

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning 20221012		Plats: Linnea		
Tema Sherry		Provningsledare Anders Öhman		
Antal deltagande medlemmar 21		Antal deltagande gäster 1		
Varunr	Vin	Årgång	Druva Land/ region Spanien	Pris per 37 cl
1. 8225	Tio Pepe Fino			64kr
2. 76536	Viña AB Amontillado Seco Palomino			99
3. 76565	Leonor Palo Cortado			99
4. 76566	Alfonso Oloroso			99
5. 98026	Del Duque Amontillado VORS			249
6. 8395	Nectar Pedro Ximénez			90

Sherry är världens mest komplexa och spännande vin men också det vin som är mest missförstått och underskattat.

Kvällens provningsledare medger att sherry inte är ett enkelt vin att ta till sig men ett vin som är intressant, prisvärt och passar till den mesta maten, allt ifrån tapas, köttretter, fisk och skaldjur. Mycket bra till smakrika ostar och desserter.

Sherry är ett samlingsnamn på en rad vintyper från den del i Andalusien-”sherrytriangeln” där Jerez är huvudort. Orten som gett vinets sitt namn, är världens torraste vinområde. Jordmånen, albaritza, är kalkrik med förmåga att behålla fuktigheten. Vinstockarna blir inte gamla utan byts ut efter 25-30 år. De druvor som används till sherry är; Pedro Ximenez, Muscatel och Palomino Fino.

När vinet har jäst och filtreras, lagras det på fat, som inte fylls hela vägen upp. I luftutrymmet bildas ett s.k. flor, detta jästtak skyddar vinet mot oxidering och ger vinet sin speciella smak. Sherry tillverkas efter soleramemetoden vilket innebär att vinet alltid är en blandning av olika årgångar. Lagringstunnorna ligger staplade i rader ovanpå varandra. De äldsta i botten och de yngsta längst upp. Vinet tappas från de tunnorna längst ner och motsvarande mängd fylls på från tunnor i de ovanliggande raderna.

De olika vintyperna är;

Fino som spritas upp till 15%

Oloroso som spritas upp till 18%

Amontillado en oxiderad Fino

Palo Cortado en mer ovanlig sherry typ

Manzanilla en speciell sherry från kuststaden Barameda

Cream en Oloroso söttad med druvan Pedro Ximenez

Det provades sex olika sherry från den torraste Fino för att avslutas med den söta Nectar PX.

En tapastallrik inledde måltiden och sedan en välsmakande fläskfilé med ugnstrostad potatis och sallad.

En god chokladdessert avslutade en mycket intressant, lärorik och uppskattad provningskväll

Tycker man om god mat och dryck därtill kan sherry vara nyckeln som öppnar dörren till en ny smakvärld.