

"A good sherris sack hath a two-fold operation in it.

It ascends me into the brain; dries me there all the foolish and dull and curdy vapours which environ it; makes it apprehensive, quick, forgetive, full of nimble fiery and delectable shapes, which, delivered o'er to the voice, the tongue, which is the birth, becomes excellent wit.

The second property of your excellent sherris is, the warming of the blood; which, before cold and settled, left the liver white and pale, which is the badge of pusillanimity and cowardice;

but the sherris warms it and makes it course from the inwards to the parts extreme: it illumineth the face, which as a beacon gives warning to all the rest of this little kingdom, man, to arm;

and then the vital commoners and inland petty spirits muster me all to their captain, the heart, who, great and puffed up with this retinue, doth any deed of courage; and this valour comes of sherris. So that skill in the weapon is nothing without sack, for that sets it a-work; and learning a mere hoard of gold kept by a devil, till sack commences it and sets it in act and use."

– Wm. Shakespeare, Henry IV, Pt 2, Act 4, Scene 3

# Sherry ~ från torrt till sött

Vino generoso  
torrt

Cream sherry  
halvsött-sött

Vino dulce naturale  
sött





## The Sherry Golden Triangle

- Jerez de la Frontera
- Sanlúcar de Barrameda
- Puerto Sta Maria



*Moscatel de Alejandría*  
*Palomino*  
*Pedro Ximénez*



## Dry sherry ~ vino generoso



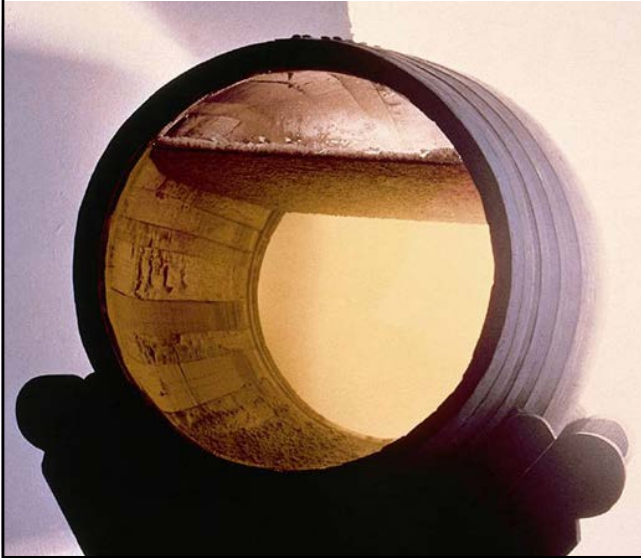
## Dry Sherry ~ Vino generoso - 1

- Grape: Palomino
- Base wine fermented to 12-13° - very dry
- After fermentation complete :  
filled in barrels with “two fists” of air

... and ...



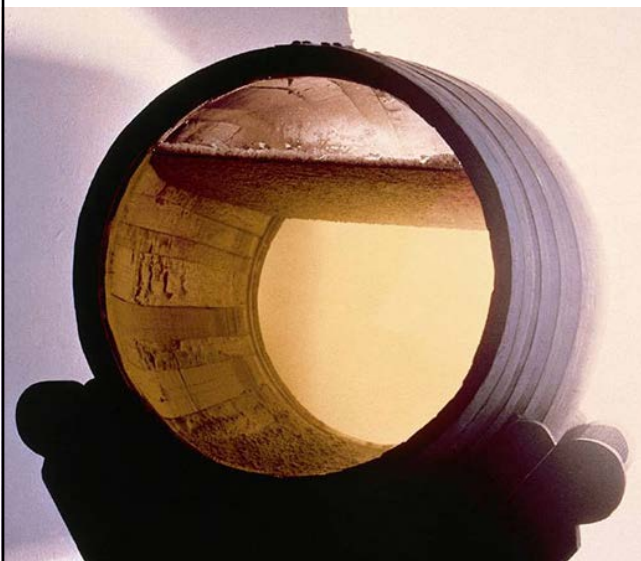
## Dry Sherry ~ *Vino generoso* ~ 2: Flor



Wait for 1-2 years  
Observe, classify and add alcohol:

- *growth of 'flor'* (+ → 15°-15,4°)  
4-6 barrels in 10
- *no growth of 'flor'* (+ → 17°-18°)  
4-6 barrels in 10
- *partial growth of 'flor'*  
sometimes
- → *vinegar*  
1-2 barrels in 10

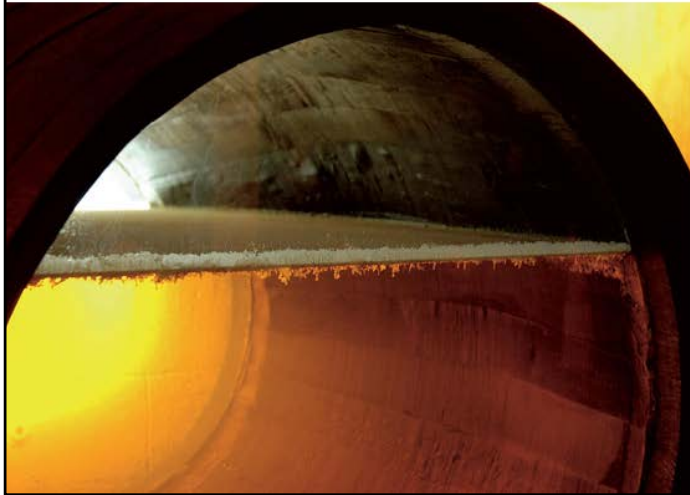
## Dry Sherry ~ *Vino generoso* ~ 2: Flor



Wait for 1-2 years  
Observe, classify and add alcohol:

- *growth of 'flor'* (+ → 15°-15,4°)  
Fino or Manzanilla
- *no growth of 'flor'* (+ → 17°-18°)  
Oloroso
- *partial growth of 'flor'*  
Palo Cortado
- *vinegar*  
---

## Dry Sherry ~ *Vino generoso* ~ 3: Flor



**Flor** is a yeast feeding off:

- Residual sugars
- Alcohol
- Glycerine
- Remaining O<sub>2</sub> in wine

**Flor**

- Produces aldehydes
- Protects the wine from O<sub>2</sub>

**Flor:** Under fermentationen arbetar jästen anaerobt (utan oxygen) och omvandlar socker till etanol – resultatet är ett torrt basvin på ca 12-13% som sedan fylls på fat som fylls till ca 80% – för sherry är det väsentligt att det finns luft ovanför vinet så att en biofilm av flor kan utvecklas på vinens yta. I Andalusien börjar s.k. flor utvecklas på dessa basviner nästan omedelbart efter fullbordad fermentering - de inhemska jästerna är naturligt närvarande i miljön. När allt socker har konsumerats förändras jästens fysiologi. En vaxartad beläggning bildas på cellernas yttre, vilket gör att jästen som flyter till ytan bildar en skyddande film, i regel upp ca 2 cm tjock, och som skyddar vinet från oxygen. Gamla soleror kan ha flor som är betydligt tjockare. Flor växelverkar med vinet och lever av restsocker, oxygen, samt glycerin och alkohol i vinet, och omvandlar syror till andra föreningar, bl.a. acetaldehyd. Vinets surhet sänks drastiskt och gör sherry till en av de mest aldehydiska vinerna i världen. Florets metaboliska verkan förändrar ständigt vinets sammansättning och därmed dess slutliga aromer och smaker.

Av erfarenhet vet man att vinet måste hålla en alkoholhalt på 14,5-16% för att floret skall kunna leva och frodas. Under 14,5% bildar jästen inte det skyddande vaxartade floret och vinet riskerar att oxideras. Över 16% kan flor inte överleva, vilket gör det enkelt att döda den genom ytterligare tillsats av vinsprit. I regel håller fino och manzanilla 15-15,4% alkohol.

*Dry Sherry ~ Vino generoso ~ 4: Venenciador*





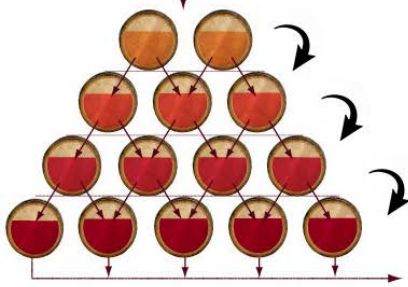
<https://www.youtube.com/watch?v=uQ6hLlaoy2I>

Söker man på youtube kan man finna fler exempel på veneciadorer.



## Dry Sherry ~ *Vino generoso* ~ 6: Solera

*fresh wine  
from the nursery*



**Biological ageing in contact with flor:**  
the new wine is necessary to keep the flor alive

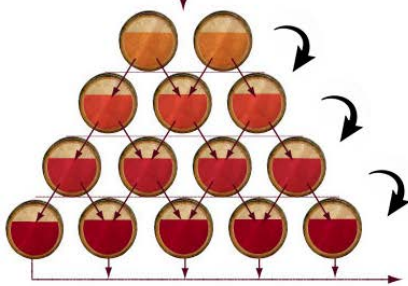
**Oxidative ageing without flor:**  
guarantees that the character of the wine is constant

*extract for bottling*



## Dry Sherry ~ *Vino generoso* ~ 6: Solera

*fresh wine  
from the nursery*



### **SOLERA**

*max 1/3 transferred from each younger  
cask to the older, keeping the flor alive*

*extract for bottling*





## Dry Sherry ~ Vino generoso ~ 8

Wine in solera  
living under  
the influence of flor

### MANZANILLA

**By the coast**

Sanlúcar de  
Barrameda  
El Puerto de  
Santa Maria

### FINO

**Inland**

Jerez de la  
Frontera



## Dry Sherry ~ Vino generoso ~ 9

Wine in solera  
living under  
the influence of flor

### MANZANILLA

**By the coast**

Sanlúcar de  
Barrameda  
El Puerto de  
Santa Maria

### FINO

**Inland**

Jerez de la  
Frontera

Wine with  
only  
partial flor

### PALO CORTADO

Wine w/o flor  
Add wine spirits  
to 17° to protect  
from O<sub>2</sub>

### OLOROSO

## Dry Sherry ~ *Vino generoso* - 10



Palo Cortado är den mest sällsynta formen av sherry – mindre än 100000 flaskor produceras per år, jämfört med totalt 60 miljoner helflaskor.

## Dry Sherry ~ *Vino generoso* ~ 11

### *Amontillado*

A fino or manzanilla that is removed from the biological ageing after 3-8 years, killing the flor and placed in oxidative ageing.



Amontillado är en Fino eller Manzanilla som började med biologisk åldring under flor, normalt i 3-8 år. Om inte färskt vin tillförs kommer floret att sluta utvecklas i brist på näringsämnen. I brist på florets skydd utsätts vinet för luft, på samma sätt som en oloroso. I realiteten väljer man ut enskilda fat där man dödar floret genom att tillsätta alkoholhalten upp till 17-18%. Resultatet blir ett vin som behåller en del av sin flor-karaktär, men som nu i tillägg utvecklar oxidativa toner och får en djupare färg, och rikare smak.



## *Sweet Sherry ~ Vino dulce naturale - 1*

*Moscatel  
Pedro Ximenez*



## *Sweet Sherry ~ Vino dulce naturale - 2*

- Grapes overripe at harvest
- Soleo / asoleo / pasification:  
Laid out to dry on straw mats: loss of water and sugar  
(but sugar ratio increases)
- Pressed vertically between the straw mats
- Very difficult to initiate fermentation
- Wine stabilized with alcohol from ca 10° to ca 20°
- Extremely sweet: minimum 212 g sugar/litre

## *Blended sherry: Cream Sherry*

*Cream sherry, pale cream etc.*

Blended from dry (vino generoso) and sweet (vino dulce naturale)



## Dagens viner

1. **Equipo Navazos, OVNI PX 2015**  
*Montilla-Moriles, 100% Pedro Ximenez, 12,5°*
2. **Bodegas Rey Fernando de Castilla, Fino**  
*Fino, 100% Palomino, 15° (<3 g socker/l)*
3. **Bodegas Hidalgo, La Gitana Manzanilla**  
*Manzanilla, 100% Palomino, 15° (<3 g socker/l)*
4. **Emilio Lustau, Oloroso Pata de Gallina**  
*Oloroso, 100% Palomino, 20° (<3 g socker/l)*
5. **Emilio Lustau, Amontillado Los Arcos**  
*Amontillado, 100% Palomino, 18,5° (6 g socker/l)*
6. **Williams & Humbert, Dry Sack Medium**  
*Blend: Amontillado, Oloroso & Pedro Ximenez, 15° (ca 40 g socker/l)*
7. **Emilio Lustau, Solera Reserva Pedro Ximenes San Emilio**  
*Vino dulce naturale, 100% Pedro Ximenez, 17,5°*

## 1. Equipo Navazos, OVNI PX 2015

*“objetos voladores no identificados”*



## 2. Fernando de Castilla, Fino

*“One of the most exceptional of the small, independent sherry houses, Fernando de Castilla was revitalised in 1999 by Norwegian Jan Pettersen”*





### 3. Bodegas Hidalgo, La Gitana Manzanilla

*“The best selling Manzanilla in the world”*



### 4. Lustau, Oloroso “Pata de Gallina”

20°, 1 g sugar/l

*“Oloroso ~ the perfect mid-morning wine”*

- M. Christie, Christie’s Wine Auctions



## 5. Lustau, Amontillado Los Arcos

*“Amber in colour, with hazelnut aromas on the nose.”*



## 6. Williams & Humbert, Dry Sack Medium

*“Dry Sack is a popular brand of sweet, blended sherry, produced since 1906.”*



## 7. Pedro Ximénez San Emilio Solera Reserva

*...raisins, figs and plums...  
... delicious when poured  
over vanilla ice cream...*



### Links

- <http://www.sherry.wine>
- <https://www.sherrynotes.com/>
- <http://www.equiponavazos.com>
- <http://www.lustau.es/en/>
- <http://lagitana.es>  
(man kan välja engelska längst ned på sidan)
- <http://www.gonzalezbyass.com/en/>
- <http://www.williams-humbert.com/en/>

<i>Vino generoso ~ torrrt</i>		<i>Vino dulce naturale ~ sött</i>	
Palomino		Pedro Ximenez (PX)	Moscatel
Harvest Pressing Filtering and rectification		Harvest (overripe or sundried) Pressing Filtering	
Complete fermentation		Partial fermentation	
Flor		Partial Flor	No Flor
Fortification to 15-15,4%		Fortification to 17-18%	
Biological aging under flor in a solera		Oxidative aging without flor in a solera	
By the coast: Sanlucar de Barrameda El Puerto de Santa Maria	Inland: Jerez de la Frontera	An aged Fino or Manzanilla removed from biological aging to oxidative aging	A young or failing Fino or Manzanilla removed from biological aging to oxidative aging
Filtration Stabilization Rectification Blending Bottling			
<i>Manzanilla</i>	<i>Fino</i>	<i>Palo Cortado</i>	<i>Oloroso</i>
		<i>Pedro Ximenez (PX)</i>	<i>Moscatel</i>
Added sugar, blended with PX			
Pale Cream		Medium	Cream
<i>Cream sherry ~ halv sött-sött</i>			