



Historia sherry

Wszyscy powinniśmy pić więcej sherry. Nie tylko ze względu na jego bogatą historię i ciekawy proces produkcji.

Przede wszystkim dlatego, że jest świetnym winem.

Pasuje do wielu potraw i jeszcze większej ilości okazji.

Ma masę różnych stylów i wynikający z nich kalejdoskop smaków i aromatów. Wielu z nich na próżno szukać w innych winach.

Potrafić dać wiele przyjemności. Poszerzyć nasze winiarskie horyzonty.

Mimo tego nikt go nie pije.

Wlewamy w siebie tysiące litrów nudnego jak przemówienie premiera [prosecco](#), a wino, które naprawdę ma coś do powiedzenia omijamy szerokim łukiem. Bo ktoś na Instagramie powiedział, że win wzmacnianych nie rusza...

Zmotywowany chęcią wprowadzenia choćby minimalnej zmiany w tym smutnym stanie rzeczy rozpoczynam serię wpisów o Sherry. Prywatną krucjatę na rzecz zwiększenia jego konsumpcji.

[Historia sherry](#)

[Od początku](#)

[Maurowie](#)

[Rekonkwista](#)

[Beczki](#)

[Kolumb i czas wielkich odkryć](#)

[Anglicy](#)

[Sack](#)

[Drake](#)

[Wiek XVIII](#)

[Gremio](#)

[Świt shipperów](#)

[XIX wiek](#)

[González, Byass & Co](#)

[Szybki wzrost](#)

[Początek kłopotów](#)

[Skąd ten ambaras?](#)

[XX stulecie](#)

[Consejo Regulador](#)

[Wzloty i upadki](#)

[Laboratorium](#)

[José María Ruiz-Mateos i jego imperium](#)

[Almacenistas](#)

[Zoilo](#)

[Rumasa i sherry](#)

[Lot w dół](#)

[Co z tym zrobić?](#)

[Branding](#)

[Co teraz?](#)

[Źródła](#)

Od początku

Zacznijmy jak zwykle od początku. W tym przypadku 11 stuleci przed naszą erą kiedy w Andaluzji, na południu Półwyspu Iberyjskiego osiedlili się Fenicjanie. To tam leży Jerez, stolica regionu.

W 1104 p.n.e. ufundowali Kadyks (Gadir). Potem przenieśli się w głąb lądu do miasta zwanego Xera.



Fenickie sarkofagi znalezione w Kadyksie
[This file is a work by El Pantera.](#), [CC BY-SA 4.0](#), via Wikimedia Commons

Według niektórych historyków właśnie to dało początek Jerezowi. Według innych Xera leżała około 4km na zachód od miejsca gdzie obecnie znajduje się Jerez.

Odkryto tam Fenickie prasy do wina. Nie wiadomo do końca czy były kopią sprzętu już zastanego czy urządzenie dotarło do regionu wraz z Fenicjanami. W każdym razie Jerez jest jednym z najstarszych miast w Hiszpanii parających się produkcją wina.

Alternatywne teorie twierdzą że miasto ufundowali Grecy lub Kartagińczycy.

Ci drudzy przez jakiś czas władali tutaj. Z resztą sama Kartagina miała swoje początki jako Fenicka kolonia.

Potem pojawili się Rzymianie. W 206 p.n.e. podbili Kadyks. Za ich czasów nosił nazwę Ceritium.

Archeologom pozostawili całą masę przedmiotów do odkrycia. W tym amfory służące do przechowywania i transportu wina.

Jednym z jego odbiorców była wiecznie spragniona stolica imperium. Motor napędowy winiarstwa w rzymskich prowincjach mieszczących się na półwyspie.

W 409 Rzymianie zostali wyrzuceni przez Wandali. Jedna z teorii mówiących o etymologii nazwy Andaluzja twierdzi, że jest ona powiązana właśnie z Wandalami.

Nie gościli na długo. Około 20 lat później wynieśli się do Afryki a na pozostawione przez nich miejsce wkroczyli Wizygoci.

Andaluzja była pod ich panowaniem do VIII wieku. Dokumenty z tamtych czasów odnoszą się do Jerezu jako Scheres lub Seritum.

Maurowie

W 711 Wizygoci przegrali bitwę pod Guadalete i musieli cofnąć się na północ. Cofali się tak przez trzy lata, aż wynieśli się za Pireneje. Za ewijkę odpowiedzialni byli wywodzący się z północnej Afryki Maurowie.

Wpływ jaki wywarli na Andaluzję oraz resztę półwyspu jest dobrze znany. Jego pozostałości nie trudno odkryć nawet dziś, zwłaszcza w architekturze.



Wnętrze Mezquity. Pozostawionego przez Maurów Meczetu przerobionego po Rekonkwiecie na Katedrę.
[Nicolas Vollmer from Munich \[Allemagne\], CC BY 2.0](#), via Wikimedia Commons

Jerez, nazywany wtedy Seris miał się pod rządami Maurów całkiem dobrze. Rozrósł się i dorobił murów obronnych. Żyzne tereny wokół miasta obsadzono figowcami i gajami oliwnymi.

Winnice, mimo zakazu spożycia alkoholu narzucanego Maurom przez religię, na szczęście się ostały.

Nie zawsze przejmowano się restrykcjami i wino znajdowało nabywców.

Okazjonalnie abstynencja była promowana z większym zapałem. Podatki na wino szły w górę, a winnice pod topór. Jednak nigdy wina nie wygnano całkowicie.

Jeśli Maurowie nie mogli kupić go do regularnego spożycia kupowali je jako lekarstwo. Lub jako podstawę do destylatów, które później miały zastosowanie w medycynie lub perfumiarstwie.

W mieście żyła też populacja chrześcijan oraz żydów. Im nikt nie zabraniał dostępu do wina

No i zawsze można było zamienić winogrona w rodzynki bez konieczności niszczenia krzewów.

Rekonkwista

Katolickim królom muzułmanie mieszkający w kontynentalnej Europie nie podobali się wcale. Zabrali się za powolne odbijanie Iberii z ich rąk.

Gdzieś w połowie XIII wieku, za sprawą Króla Alfonsa X i jego wojsk Jerez stał się na powrót Chrześcijański (Wizygoci byli tego wyznania).

Rekonkwista się wcale wtedy nie skończyła. Trwała aż do wieku XV.

Leżący na granicy katolickiej Hiszpanii i muzułmańskiego Emiratu Grenady Jerez często padał ofiarą toczonych w jej ramach wojen. Dlatego dorobił się w nazwie de la Frontera czyli “na granicy”.



Flaga Emiratu Grenady
[SanchoPanzaXXI](#), [CC BY-SA 4.0](#), via Wikimedia Commons

Dodatkowo miasto cierpiało z powodu różnych dziesiątkujących mieszkańców epidemii.

Mimo tego produkcja wina trwała. Czasem cierpiała, czy to z powodów wymienionych powyżej, czy bardziej prozaicznych jak brzydka pogoda, ale ciągle trwała.

W XV wieku wino z południa Hiszpanii trafiało już na eksport, zwłaszcza do północnej Europy a konkretnie do Anglii. Kupcom bardzo się ten proceder opłacał.

Wino wysyłane za granicę nie podlegało lokalnym podatkom. Wszystko dzięki radzie miasta Jerez, która w 1491 zwolniła pewną grupę przedmiotów, w tym wino z tychże podatków.

Był to dla sherry bardzo ważny moment.

Dodatkowo, i to jest gwóźdź programu, z podatku zwolnieni byli zagraniczni kupcy tak długo jak żyli i handlowali w mieście.

Pomogły też wydarzenia dziejące się 3 tysiące kilometrów na wschód – upadek Konstantynopola i wywołana przezeń wojna Turków z Republiką Wenecką.

Utrudniła weneckim kupcom prowadzenie interesów, do których należał eksport słodkich win do Anglii. Hiszpanie wypełnili lukę.

Rok 1492 jest mniej chlubny. Edykt z Alhambry wydalili z Hiszpanii Żydów.

W handlu ich miejsce zajęli Anglicy.

Wraz z rosnącą popularnością pojawiły się naciski na kontrolę jakości. To wtedy powstała beczka sherry o pojemności oscylującej między 600 a 650. Parametr nie zmieniony do dziś.

Beczki

Beczki są z resztą ciekawym obszarem w sherry. Robi się je z dębu amerykańskiego. Do produkcji i dojrzewania sherry nie używa się nowych więc do takich trafia wino gorszej jakości.

Zupełna odwrotność wielu regionów gdzie traktowanie wina nowym dębem jest szczytem luksusu i winiarskiej finezji.

Aby łatwiej przyuważyć nieszczelności maluje się je na matowo-czarny.



Beczki z sherry

Oprócz używanej w bodegach *bota jerezana* o pojemności 600 litrów mamy też *bota chica* – 500 litrów, *media bota* – 250 litrów oraz *bocoy* – 700.

Powszechnie stosowaną jednostką miary jest 500 litrowy *butt*.

Powołana gildia bednarzy zdefiniowała listę wymagań jakie musi spełnić beczka:

1. Ma być zrobiona z dobrej jakości drewna
2. Posiadać pieczęć bednarza oraz rady miasta

3. Nie może być skażona rybami ani olejem

Beczki łamiące reguły były palone a odpowiedzialni płacili kary.

Kolumb i czas wielkich odkryć

Jednym z bardziej znamiennych momentów w historii win z Jerezu jest odkrycie Ameryki przez Kolumba.

Na trzecią ze swoich czterech wypraw wypłynął z Sanlúcar de Barrameda. W jej czasie odkrył Trynidad.



Krzysztof Kolumb

Można z tego wnioskować, że Sherry, czy wina z Jerezu były jeśli nie pierwszymi to jednymi z pierwszych jakie trafiły z Europy do Ameryki.

Żeglarze na pewno mieli beczki z winem na pokładzie swoich statków.

Były on też na pokładzie statków którymi Magellan opłynął ziemię.

Sanlúcar de Barrameda stało się ważnym centrum handlu z Ameryką zdobywając lokalnym winom kolejny rynek.

A kapitał zgromadzony w ramach podbojów wracał do Andaluzji i był reinwestowany, między innymi w produkcję sherry.

Obok, handel z Anglią trwał nadal. Nie tylko dobrze się trzymał ale też umacniał.

Anglicy

Wzajemny wpływ sherry na Wielką Brytanię i Wielkiej Brytanii na sherry jest ogromny. Można powiedzieć, że obie wzajemnie się ukształtowały.

Anglicy pojawiali się w Andaluzji już w średniowieczu, a w miarę jak znaczenie handlowe południa Hiszpanii rosło zwiększała się też ich obecność.

Pomagali w tym lokalni władcy, którzy sprzyjali rozwojowi handlu. Szczególnie dobrzy dla interesów byli książęta Medina-Sidonia.

Brytyjscy kupcy dostali się pod osobistą ochronę książąt i często przeprowadzali się do Andaluzji aby stamtąd prowadzić interesy.

O przywilejach z 1491 już pisałem. Trzeba jeszcze wspomnieć o kolejnych, z 1517. Były odpowiedzią na spadające tempo handlu z Anglią.



Katarzyna Aragońska. Źródło wzrostu i upadku popularności sherry w Anglii.

Wpływ na popularyzację sherry na wyspach miała małżonka Henryka VIII – Katarzyna Aragońska.

Niestety z jej osobą wiąże się też zakończenie sielankowych relacji angielsko-hiszańskich.

W efekcie nieudanych prób uzyskania rozwodu od Katarzyny Henryk VIII odciął się od władzy papieża.

Anglicy stracili dużo w oczach katolickiej Hiszpanii. Było im trudniej prowadzić interesy, czasami byli gnębieni przez inkwizycję. Na szczęście handel winem, oliwą i mąką nie zmarł.

Sack

Z terminem sack problem jest taki, że nie można go zastosować wyłącznie do Sherry/win z Andaluzji. Określa się nim też te pochodzące z innych części Europy.

Wiemy za to z pewnością, że sack był ulubionym winem Anglii za rządów Elżbiety I.

Odniesienia do niego można znaleźć u Szekspira, Marlowe'a i Waltera Raleigh'a.

Pierwszy chwalił swoje ulubione wino ustami Falstaffa.



Falstaff. Szekspirowski miłośnik sack.

Prawie dwie trzecie całej produkcji trafiało wtedy na Wyspy Brytyjskie.

Sam termin powstał, prawdopodobnie, pod koniec XV wieku jako zangielszczenie hiszpańskiego sacar (wyjmować, zdejmować).

Z resztą termin sacar można w bodegach usłyszeć do dziś. Tak mówi się na proces pobierania wina z solery.

W dokumentach rady miasta Jerez z 1435 jest mowa o słowie sacas w kontekście eksportu wina.

Tak więc termin sack odnosił się do wina przeznaczonego na eksport. Dlatego, jak wspomniałem określano nim wina z innych miejsc. Na przykład Malagi czy Wysp Kanaryjskich.

Wino z Jerezu znane było jako sherris sack. A z sherris niedaleko do sherry...

Mamy już dwie teorie na temat słowa sack. Jest ich więcej. Te dwie są najbardziej prawdopodobne.

Nie wiadomo jak sack smakował. Możliwe, że był słodki. Na pewno był wzmacniany. Tylko tak mógł przetrwać podróż morską bez ryzyka popsucia. Raczej nie był dojrzewany w beczkach tylko "świeży". No przynajmniej tak świeży jak pozwalała na to piętnastowieczna technologia.

Skoro już mówimy o Elżbiecie I i jej rządach to trzeba wspomnieć, że relacje Anglii i Hiszpanii były napięte. Ale nie dość napięte aby ugasić brytyjskie pragnienie. Handel między Jerezem a wyspami trwał w najlepsze.

Dopiero po 27 latach od momentu gdy Elżbieta zasiadła na tronie Hiszpanie zdenerwowali się na Anglików na tyle, że aresztowali kupców a skonfiskowane im dobra sprzedali.

Drake

Oliwy do ognia dołał Francis Drake kiedy spalił hiszpańską flotę zakotwiczoną w okolicach Kadyksu i zajął miasto. W ramach plądrowania zabrał prawie 3000 beczek wina, które następnie trafiło na angielski rynek.



Francis Drake

Niecierpiący go po równo angielscy kupcy i hiszpańscy winiarze jako nagrodę pocieszenia dostali porządną reklamę, która nadała winu z Jerezu pewnego szelmowskiego sznytu.

Transport morski z Hiszpanii do Anglii stał się ryzykowny. Kupcy popadali w ruinę gdy okręty z ich towarami były zatapiane.

Angielscy kupcy mieszkający w Hiszpanii byli wystawieni na jeszcze większe ryzyka. Mogli łatwo trafić do więzienia lub na galery. Oczywiście po konfiskacie całego majątku.

Nieliczni udawało się przebić więc rynek całkowicie nie wysechł nigdy.

W 1604 podpisano pokój i wróciły dobre czasy. Wino popłynęło szerokim strumieniem. Angielscy kupcy osiedlali się w Trójkącie Sherry oraz w Sewilli. Oprócz wina handlowano rybami, oliwą, mąką i innymi dobrami.

Sack silnie zakorzenił się w Anglii, stał się stałym elementem życia. Popyt był tak duży, że nietrudno było o podróbki.

Niektórzy Hiszpanie, którym zdarzało się pić sack w Anglii dziwili się jak można konsumować taką lurę. Część imitacji była naprawdę podłej jakości. Wszyscy wiedzieli, że najlepszy sack musi pochodzić z Jerezu.

I u tego szczytu popularności wybuchła w Anglii wojna domowa. Część szlachty musiała ograniczyć spożycie wina. Podniesiono cła. Popyt spadł. Na szczęście na krótko.

XVII wieczne relacje Hiszpanii i Anglii były wyboiste. Co do tego nie ma wątpliwości. Wino z Jerezu, które coraz częściej określano mianem sherry zamiast sack nie odczuwało tych wyboi tak bardzo. Nie ważny czy rządy się lubią, ludzie są spragnieni.

Wiek XVIII

Pogoda wpływa na wszystko. Od naszego nastroju po globalny handel. Wpłynęła też na Trójkąt Sherry – Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda i El Puerto de Santa María.



Wejście do bodegi
Copyright @Bodegas Yuste

Żegluga i handel morski były zależne od jej kaprysów. Dlatego wino trzymano w dwóch nadmorskich miastach, aby kiedy było to korzystne szybko załadować je na statki i wysłać w świat.

Jerez był za daleko. Z tego powodu w XVIII wieku największe magazyny i bodegi były nad morzem.

Nawet jeśli producent uparł się na to by posiadać swój główny magazyn w Jerezie to i tak otwierał mniejszy, przejściowy w El Puerto de Santa María lub Sanlúcar de Barrameda.

Z resztą nad morzem fino dojrzewa lepiej.

XVIII stulecie nie było łaskawe dla sherry. Zaraz na początku wybuchła trwająca 11 lat Hiszpańska Wojna Sukcesyjna. I już na samym jej stracie El Puerto de Santa María i bodegi padły ofiarą plądrowania.

Angielscy kupcy, choć nadal obecni przenieśli swoją uwagę na Porto i Maderę. Handel z Portugalią nabrał wysokiego tempa po podpisaniu Traktatu Methuena.

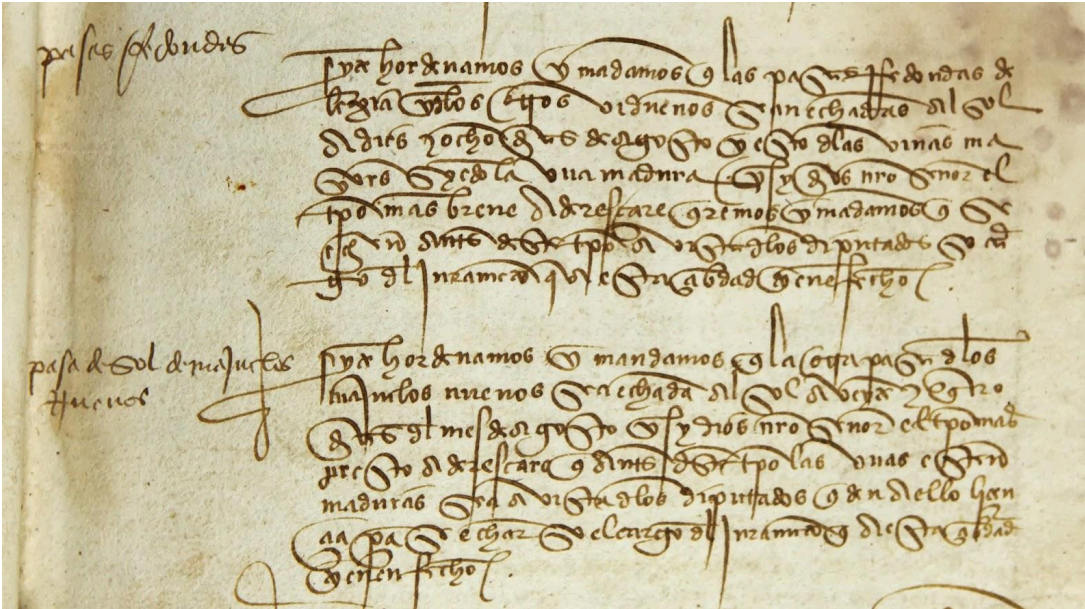
Estyma jaką sherry cieszyło się na wyspach nie powstrzymała spowolnienia w imporcie. Część handlu skierowała się w stronę Ameryki ale nie było tego dość.

Gremio

Niektóre trudności region wygenerował sobie sam. Jedną z nich było Gremio, rada winiarska składająca się z dwóch członków kleru, dwóch przedstawicieli regionu oraz dwóch przedstawicieli hodowców winogron.

Cała szóstka spotykała się przed i po zbiorach aby, w oparciu o lokalne czynniki ustalić cenę owoców oraz moszczu.

Jedną z ich gorszych regulacji był zakaz gromadzenia dużych zapasów wina przez kupców. Za każdym razem kiedy chcieli zrealizować zamówienie musieli przygotowywać kupaże opóźniając realizację.



Fragment

dokument gildii winiarskiej Jerezu

Starzenie było uważane za praktykę spekulatywną więc gremio walczyło z nim jak mogło. Wszystko skupiało się na pchnięciu wina z bieżącego rocznika.

Prawo miało chronić hodowców winogron ale okazało się, że pomagało regionom konkurującym z sherry.

Angielskie gusta zwróciły się w stronę win bardziej dojrzałych. A za sprawą gremio nie sposób było dostarczyć takiego sherry na rynek. Dostępne było tylko młode wino wzmacnianie przed morską podróżą alkoholem.

Byli tacy, którzy walczyli z gremio w sądach ale i tak rozwiązano je dopiero w 1834 roku poprzez królewski edykt. I całe szczęście.

Zanim jednak gremio całkiem upadło udało się złagodzić jego regulacje. Rozpoczęło się dojrzewanie sherry. Już można było mieć zapasy. Tym samym zmaterializował się jeden z ważniejszych elementów procesu produkcji współczesnego sherry. Wino któremu dajemy czas.

Były też klęski naturalne, Na przykład epidemia tyfusu z 1709 roku, która mocno wyludniła Jerez. W miejscach gdzie kiedyś stały domy zaczęto budować później bodegi. I tak nie miał kto w tych domach mieszkać.

Świt shipperów

W 1754 w mieście zostało już tylko 9 shipperów – kupców specjalizujących się w wysyłaniu sherry w świat.

XVIII przyniósł też ewolucję w modelu biznesowym. Przed nastaniem tego stulecia większość handlu była w rękach małych kupców. Nie istniało wiele dużych firm ani takich, które miały tradycję sięgającą daleko wstecz.

Teraz to się zmieniło i w XVII powstały takie firmy jak: Garvey, Osborne, Duff Gordon, de la Riva, Misa i Vinicola Hidalgo.

Jedną z najstarszych, jeśli nie najstarszą bodegą w Jerez jest Bodegas Pedro Domecq. Założył ją w 1730 przybyły z Irlandii Patrick Murphy.

Po jego śmierci interes wpadł w ręce francuza Juana Haurie. Prowadził go, z pewnymi sukcesami wraz z pięcioma siostrzeńcami.

Gdy biznes zaczął podupadać jeden z nich wynajął bodegę innemu francuzowi – Pedro Domecq.

Jednym z osiągnięć Juan Haurie była sądowa wygrana z Gremio dzięki której mógł zająć się wszystkimi składowymi produkcji sherry: uprawą winorośli, magazynowaniem i dojrzewaniem oraz eksportem.

U schyłku stulecia powoli odżywał handel z Wielką Brytanią. Napędzany popytem na alkohol jaki panował na wyspach. Pojawiło się też kilku kupców reprezentujących Francję.

Znani importerzy zaczęli otwierać siedziby w większych miastach. Na przykład handlujący zarówno porto jak i sherry Sandeman zainstalował się swoją siedzibę w Londynie.

Kolejną ważną firmą, która powstała w 1796 jest mieszcząca się w Bristolu Harveys.



Butelka Bristol Cream
Copyright @Whyte and Mackay Ltd

Bristol był ważnym portem handlowym. Przechodziło przez niego od groma towarów, w tym sherry. Było więc sensowne żeby tam otworzyć biznes.

Bristol milk, bardzo popularne, deserowe sherry – było importowane do Anglii i przechodziło przez miasto.

W 1882 Harveys wypuściło Bristol Cream. Miało być w założeniu lepsze od Milk. W końcu śmietana jest lepsza od mleka.

XIX wiek

Kolejne stulecie zaczęło się od śmierci 20 tys ludzi. Zabiła ich żółta febra.

Potem była wojna. Pomiędzy Napoleonem a Anglią, Hiszpanią i Portugalią.



Znajdujący się w Kadyksie pomnik upamiętniający podpisanie pierwszej hiszpańskiej konstytucji.

Podpisano ją gdy parlament obradował w mieście podczas wojny z Francją.

Walczono między innymi w Andaluzji. Region okupowany by na zmianę przez obie strony. Żołnierze grabili i niszczyli. Pełne wina bodegi były łakomym kąskiem.

Mieszkańcy i kupcy musieli uciekać. Nie tylko przed wojskiem ale też przed brakiem pożywienia. W Jerezie ludzie umierali z głodu na ulicach.

Część uciekinierów schroniła się w Kadyksie, którego mimo oblężenia nie udało się Francuzom zdobyć.

Dzięki uporowi niektórych kupców i hodowców przemysł winiarski przetrwał.

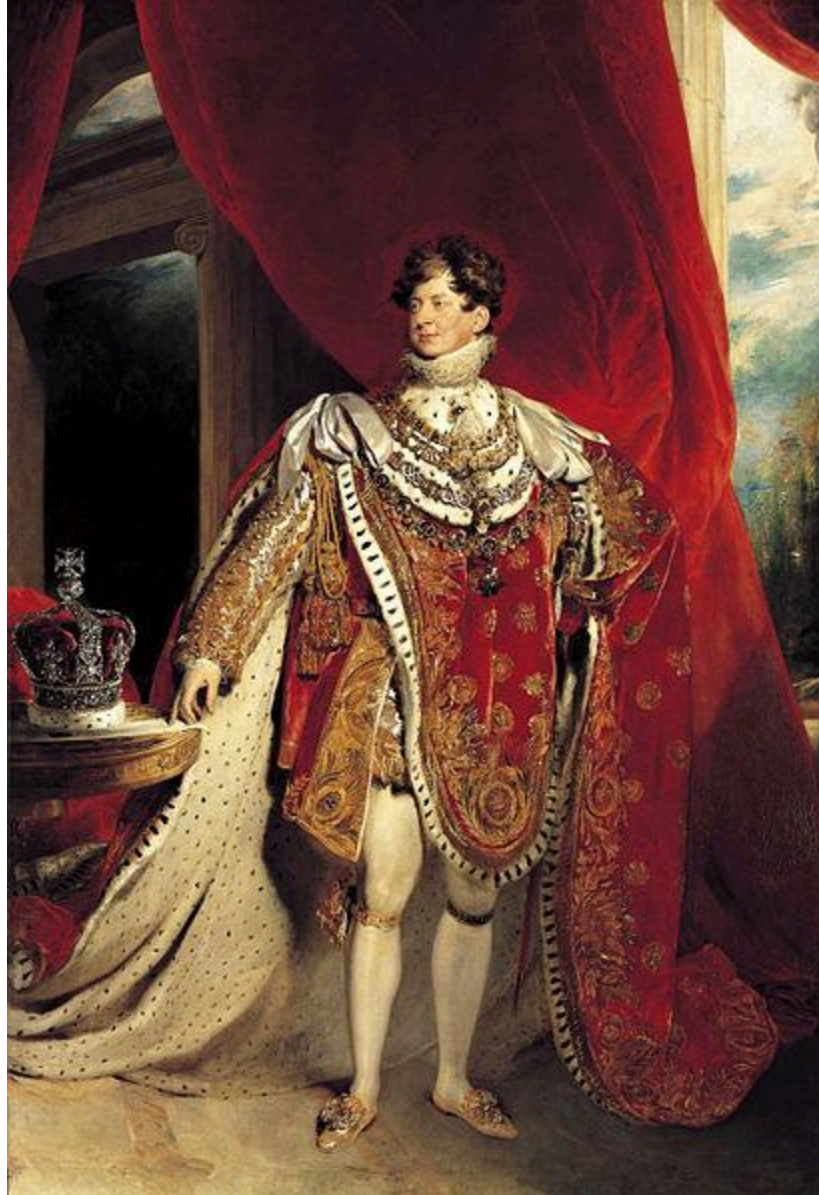
Po wojnie Hiszpania przez chwilę nie była stabilnym i bezpiecznym krajem. Łatwiej i pewniej było wysłać wino na eksport niż transportować je w głąb półwyspu ryzykując, że zostanie zagrabione przez bandytów.

W 1834 cholera ponownie zdziesiątkowała mieszkańców Jerezu.

Na szczęście z tych tragedii urodziło się coś dobrego. Wino szybko podniosło się z upadku.

Hiszpańska korona poluzowała regulacje dopuszczając większą ilość przedsiębiorców do handlu i obracaniem sherry. Wielu przedsiębiorców skorzystało z okazji i biznes znów nabrał rumieńców.

W tym czasie Anglią rządził uwielbiający sherry Jerzy IV. Napędził modę dzięki, której eksport wzrósł do ogromnych rozmiarów.



Jerzy IV

Dla Jerezu i jego mieszkańców zaczęły się dobre czasy.

González, Byass & Co

W 1835 powstała González, Byass & Co. Jedna z najważniejszych firm shipperskich.

Założył ją Manuel María González Angel, piąty syn Marí del Rosario Angel i Don José Antonio González y Rodríguez.

Manuel był drobny i chorowity. Nikt nie dawał mu długiego życia ani szans na prosperowanie. Zaskoczył wszystkich. Dożył 75 lat i otworzył biznes istniejący do dziś.

Był na tyle znany, że gdy królowa Izabela II postanowiła odwiedzić bodegi i poznać proces produkcji sherry przyjmował ją u siebie.



José Angel de la Peña – Tio Pepe
Copyright @Bodegas Tio Pepe

Jednym ze słynnych produktów González Byass jest fino Tio Pepe.

Historia jej powstania wiąże się z wujem Manuela, który nazywał się José Angel de la Peña. Wołano na niego Tio Pepe – wujek Józek. Tak nazywała się stojąca w bodedze solera, w której przechowywano wino na potrzeby wuja i jego kolegów. Z czasem jej zawartość przerodziła się w produkt znany dziś.

Szybki wzrost

Początkiem XIX wieku eksportowano 8 tys. beczek sherry. W 1873 eksportowano już ponad 68 tys.

43% całego wina importowanego na Wyspy Brytyjskie pochodziło z Jerezu. Mieliśmy boom.

Napędzało go społeczeństwo angielskie. Sherry wyszło z wyższych sfer i weszło do domów zwykłych obywateli.

Ameryka również dołączyła do grona wielbicieli sherry.

Jednym z jego popularyzatorów był drink zwany Sherry Cobbler. Składał się z cukru rozpuszczonego w wodzie (w stosunku 1:1), sherry amontillado, kawałków cytrusów oraz pokruszonego lodu.



Sherry amontillado

Sherry wpisało się w amerykańską kulturę jedzenia wchodząc tam przez karty restauracji.

W 1854 kolej połączyła Jerez i El Puerto de Santa María. Koniec z kosztownym transportem. Wreszcie można je było trzymać w wielkich ilościach w samym Jerezie.

Handel osiągnął szczyt w siódmej dekadzie XIX wieku. Powstała masa bodeg, niektóre niewielkie.

Część producentów rozpoczęła butelkowanie swoich win. Wcześniej zadanie to zlecano shipperom.

Jerez również skorzystał na dobrych czasach. Urósł, unowocześnił się. Stał się bezpieczny i wygodny.

No i w tym momencie fortuna odwróciła się od sherry i po wzlocie zaczął się upadek.

Początek kłopotów

We Francji pojawiła się epidemia oïdium – mączniaka prawdziwego. Popyt na wina hiszpańskie wzrósł jeszcze bardziej.



Grona zaatakowane przez oïdium

Jakiś czas później groźny grzyb dotarł do Andaluzji.

Ceny moszczu wystrzeliły w górę. Dodatkowo zaczęto kupować go z miejsc coraz bardziej oddalonych od serca regionu.

W obawie przed spadkiem popytu shipperzy trzymali ceny na stałym poziomie.

Zaczęły się oszustwa. Dodawanie spirytusu z ziemniaków i win z różnych części świata.

Niektóre wersje były już sherry tylko z nazwy. Część krajów rozpoczęła produkcję podróbek. Niestety procederu nie udało się ukrócić aż do XXI wieku.

Skąd ten ambaras?

Było mnóstwo powodów takiego stanu rzeczy. Opiszę kilka.

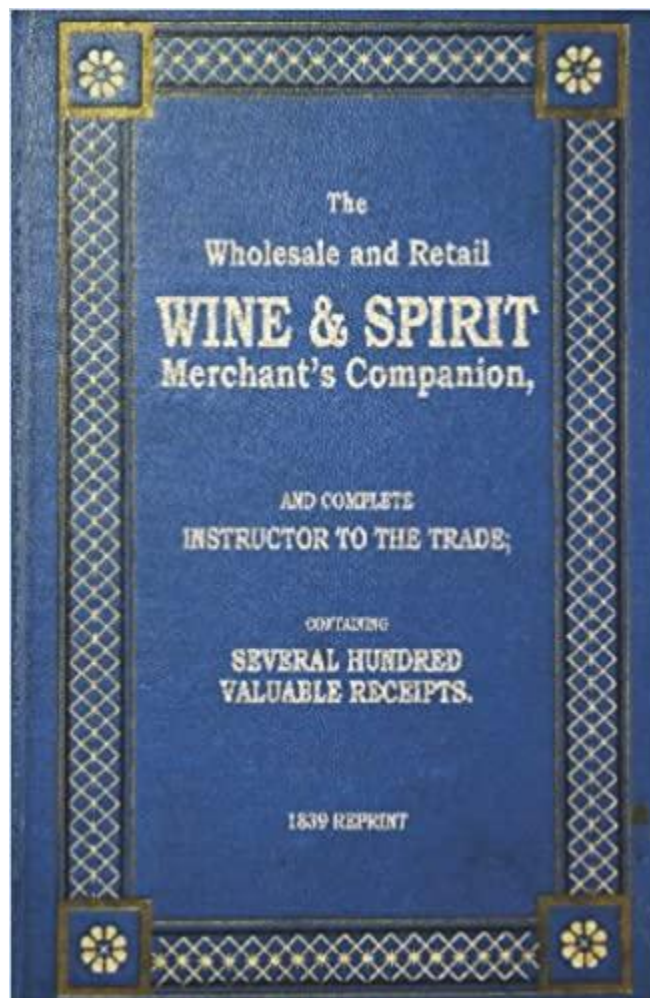
Moda na sherry wywindowała popyt do tego stopnia, że ciężko było nadażyć. Zainspirowała też producentów z innych regionów oraz wszelkiej maści oszustów.

Cześć win sprzedawanych jako sherry była okrutnie podła. Jeden łyk i nie chcesz słyszeć o winach z Jerezu do końca życia.

Handlarze nie skupili się na promocji oryginalnego wina wysokiej jakości. Sami poszli w produkcję podróbek.

Robili wino mieszając różne alkohole aby otrzymać coś przypominającego sherry. Wódka z ziemniaków plus melasa i słodkie wino gotowe.

Był taki moment że po Anglii krążyły różne przepisy na to wino. Na przykład wersja zrobiona z cydru i wody z Tamizy.



Podręcznik dla hurtowników i handlarzy winem oraz alkoholami mocnymi.
Zawierał między innymi przepisy na sherry.

No i skoro można było sprzedać wszystko jak leci to nie było sensu dać winu dojrzeć. Na sprzedaż szły wina które miały tylko rok. Zdecydowanie zbyt młode.

Na reakcję rynku nie trzeba było długo czekać. Brytyjscy klienci zaczęli porzucać sherry. Nie spełniało ich oczekiwań. Nie było winem, które znali i lubili.

Czas reakcji shipperów był niestety powolny. Ciągłe ślali do Anglii napitek raczej podły.

Kolejnymi wyzwaniem rzuconymi sherry były: wiktoriańska medycyna, ruch pro-abstynencki oraz Bordeaux.

Pierwsza zaczęła głosić wszem i wobec, że sherry zawiera substancje szkodliwe dla zdrowia.

Ruchu głoszącego zalety abstynencji tłumaczyć nie muszę.

Bordeaux, ze swoim klaretem skierował modę w kierunku cięższych, lepiej zbudowanych win czerwonych. Anglia zawsze była bastionem Bordeaux ale teraz zaczęło wypychać sherry z rynku.

W 1894 do Jerezu przywędrowała [filoksera](#). 8 lat później wszystkie winnice mieszczące się na najlepszych glebach były zrujnowane. Ilość pracowników winnic spadła o ponad połowę. Wielu hodowców popadła w ruinę.

Dla sherry nastał zmierzch. Częściowo wygenerowany przez różne zbiegi okoliczności, ale częściowo przez pociąg do mamony.

I w takim stanie Jerez wszedł w kolejny wiek.

XX stulecie

Nie można wszystkich shipperów i hodowców winogron wrzucić do kategorii pazernych. Byli też tacy, którzy doskonale rozumieli dlaczego sherry znalazło się w dołku.

Cierpliwie poczekali, aż winnice odrosły i zabrali się za robienie wina zgodnie ze sztuką. Tak aby docenili jest koneserzy.

Jednym ze skutków pofilokserowego przesadzania było uproszczenie listy uprawianych odmian. To właśnie wtedy skryształizowała się obecnie znana nam lista.

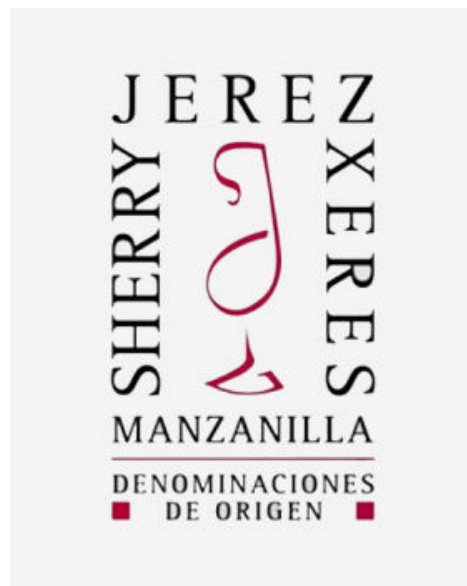
Niestety rynek wciąż był przesycony. I to pomimo dewastacji. Sherry jest w końcu winem dojrzewającym więc nawet gdy winnice nie produkowały owoców w bodegach znajdowały się zapasy. Niektórym biznesom uratowało to życie.

Do tego młode pokolenie nie chciało go pić uważając za napój dla starszych dam. Stereotyp istnieje zresztą do dziś.

W 1910 część shipperów zebrała się i zjednoczyła jako Sherry Shippers' Association. Chcieli promować wino i pomóc mu na nowo zdobyć rynek.

Consejo Regulador

Jak widać początki stulecia były niełatwe. Ale zaraz po pierwszej wojnie eksport znów wrócił na dawne tory.



Pieczeń jaką Consejo Regulador nadaje butelkom sherry. W tym przypadku jest to Manzanilla.

W 1935 powstało [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry](#). Pierwsze w Hiszpanii. Inspiracją było oczywiście rodzące się w podobnym czasie francuskie Appellation Contrôlée.

Zadaniem Consejo było i jest regulowanie produkcji. Po dziś dzień butelki i beczki z sherry mają jego pieczęć jako gwarancję autentyczności.

Stworzyło i ciągle udoskonala wiele regulacji z zakresu uprawy, techniki enologicznych i dojrzewania wina.

Nie obeszło się też bez krytyki. Consejo zaczęło od ochrony interesów shipperów a nie hodowców. Skupiało swoją kontrolę na ustalaniu minimalnych cen moszczu oraz limitowaniu zapasów wina jakie w danym roczniku mogły trafić do sprzedaży (40%).

Dzięki temu najwięksi producenci umocnili swoje pozycje.

Duży biznes korzystał też ze swojej pozycji w CR do zwalczania młodych, nowo powstałych firm. Wpływał też na wielkość regionu. Jeśli popyt w danym roczniku był duży to nikt nie miał oporów przed użyciem win spoza regionu.

CR nie spełniło też swojej roli w ochronie regionu i sherry musiało walczyć z British Sherry, Cyprus Sherry, South African Sherry i Australian Sherry.



Butelka Sherry południowo afrykańskiego
Copyright @ Monis wines

Co ciekawe wszystkie wymienione tutaj kraje były częścią Imperium Brytyjskiego. Moda na sherry przyszła wraz z kolonizatorami ale zamiast opierać się na imporcie z Andaluzji postawiła na lokalne podróbki.

W latach 70 tych aż 30% rynku sherry stanowiło sherry brytyjskie, drugie miejsce zajmowała wersja z Cypru. Dodatkowo w Montilla-Moriles produkowano wino w podobnym procesie jeszcze bardziej windując konkurencję.

Sherry przetrwało te imitacje dlatego, że zajmowało inny segmenty rynku. Było droższe, o nieco większym prestiżu.

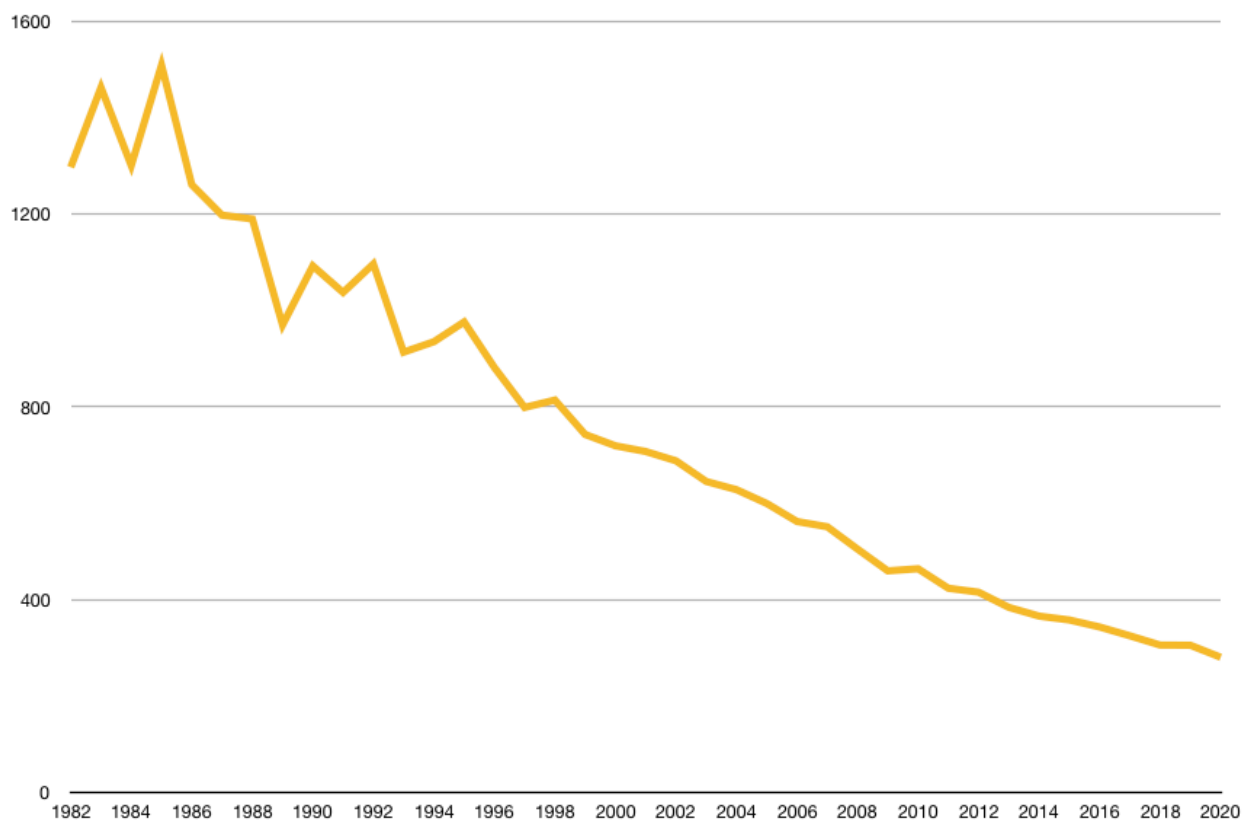
Dziś Consejo opiekuje się dwiema apelacjami: Jerez-Xérès-Sherry i Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. Tą drugą wydzielono dla ochrony unikalnej wersji fino powstającej tylko w nadmorskich bodegach Sanlúcar.

Wzloty i upadki

XX wiek to dla sherry górki i dołki.

W czasie Wojny Domowej w Jerezie i okolicach było relatywnie spokojnie. Obyło się bez większych bitew.

Pięć miesięcy po tym gdy Franco zadeklarował zwycięstwo nacjonalistów wybuchła II Wojna Światowa i przyniosła załamanie. Popyt spadł tak, że zapasy wina, które leżały w magazynach shipperów były praktycznie nic nie warte.



Eksport sherry w hektolitrach w ciągu ostatnich 38 lat.

wrzuc tu wykres

Po wojnie handel wystrzełił. W 1950 wyeksportowano 183 ty.s hektolitrów wina. W 1970 726 tysięcy. To prawie 400% wzrostu. Szczyt nastąpił w 1972.

Od tamtego czasu mamy zjazd, który, niestety trwa do dziś. Czasami pojawiają się zrywy ale tylko chwilowe.

Jak w przypadku wzniesień i upadków w poprzednich stuleciach powodem pogorszenia się sytuacji była nadprodukcja i spadek jakości. Wygląda jakby przemysł winiarski sherry nie uczył się na błędach.

Laboratorium

Kiedy w połowie XIX wieku Pasteur udowodnił, że drożdże są odpowiedzialne za proces fermentacji alkoholowej badania laboratoryjne na stałe weszły do repertuaru narzędzi winiarza.

Sherry, niestety, dojście tego miejsca zajęło chwilę. W 1955 ówczesny szef González Byass uznał, że czas zacząć korzystać z dobrodziejstw chemii.

Otworzył laboratorium i rozpoczęły się badania. Sprawdzano wszystko, fermentację, wzmacnianie, dojrzewanie i flor. Część zjawisk była odkrywana po raz pierwszy.

Niestety firma niechętnie dzieliła się tym co odkryła dopatrując się w tym przewagi nad konkurencją.

José María Ruiz-Mateos i jego imperium

Rumasa. Tak nazywał się gigantyczny konglomerat ufundowany przez José Marię. Miał wielki wpływ na sherry więc należy poświęcić mu osobną sekcję.

Almacenistas

Aby dobrze zrozumieć sukces Rumasy trzeba zrozumieć strukturę biznesową sherry a zwłaszcza almacenistas czyli bodegi skupiające się wyłącznie na dojrzewaniu.



Bodegas Lustau stara się promować rzemieślnicze sherry dojrzewane przez pojedynczych almacenistas.

Copyright @Bodegas Lustau

Kupowały one młode wino lub moszcz a następnie umieszczały w swoich solerach i czekały aż dojrzeje żeby sprzedać je shipperom.

Dzięki takiemu układowi Ci drudzy nie musieli posiadać ogromnych zapasów. Zawsze można było zwrócić się do almacenistas i dokupić więcej.

W XIX założenie bodegi skupiającej się na dojrzewaniu sherry nie było większym problemem. Ani finansowym ani logistycznym.

Sto lat później, w połowie poprzedniego stulecia sprawy były zgoła inne. Koszta otwarcia bodegi celem dojrzewania były ogromne. Przynajmniej tak uważała większa część shipperów.

Zoilo

Niejaki Zoilo Ruiz-Mateos twierdził inaczej. W 1958 podpisał z John Harvey and Sons Ltd umowę na zaspokojenie wszystkich ich potrzeb związanych z sherry przez kolejne 100 lat.

Mieszczący się w Bristolu Harveys nie posiadał swoich zapasów. Skupował wino od wielu bodeg i mieszał je w swojej siedzibie.

Bristol Cream, główny produkt Harveys był wtedy ekstremalnie popularny. Zapewnienie odpowiednich ilości spoczywało na barkach 13 bodeg. A tu nagle jeden, niewielki amlacenista bierze wszystko na siebie.

Szybko rozkręcił firmę poprzez budowę nowej siedziby i skupowanie bodeg od innych.

Niestety monopol, który wywalczył sobie Zoilo nie trwał długo. Harveys zostało wykupione przez większą firmę i kontrakt unieważniono. Szczęśliwie współpracy nie zerwano całkowicie więc firma nie upadła.



Logo Rumasy

Po śmierci Zolii jest firmę przejęli dwaj synowie. Młodszym z nich był finansista – José Maria Ruiz-Mateos.

Siedziba została przeniesiona do Madrytu a następnie sformowana grupę, w której skład wchodziło wiele firm. Powstała Rumasa.

Przedsiębiorstwo rozrosło się do niebotycznych rozmiarów i skupiało masę różnych biznesów. 18 bodeg, tyle samo banków, sieć hoteli, supermarketów, deweloperów nieruchomości i tak dalej. W sumie ponad 800 firm i 65000 pracowników.



Dawna siedziba Rumasy

Z czasem okazało się, że był to kolos na glinianych nogach. Trzymał się tylko dzięki zagmatwanej sieci powiązań, pożyczek, kredytów, rządowych subsydiów, nepotyzmu i korupcji.

W 1983 rząd Hiszpanii postanowił firmę znacjonalizować.

A było co przejmować. Wyczerpana rok wcześniej wskazywała, że Rumasa była odpowiedzialna za 2% PKB kraju.

Bodegi zostały sprzedane, zamknięte lub skonsolidowane.

Rumasa i sherry

Zanim konglomerat pojawił się w Jerezie ekosystem dostarczający światu sherry był raczej staroświecki.

Większość prac wykonywano ręcznie a trzon siły roboczej stanowili mężczyźni. Zbierali owoce, kontrolowali bodegi, butelkowali wino i prowadzili księgowość.

Sherry musiało przejść zmianę. I pewnie tak by zrobiło, tylko że w swoim tempie. Rumasa wprowadziła ją z prędkością ponaddźwiękową.

Pojawiły się maszyny. Do bodeg wkroczyły kobiety. Papierowe księgi zastąpiono komputerami. Nad wszystkim zaczęli czuwać nastawieni na zysk dyrektorzy operacyjni. Bodega stała się nowoczesnym biznesem.

Konkurencja musiała się dostosować albo upaść. Niezależnie od rozmiaru.

Pojawiły się inne konglomeraty. Niektóre specjalizujące się tylko w alkoholach, inne obecne w wielu branżach. Część wybudowała swoje bodegi, część zaczęła skupować istniejące.

W samym mieście też się pozmieniało. Przed Rumasą sherry było luźno powiązaną siecią rodzinnych biznesów dających pracę pokoleniom rodzin pracowników.

W skonsolidowanych bodegach nie było sensu utrzymywać tylu soler. Część została połączona, część pozmieniana. Zniknęło wiele marek. Efektem była większa podaż wina ale mniejszy wybór etykiet.



Za sprawą Rumasy wiele soler takich jak ta zniknęło.

Większość firm, które postanowiły sprzedać się Rumasie lub innym zrobiła to z konieczności. Jednych było nie stać na nowoczesny sprzęt. Inni nasadzili winnic w czasach boomu i mieli masę niesprzedawalnego produktu. Jeszcze inni uginali się pod ciężarem rosnącej biurokracji.

Świat sherry zmienił się bardzo, z jednej strony unowocześnił się i zoptymalizował. Z drugiej pojawiła się instytucjonalna chciwość.

A w tle, nadal spokojnie istniał i działał Gonzalez Byass. Po dziś dzień pozostaje w rękach rodziny założycielskiej.

Lot w dół

W 1969 wydzielono Jerez Superior gdzie miały powstawać lepsze wina. Niestety z dobrodziejstwa nie skorzystano.

Jak wspominałem w 1972 nastąpił szczyt eksportu. Obok Anglii, od lat 60 tych napędzał go stale rosnący rynek Holenderski.

W pełni euforii winogrodnicy sadzili więcej winnic za pieniądze, których nie mieli.

Czekali tylko aż popyt urośnie i będzie z czego oddawać bankom.

Niestety w 1973 eksport zmalał. I już nie wrócił do poprzedniego poziomu. Od tego czasu systematycznie leci w dół.

W magazynach było więcej wina niż dało się sprzedać. Dyrektorzy wykonawczy interesowali się tylko przepływem gotówki więc sprzedawano po zaniżonych cenach. Byle tylko opróżnić magazyny. Niestety nawet po tych manewrach pozostało w nich całkiem sporo.

Oczywiście cały czas istniała rozsądna grupa producentów, która patrzyła na wino butelkowane tak wcześnie że jeszcze nie zdążyło sfermentować ze sporym dystansem. Niestety było ich za mało by sprawy uratować.

Cały czas był też problem z podróbkami. W latach 80 ich ceny zaczęły coraz mocniej odstawać od oryginału. Nie pomagało cło, które nie wiedzieć czemu było wyższe dla autentycznego sherry. Klient, jak wiadomo, często myśli portfelem.

Co z tym zrobić?

W 1983 podjęto powolną walkę z problemem. Zaczęto od likwidacji winnic. W 1982 było ich 21700 hektarów. Dwadzieścia lat później już tylko około 10 tys. Dzisiaj liczba ta spadła do 7142.

Niestety zmiany zaproponowane w 83 były niewystarczające. Sześć lat później w raporcie wyprodukowany na zlecenie Consejo stało jasno: podaż jest za duża, cena winogron za niska a cena wina ciągle spada.

By niektórzy hodowcy, zwłaszcza mali mogli przetrwać trzeba było działać. Natychmiast.

5200 hektarów winnic zajmujących gorsze siedliska przeznaczono do likwidacji. Alternatywnie można było z pochodzących z nich owoców zrobić wino stołowe lub ocet.

Ostatecznie zlikwidowano 4 tys hektarów.

Obniżono też maksymalne plony z hektara.

W 1986 Hiszpania weszła do UE. Konsekwencji było wiele. Jedną był wzrost VATu na spirytus używany do fortyfikacji. Zmuszeni do oszczędności producenci dodawali go mniej i tym sposobem otrzymaliśmy dzisiejsze, mniej alkoholowe sherry.

Jak widać sherry nie wyciągnęła wniosków z tragedii poprzednich stuleci. Znow wygrała chciwość. Pozostaje mieć nadzieję, że podobnie jak wcześniej, po latach chudych nastaną lata tłuste i wino odbije się tak jak odbijało się wcześniej.

Branding

Podobnie jak szampan i porto sherry sprzedaje się często po marką a nie jako wino z konkretnego miejsca. Zaczęło się od etykiet dystrybutorów, potem wypchnęły je etykiety firm

istniejących w Jerezie. Najpierw mieliśmy na butelce nazwę tego kto wino sprowadzał do Anglii a dopiero z czasem pojawiły się na nich etykiety tego kto je tam wysłał.

Dlatego większość wina wysyłanego do UK trafiało tam w kontenerach i było rozlewane na miejscu.

Przeciwnie było na innych rynkach importowych sherry: w Niemczech i Holandii gdzie wino posyłano w butelkach.

W 7 dekadzie XX wieku tylko ¼ wina opuszczała Jerez w pojemnikach, w których trafiało na półkę. W latach 90tych ilość ta wzrosła do 90%.

Co teraz?

Ostatnie dwie, trzy dekady to powrót do jakości. Pojawiły się wina z pojedynczych winnic. Sherry stara się odmienić swój wizerunek.

W roku 2000 wprowadzono dwie nowe kategorie wiekowe:

1. VOS – Very Old Sherry or Vinum Optimum Signatum
2. VORS – Very Old and Rare Sherry inaczej Vinum Optimum Rare Signatum



Amontillado VORS od Bodegas Osborne
Copyright @Bodegas Osborne

Pierwsza dla win o średnim wieku przekraczającym 20 a druga 30 lat.

W 2012, po raz pierwszy od wielu, wielu lat pojawiła się sytuacja gdzie popyt na moszcz był wyższy niż podaż.

Duże firmy łączą siły starając się przetrwać i podnosić jakość.

Z drugiej strony powstają małe, butikowe bodegi nastawione na jakość. Niestety wino jest wciąż za tanie by zachęciło większe grono producentów do zwiększenia nacisków na produkcję jakościową.



Bodegas Tradicion należą do producentów stosunkowo młodych ale do wielkiej renomie

Sherry przechodzi przemianę i pewien delikatny renesans. Walczy o przetrwanie i stara się byśmy o nim nie zapomnieli. Pomaga mu rosnąca moda na drinki, których bywa składnikiem.

Pomaga też kategoria en rama dla fino i manzanilli. Przed butelkowaniem są klarowne w sposób minimalny co odróżnia je od wersji komercyjnych.

Mam nadzieje, że sherry się uda i że wszyscy będziemy pić go więcej. Naprawdę warto.

Źródła

Raporty Consejo Regulador:

<https://www.sherry.wine/sherry-region/consejo-regulador/corporate-documents>

<https://www.guildsomm.com/webupload/webdocs/sherry.pdf>

Talia Baiocchi - Sherry: a modern guide to the wine world's best-kept secret, with cocktails and recipes

<https://www.sherry.wine/sherry-cask/blog/sherry-butts%3A-a-little-history>

Julian Jeffs - Sherry

<https://www.sherrynotes.com/2018/background/rumasa-the-dark-years-of-sherry/>

<https://ebha.org/ebha2005/pdf%20papers/Fernandez-Garcia.pdf>

<http://jerez-xeres-sherry.blogspot.com/2012/06/bodegas-pedro-domecq.html>

<https://www.sherry.wine/copa-jerez/history-of-sherry>