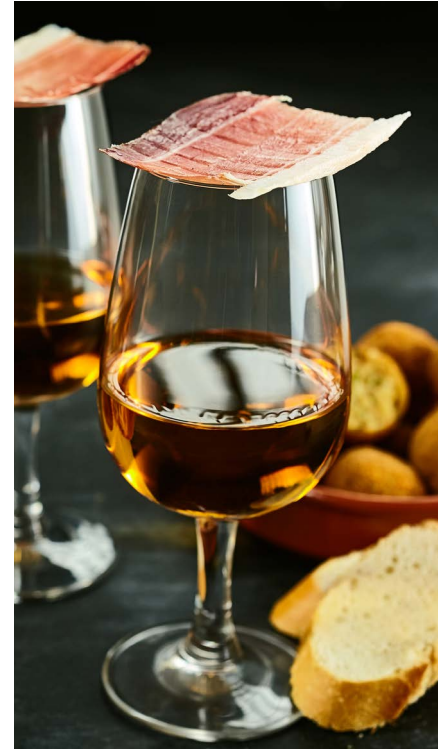




Τα βασικά πράγματα που πρέπει να γνωρίζετε για το Sherry



Διαβάζοντας για τις εξελίξεις στο χώρο του κρασιού σε διεθνή περιοδικά και ιστότοπους, διαπίστωσα πως κανένα άλλο ενισχυμένο κρασί δεν έχει γνωρίσει τέτοια αναγέννηση όπως το sherry. Για την ακρίβεια, οι μέρες που συμμετείχε απλά σε κοκτέιλ και οι φιάλες του συνήθως κοίταζαν τους πελάτες των μπαρ από το πιο ψηλό και αραχνιασμένο μέρος των ραφιών, έχουν παρέλθει ανεπιστρεπτή.

Το sherry παράγεται στη νότια Ισπανία στην περιοχή Marco de Jerez. Εκεί οι τρεις πιο γνωστές πόλεις παραγωγής είναι οι Jerez de la Frontera (Jerez), Sanlúcar de Barrameda και El Puerto de Santa María. Πιθανόν, μάλιστα, να γνωρίζετε πως για να φέρει ένα ενισχυμένο κρασί το όνομα sherry θα πρέπει να παράγεται αποκλειστικά μέσα στα συγκεκριμένα γεωγραφικά όρια, όπως ακριβώς συμβαίνει και με τη σαμπάνια ή το κονιάκ, για παράδειγμα.

Όπως σε κάθε ενισχυμένο κρασί έτσι και στην παραγωγή του sherry προστίθεται ουδέτερο απόσταγμα σε μούστο που ωριμάζει ή σε ήδη ώριμο κρασί, ανάλογα με το στυλ που επιθυμεί ο παραγωγός- είναι μάλιστα ακριβώς αυτή η στιγμή της προσθήκης που καθορίζει στις περισσότερες περιπτώσεις την τελική γλυκύτητα. Φυσικά, ακριβώς λόγω αυτής της διαδικασίας, όπως αντιλαμβάνεστε, το τελικό αποτέλεσμα είναι υψηλό σε αλκοόλ.

Οι βασικές λευκές ποικιλίες παραγωγής και οι μόνες που επιτρέπονται στην παραγωγή του sherry στο Jerez είναι οι palomino, Pedro Ximénez και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ενώ η επιλογή τους εξαρτάται από το τι είδους κρασί είναι το επιθυμητό. Υπάρχουν πέντε βασικές κατηγορίες sherry, οι οποίες αυτή τη στιγμή μονοπωλούν την αγορά: το fino, το manzanilla, το palo cortado, το amontillado και το oloroso. Σε αντίθεση, μάλιστα, με ό,τι πιστεύουν οι περισσότεροι η πλειοψηφία των sherry είναι ξηρά και όχι γλυκά.



περιέχει το πιο καινούργιο κρασί και τις κάτω σειρές το πιο παλιό) κάτω από το στρώμα flor (φανταστείτε ένα λεπτό πέπλο από ζύμες μέσα στο βαρέλι που αποτρέπει την είσοδο οξυγόνου), Αυτή την μέθοδο χρησιμοποιούν στα fino και manzanilla. Στο oloroso, τώρα, η ζύμωση γίνεται χωρίς το flor (οξειδωτική), ενώ τα amontillado και palo cortado είναι υβρίδια που προκύπτουν από αρχική ωρίμαση σε flor, η οποία ακολουθείται στη συνέχεια από μια δεύτερη οξειδωτική. Το σύστημα solera πάντως, που χρησιμοποιείται κατά κόρον, δίνει τη δυνατότητα στον παραγωγό μέσα από ένα πολύπλοκο παιχνίδι μεταγίσεων να έχει κάθε φορά στο κάτω βαρέλι την περισσότερο παλαιωμένη ποσότητα, καθώς και ένα σταθερό σε ποιότητα στυλ παραγόμενου κρασιού.

Τέλος, αυτό που πρέπει να γνωρίζετε είναι πως τα sherry μπορούν να συνοδεύσουν άψογα το φαγητό σας και να μη σας απογοητεύσουν ποτέ. Δοκιμάστε fino και manzanilla με τάπας, αλαντικά, φρέσκα θαλασσινά, ελιές ή αλατισμένους ξηρούς καρπούς, γενικά οτιδήποτε αλμυρό και θα με θυμηθείτε, ενώ αν πραγματικά επιθυμείτε να χαθείτε στη μαγεία μιας καλής μαύρης σοκολάτας ή σε μια μεγάλη κουταλιά παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης, ο καλύτερος σας φίλος είναι ένα γλυκό sherry – οι νότες από καραμέλα, σταφίδες και σύκο θα σας μείνουν αξέχαστες.

