Valtameren suolaisuutta muistuttava tuoksu on kehittynyt ja monivivahteinen. Siinä on pähkinää ja mausteisuutta. Erittäin kuiva maku seuraa aromeiltaan tuoksua. Se on suutuntumaltaan tiukka ja hapokas. Viini on varsin hiivainen, jättäen pitkän, nielua lämmittävän jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Tarjoa viilennettynä aperitiiviksi sekä pikkusuolaisten ja pähkinöiden kanssa.

Hinta-laatusuhde: 2



003591 Harveys Bristol Cream

Tuottaja: Harvey
Alue: DO Jerez-Xérès-Sherry
Tyyppi: Cream
Hinta: 15,25 € (0,75 l)
Alkoholipitoisuus: 17,5 t-%
Uutospitoisuus: 150 g/l
Sokeripitoisuus: 130 g/l
Hapot: 3,2 g/l
Rypäleet: Palomino, Pedro Ziménez

Pähkinäruskea, makea, rusinainen, kevyen viikunainen, hennon mantelinen

Viinistä viiniin:

Erittäin makea tuoksu on täynnä kuivattuja hedelmiä. Siinä on rusinaa, makeita mausteita ja positiivisessa mielessä hiivaisuutta. Makean intensiivinen maku täyttää suun. Suutuntumaltaan viini on voimakkuudestaan huolimatta hyvin pehmeä. Tuoksun aromien lisäksi maussa on tuntuva pähkinäisyyttä, suklaata ja kahvia. Eloisa hapokkuus antaa viinille ryhtiä. Jälkivaikutelma on pitkä ja mausteinen.

Ruokasuositus: Seurustelukäyttöön ja herkkuhetkiin.

Hinta-laatusuhde: 2



003612 RT Amontillado

Tuottaja: Marqués del Real Tesoro

Alue: DO Jerez-Xérès-Sherry

Tyyppi: Amontillado

Hinta: 6,43 € (0,375 l)

Alkoholipitoisuus: 19 t-%

Uutospitoisuus: 58 g/l

Sokeripitoisuus: 40 g/l

Hapot: 3,7 g/l

Pähkinäruskea, kuivahko, pähkinäinen, mantelinen

Viinistä viiniin:

Makean paahteinen tuoksu on pähkinäinen ja siinä on lisäksi kuivattuja hedelmiä. Hieman makea maku täyttää suun paahteisella pähkinäisyydellä. Siinä on lisäksi mantelia ja tietynlaista kukkaisuutta. Herkullinen hapokkuus antaa maulle napakkuutta ja kannattaa kokonaisuutta pitkään, veden kielelle nostattavaan, kuivattuja hedelmiä muistuttavaan jälkivaikutelmaan.

Ruokasuositus: Seurustelukäyttöön, ei välttämättä viilennettynä.

Hinta-laatusuhde: 2



003724 Valdespino Oloroso

Tuottaja: Valdespino
Alue: DO Jerez-Xérès-Sherry
Tyyppi: Oloroso
Hinta: 10,49 € (0,75 l)
Alkoholipitoisuus: 19 t-%
Uutospitoisuus: 86 g/l
Sokeripitoisuus: 65 g/l
Hapot: 3,6 g/l
Rypäleet: Palomino, Pedro Ximénez

Kahvinruskea, puolimakea, paahteinen, hennon suklainen, tyylikkään viikunainen

Viinistä viiniin:

Avointa ja kehittynyttä tuoksua sävyttävät muun muassa mantelin, pähkinän, kahvin ja rusinan aromit. Maku on puolimakea ja herkullisesti tasapainossa. Maukas hapokkuus antaa makeudelle vastakaikua. Aromeiltaan maku seuraa tuoksua ja miellyttävä kokonaisuus jättää suunmyötäisen tasaisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Nauti takkatulen äärellä mielialan kohottajana.

Hinta-laatusuhde: 1



232297 Dry Sack Medium Dry

Tuottaja: Williams & Humbert

Alue: DO Jerez-Xérès-Sherry

Hinta: 11,98 € (0,75 l)

Alkoholipitoisuus: 15 t-%

Uutospitoisuus: 64 g/l

Sokeripitoisuus: 45 g/l

Hapot: 3,7 g/l

Rypäleet: Palomino, Pedro Ximénez

Pähkinäruskea, kuivahko, viikunainen, taatelinen, hennon pähkinäinen

Viinistä viiniin:

Hieman kehittynyt, paahteinen tuoksu. Siinä on pähkinää ja mantelia, mausteisia rusinan ja kuivattujen hedelmien aromeja. Hieman makeahko maku on suutuntumaltaan kuitenkin miellyttävän eloisa. Lämminhenkinen maku saa ryhtiä sitrusmaisesta hapokkuudesta ja paahteisesta aromikkuudesta. Tasainen kokonaisuus.

Ruokasuositus: Hyvä aperitiiviksi suolapalojen kera tai kylmän pakkasillan lämmittäjäksi.

Hinta-laatusuhde: 2



Lähteet

- VIINI-lehti 6/2005, s. 72-77
- Hugh Johnson: Suuri viinikirja, 4. painos, Tammi, 1997, s. 199-201
- Wikipedia, <http://fi.wikipedia.org/wiki/Sherry>,
<http://en.wikipedia.org/wiki/Sherry>



Tilaisuuden pisteet

Viini	Tio Pepe	Dry Sack	RT Amontillado	Harveys Bristol Cream	Valdespino Oloroso
Pisteet	Lasi 1	Lasi 2	Lasi 3	Lasi 4	Lasi 5
5	0	2	6	10	7
4	3	3	2	4	12
3	0	9	11	1	3
2	1	10	4	9	0
1	20	0	1	0	2
Yhteensä	34	69	80	87	94
Sija	5	4	3	2	1
Äänet	24	24	24	24	24

