

Sherry – region i uprawiane odmiany

Skoro znamy historię to czas na region i uprawiane odmiany. Wino to w końcu nic innego jak połączenie tych dwóch elementów.

[Sherry – region i uprawiane odmiany](#)

[Położenie](#)

[Winnice](#)

[Pagos](#)

[O terroir](#)

[Sadzenie](#)

[Przycinanie](#)

[Własność winnic i handel owocami](#)

[Gleby](#)

[Albariza](#)

[Albariza i woda](#)

[Arena](#)

[Barros](#)

[Podłoże](#)

[Klimat](#)

[Wiatr](#)

[Levante](#)

[Poniente](#)

[Odmiany](#)

[Palomino](#)

[Charakterystyka](#)

[Pedro Ximénez](#)

[Moscato/Muskat Aleksandryjski](#)

[Dziękuję](#)

[Źródła](#)

Położenie

Jerez i strefa, w której robi się sherry znajduje się w Andaluzji na południu Hiszpanii.

Ma z grubsza trójkątny kształt i mieści się między Chiclana de Frontera na południowym-wschodzie i rzeką Gwadalkiwir na północnym-zachodzie.

Pomiędzy trzema najważniejszymi miejscowościami: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria oraz Sanlúcar de Barrameda znajduje się serce regionu – Jerez Superior. Tam znajdziemy najlepsze winnice.

Czasem na obszar wyznaczony przez trzy miasta mówi się Trójkątem Sherry.



Plaza del Cabildo w Sanlúcar de Barrameda

Jerez leży wgłąb lądu. El Puerto i Sanlúcar nad brzegami Atlantyku.

Są tam łagodne, wahające się między 100 a 150 metrów pagórki oddzielone wąskimi dolinami.

Dawno temu było tam morze. Dlatego w glebie mamy sporo pozostałości morskich osadów wymieszanych w kredowym wapieniu.

Kadyks jest oddalony od El Puerto o jakieś 10 km w linii prostej na południowy-zachód. A Gibraltar znajduje się 90 km na południowy-wschód.

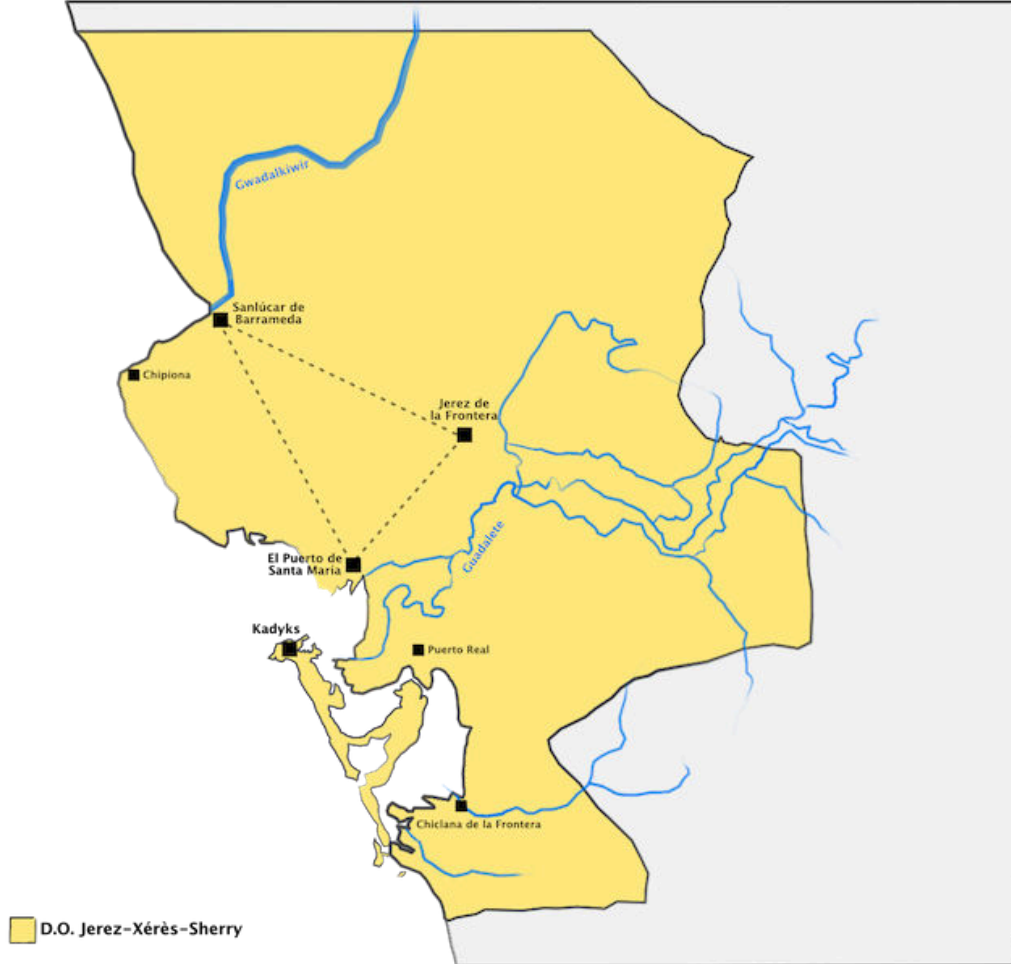
Winnice

Obecnie winnic jest około 7 tys. hektarów. Skupiają się w tak zwanej La Zona de Producción – dokładnie wyznaczonej strefie gdzie mogą rosnąć owoce przeznaczone na sherry.

Ponad 90% z nich znajduje się w Jerez Superior. Zawężenie produkcji tylko do tego obszaru jest wynikiem spadku popularności sherry. W przeszłości winnice zakładano gdzie tylko się dało.

Pagos

Dawniej spore znaczenie miały tak zwane *pagos* czyli wyznaczone winnice/obszary upraw. Obecnie nie przykładają się wielkiej wagi do win z pojedynczych winnic ale na przykład w XIX wieku pago Macharnudo określano mianem Lafitte Jerezu a to naprawdę wielkie uznanie.



Rozmiarowo pagos wahają się między pół a 800 hektarów. Jest ich około 150 z czego 60 jest najważniejsza.

Najbardziej znane: Balbaína, Añina, Carrascal i wspomniane Macharnudo.

O terroir

Chciałbym jeszcze rozwinąć myśl na temat pojedynczych winnic.

Proces produkcji sherry mógłby wskazywać na to, że siedlisko ma znaczenie drugorzędne.

Dlatego z czasem producenci zaczęli od tej koncepcji odchodzić. Do tego w połowie poprzedniego wieku nacisk kładziono na mechanizację i zastosowanie chemii.

W tych warunkach szybko zapomniano o terroir i tradycjach poprzednich stuleci.

Na szczęście od niedawna sherry wraca do łączenia wina z miejscem, w którym rosły owoce.

Dodatkowo dyskusja mówi o terroir bodegi. Jej położenie, a co z tym idzie panujący w niej mikroklimat mają znaczny wpływ na sherry, które spędza w niej bardzo dużo czasu.

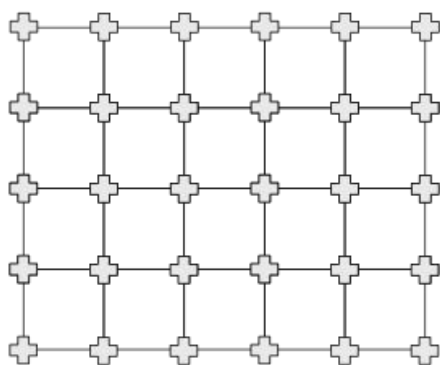
Jeszcze tylko cena musi podskoczyć i będziemy cieszyć się winami z pojedynczych pagos. Pijcie sherry!

Sadzenie

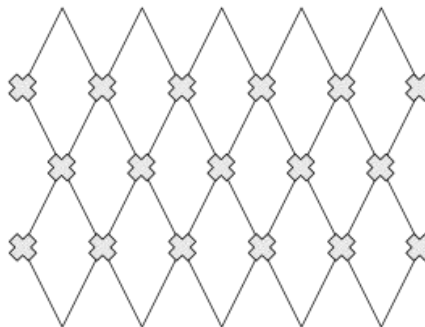
Winnice zakłada się z każdej strony wzgórza. Nie potrzeba sadzić ich tylko na najbardziej nasłonecznionych stokach jak to się robi w zimnych regionach. Tutaj jest gorąco. Grona zawsze mają czas dojrzeć.

Tradycyjnie sadi się przy użyciu dwóch metod – *marco real* i *tresbolillo*.

W przypadku tej pierwszej krzewy umieszcza się w ziemi we wzór kwadratu. W przypadku tej drugiej sadi się je we wzór trójkąta równobocznego.



Marco Real



Tresbolillo

Marco real daje więcej miejsca na kultywację a *tresbolillo* pozwala wcisnąć więcej krzewów na tę samą powierzchnię.

Obecnie, ze względu na braki w sile roboczej i stale rosnący poziom mechanizacji krzewy sadi się w rzędach, które oddalone są od siebie nieco bardziej. Więc, w przeciwieństwie do *marco real* odległość między rzędami jest większa niż odległość między krzewami w jednym rzędzie.

Pojawiły się też druty. Dawniej krzewy rosły luźno, teraz korzysta się w rusztowań.

Jeśli jakaś gałąź była obciążona owocami na tyle, że dotykały one ziemi to popierało się ją tyczką. Wymagało to pracochłonnej, ręcznej interwencji. No i za każdym razem jak wiatr tyczkę przewracał trzeba było tupać do winnicy aby ponownie ją postawić.

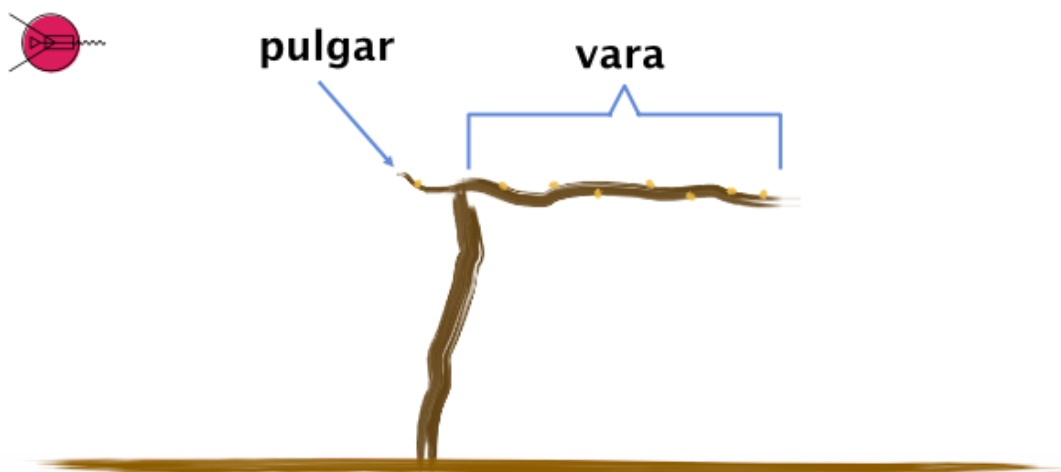
Druty są lepsze, wymagają mniej pracy, instaluje się je raz i ułatwiają mechanizację.

Regulacje pozwalają umieścić do 4100 krzewów na jednym hektarze. W praktyce sadi się ich około 3600. Plony z hektara stoją na maksymalnym poziomie 80hl.

W świecie po filokserze ważne są również [podkłádki](#). W Jerezie dobiera się je kierując się tym jak wiele wapnia jest w glebie siedliska, które planujemy obsadzić.

Przycinanie

W cięciu krzewów nie ma nic specjalnego, robi się to wszędzie. W Jerezie mają jednak swoją metodę. Nazywa się *vara y pulgar*. Co znaczy kij i kciuk.



Kij to 7 pąków, z których wyrosną tegoroczne plony. Kciuk to pęd, z którego w kolejnym roku wyrośnie kij.

Metodę stosuje się zarówno w winnicach gdzie krzewy prowadzi się na drutach jak i w takich gdzie rosną swobodnie.

Własność winnic i handel owocami

Posiadanie winnic dzieli się między shipperów i rolników, dla których winogrona są jedną z wielu upraw. Dla nich wino produkują kooperatywy.

Owoce sprzedaje się na trzy sposoby:

1. *compra de uvas* – mail hodowcy sprzedają swoje owoce kupcom lub kooperatywom, które je następnie wyciskają.

2. *compra de mosto* – kupcy kupują gotowy moszcz. Bardziej odważni kupują cały plon jeszcze wiosną. Istnieje pewne ryzyko oszustwa, nieuczciwi hodowcy zwiększają ilość moszczu rozcieńczając go wodą.
3. *a la piquera* lub *al deslío* – shipper kupuje moszcz, który zakończył fermentację, został zlany z nad osadu i wzmocniony.

Gleby

Gleby są kluczowy elementem sherry. Bez nich byłoby zupełnie inne albo wręcz niemożliwe.

Mamy trzy rodzaje: Albariza, Arena i Barro. Zajmiemy się nimi po kolei.

Albariza

Z niej region słynie. Często leży na szczytach pagórków w Jerez Superior. Składa się z morskich osadów wymieszanych z kredowym wapieniem. Trochę jak w [Szampanii](#). Największe skupiska Albarizy znajdziecie na północny zachód od Jerezu.

Uboga w materię organiczną, bardzo zasadowa, ma pH na poziomie od 7 do 8.5.



Krzewy Palomino na Albarizie

Wapień sprawia, że jest, bardzo biała. Z daleka wygląda jak pokryta śniegiem. Mocno odbija światło wspomagając dojrzewanie gron.

Jest też krucha. Dzięki temu korzenie winorośli mogą się swobodnie rozrastać w poszukiwaniu wody.

Z resztą ilość wapienia rośnie wraz z głębokością i właśnie w strefie korzeniowej jest go najwięcej. Czasem aż 60%.

Pozostałe składniki to glina i piasek.

Albariza i woda

Dobrze trzyma wodę. Nasiąka nią podczas jesiennych i zimowych deszczy. Staje się bardzo śliska, łatwo się na niej wyrócić. W lecie, gdy przypieka ją słońce górna warstwa zasycha stając się twardą skorupą.

Na pewno widzieliście popękaną, podzieloną małe fragmenty glebę mocno wysuszoną przez słońce.

Z Albarizą jest inaczej. Nie pęka, nie tworzy wielu szczelin. Dzięki temu nagromadzona głębiej wilgoć nie może łatwo odparować.

Podspodnia warstwa gleby nawet latem utrzymuje wilgoć na poziomie przekraczającym 30%.

W takim warunkach krzewom nie trudno o przetrwanie, nawet w suchym i gorącym klimacie południa Półwyspu Iberyjskiego.

Usytuowanie Albarizy na szczytach pagórków zwiększa ekspozycję na wiejące od oceanu bryzy, które przynoszą owocom ochłodzenie.

Pomimo dostępu do wody Albariza jest glebą trudną, krzewy męczą się na niej. Są niskie i poskręcane. Ale jak wiadomo im trudniej ma krzew winorośli tym lepsze daje wina.



Dołki na wodę wykopane pomiędzy krzewami.

Copyright @Sherry Notes

Zawartość wapienia mieści się w bardzo szerokim przedziale. Wersja, na której można bez problemu uprawiać winorośl mieści się w przedziale od 30 do 60%.

Jest też taka gdzie dochodzi on do 80%. Nazywa się *tajón*. Na niej winnic się nie zakłada. Jest za twarda a krzewy wystawione są na podwyższone ryzyko [chlorozy](#).

Dodatkowo strefy Albarizy dzieli się na mniejsze kawałki. Tam gdzie jest najgłębsza ale niekoniecznie najbardziej wapienna mamy wina o największej delikatności, które trafiają do najlepszych fino i manzanilli.

Arena

Gleba piaskowa. Miej doceniania niż Albariza. Leży bliżej wybrzeża, w okolicach Sanlúcar de Barrameda. Do gustu bardziej przypada moscatelowi niż palomino.

Czerwone zabarwienie zawdzięcza utlenionemu żelazu. Łatwiejsza w obróbce niż Albariza.

Daje wysokie plony ale gorsze wina.

Szczyt popularności osiągnęła w czasie epidemii filoksery. Owad nie lubi piaszczystych gleb.

Barros

Położona nisko, w dolinach, brązowa, bardziej żyzna gleba bogata w glinę. Obecnie nie uprawia się na niej dużo winorośli.

Zwiększona żyzność zachęca krzewy do nadprodukcji a tym samym daje moszcz mniej skoncentrowany. Do tego jest trudniejsza w uprawie.

Mokra robi się tak samo śliska jak albariza i po zaschnięciu także tworzy skorupę, tyle że ta pęka i szybko traci wilgoć.

Zawartość żelaza dodaje jej czerwonego odcienia.

Podobnie jak albariza może zawierać skamieniałe muszle skorupiaków.

Była częściej uprawiana w okresie jednego z boomów sherry.

Daje wina cieńsze, szorstkie i surowe.

Podłoże

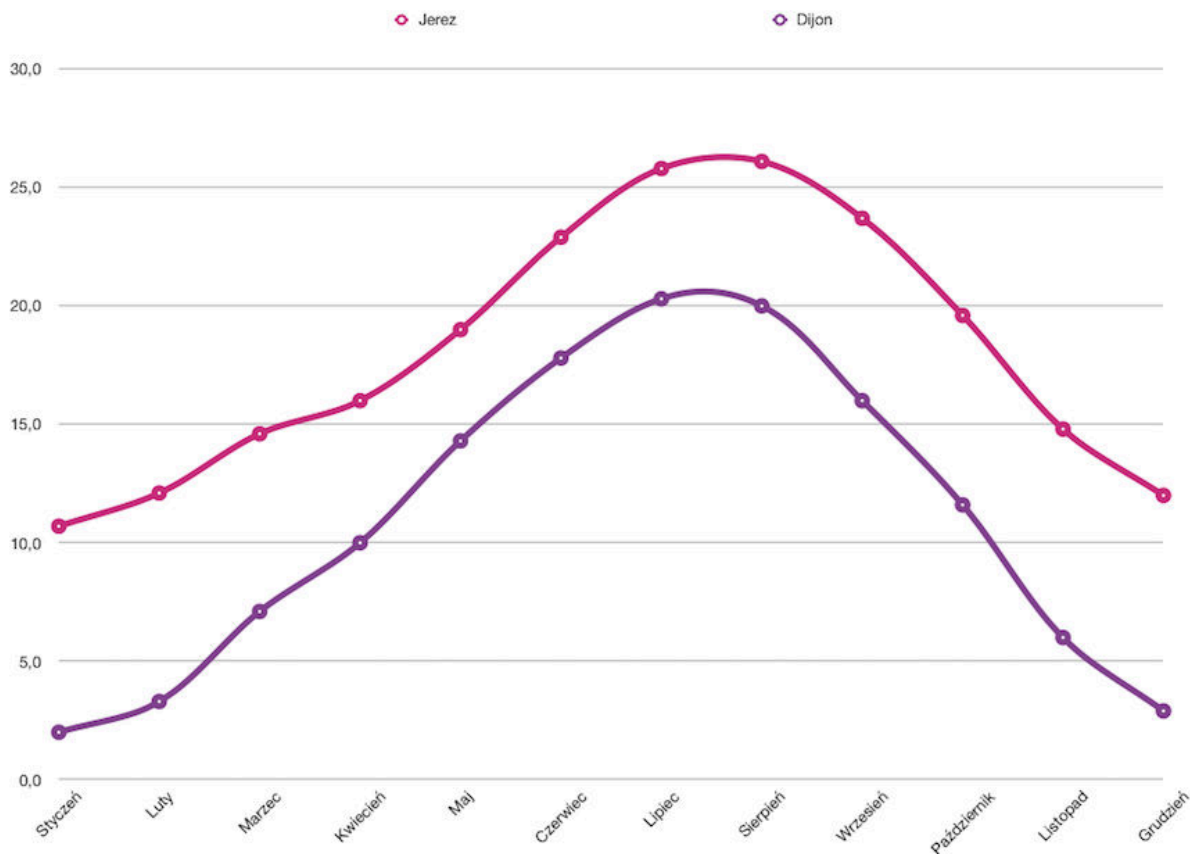
Pod wierzchnią warstwą gleby mamy łą, wapienie i różnego rodzaju skały. Czasem korzenie przebijają się przez ich warstwy nawet do 12 metrów w głąb. Wszystko aby znaleźć wodę.

Klimat

Jak już pisałem, okolice Jerezu są najgorętszym regionem winiarskim Hiszpanii. Ale nawet tutaj występują różnice.

Miejscowości leżące nad oceanem są wyraźniej chłodniejsze. Pochodzące stąd owoce mają mniej cukru; dają wina mniej alkoholowe.

Średnia temperatura to 17 stopni. Dla porównania w Burgundii wynosi ona stopni 11.



Średnia temperatura w Jerezie oraz w Dijon

Klimat jest za to bardziej stały niż we Francji. Wariacje między rocznikami się są duże.

Na północy winiarze nigdy nie wiedzą czy pogoda i wino udadzą się w danym roku. Pozostaje im nerwowe spoglądanie na barometr.

Oczywiście w Andaluzji zdarzają się katastrofalne roczniki ale bardzo rzadko.

Latem temperatura w Jerezie jest o 6 stopni Celsjusza wyższa niż w El Puerto i Sanlúcar. Wszystko dzięki bryzom chłodzącym miasta i winnice leżące bliżej Atlantyku.

Najbardziej wpływ oceanu czuć w Sanlúcar. Dlatego tamtejsze fino ma swoją osobną kategorię i nazywa się Manzanilla. Jest bardziej delikatne i świeże. Nie do podrobienia.

O dojrzewaniu i o tym jak jest ważne dla sherry opowiemy sobie dokładnie przy omawianiu sposobów produkcji.

Lata w są gorące, wręcz upalne, 30 stopni to norma. Deszcz między czerwcem a październikiem to rzadkość. Dlatego w międzyrzędziach winogrodnicy kopią kwadratowe dołki, które w czasie opadów napełniają się wodą.

Zimy są łagodne i wilgotne. To wtedy, oraz jesienią najwięcej pada.

Wiatr

Wiatr wieje wszędzie więc normalnie nie byłby tematem osobnych rozważań. W Andaluzji mamy jednak dwa wiatry, które są dość specjalne. Jeden nazywa się *Levante*, drugi *Poniente*.

Levante

Dmie ze wschodu. Jest tak gorący, że potrafi zagotować dojrzewające grona i połamać młode pędy. Niesie ze sobą sporo kurzu.



Chmury, które Levante formuje na skałę Gibraltaru.
[Nol Aders, CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

W czasie gdy wieje wilgotność powietrza potrafi spaść nawet do 30%. Mieszkańcy regionu nie lubią go, mówią, że wpędza ludzi w szaleństwo.

Poniente

Wieje znad Atlantyku i jest wilgotny. Zmniejsza wpływ Levante oraz wspomaga dojrzewanie flor.

Szczęśliwie pojawia się częściej niż Levante.

Ma też swoją ciemniejszą stronę. Potrafi podnieść wilgotność powietrza do 90% i sprawić, że owoce na krzewach zaczną pleśnieć.

Odmiany

Wiemy już jakie warunki panują w Jerezie. Czas poznać to co w tych warunkach rośnie. Przyjrzyjmy się trzem podstawowym jedynym odmianom jakie obecnie dopuszczone są do produkcji sherry.

Dawniej odmian było znacznie więcej. Filoksera zrobiła z nimi porządek i zawężyła listę.

Palomino

Stara odmiana pochodząca z Andaluzji. Posiada wiele imion, Listán to drugie z najbardziej znanych.

Jedna z teorii mówi, że nazwę zawdzięcza rycerzowi Króla Alfonsa X – Fernán'owi Yáñez Palomino.



Dojrzałe Palomino

To datowałyby ją na XII wiek. Wiemy, że w wieku XV pojawiła się na Wyspach Kanaryjskich gdzie uprawia się ją do dziś pod nazwą Listán Blanco.

W 1807 zajmowało już ponad 95% winnic w okolicach Sanlucar.

W rzeczywistości pod tą nazwą znamy dwie odmiany. Oryginalne było Palomino de Jerez zwane inaczej Palomino Basto. Obecnie już prawie go nie ma, czasem znajdzie się w starych winnicach.

Wypchnęło je skoligacone z nim Palomino Fino, które ma obecnie pełną dominację. Za cenę odrobinę niższych plonów daje lepsze wino i bardzo lubi Albarizę.

Charakterystyka

Pączkuje o średniej porze. Dojrzewa późno. Zbiory zazwyczaj odbywają się w pierwszych trzech tygodniach września choć globalne ocieplenie powoli przesunęło tę datę ku sierpniowi.

Kiście jak i grona ma średnie do dużych. Skórki cienkie. Grona są na początku bladezielone a dojrzewając osiagają półprzezroczystą, złotą barwę.

Gdy dojrzewa bardzo szybko traci kwasowość ale nie osiąga wysokiego cukru. W obawie przed całkowitym brakiem kwasu zbiera się go wcześniej co sprawia, że niewielki cukier jest jeszcze mniejszy. Efekt? Wino o niskim alkoholu.

W kwestii kwasów też jest ciekawie. Ma dość niski poziom kwasu jabłkowego co jak na odmianę białą jest dziwne. Ma za to więcej kwasu cytrynowego i winowego.

Nadaje się dobrze do gorących, suchych i nasłonecznionych siedlisk. Jest odporna na pleśń.

Winogrodnicy stale wypatrują najlepszych klonów. Szukają zdrowych roślin, które dają konsyistentne plony rok do roku, ma być przewidywalnie ale niekoniecznie dużo.

Moszcz ma tendencję do szybkiego utleniania, trzeba go odpowiednio traktować. Wina ma raczej neutralne. Wersje stołowe czasem się dokwasza.

Ma wielu krytyków. Z niską kwasowością i alkoholem może dawać raczej nudne, pozbawione charakteru wina.



Wytrawne Palomino zrobione na Wyspach Kanaryjskich.
Copyright @Suertes del Marqués

W przypadku sherry to bardzo dobry fundament. Buduje się nań wino pozwalając mu dojrzewać w obecności tlenu lub pod kocykiem z drożdży.

W przypadku innych win jego nudna natura byłaby wadą, dla sherry to błogosławieństwo.

Ma całą listę synonimów. Najbardziej znane to: Albán, Listan, Horgazuela, Seminario, Xérèz, Palomina, Temprana i Tempranilla.

W Hiszpanii poza Jerezem uprawia się go w Ruedzie, Bierzo i na Wyspach Kanaryjskich. Można go też znaleźć we Francji, Portugalii, na Cyprze, w Argentynie, Australii, Nowej Zelandii oraz RPA.

Pedro Ximénez

Najbardziej prawdopodobna teoria mówi o tym, że pochodzi z Andaluzji gdzie uprawia się go od wieku XVII lub trochę wcześniej.

Nazwa pochodzi albo od miejsca Jiménez w Sanlúcar de Barrameda albo od nazwiska Ximenès/Ximenez, które jest popularne w Andaluzji.

W sherry zajmuje drugie miejsce pod względem tego jak ważna jest dla regionu i pod względem ilości upraw.



Kiście PX podsuszane na słońcu.
Copyright @Gonzalez Byass

Daje wina bardzo słodkie, wręcz lepkie, o ciemnym kolorze. Bardzo rzadko można spotkać sherry wytrawne zrobione z PX. Mimo, że cieszą się dużą renomą.

Ma duże kiście, ale za to gruboskórne grona są rozmiarowo bardzo rozrzucone, od dużych po małe.

Dojrzewa i pączkuje o średniej porze i daje bardzo regularne plony. Zbiory przypadają zazwyczaj na pierwszą połowę Września.

W Hiszpanii rośnie głównie w Montilla-Moriles, regionie sąsiedzkim do Jerez, gdzie używa się go do produkcji win wzmocnianych w stylu sherry oraz win stołowych o wysokim alkoholu i niskiej kwasowości.

Bogate w cukier owoce często podsusza się na słońcu aby jeszcze bardziej zwiększyć ich słodycz. Proces podsuszania nazywa się *soleo*.

W samym Jerezie nie ma PX za dużo. Winogrodnicy nie lubią męczyć się z chorowitą odmianą, która nie radzi sobie dobrze w tutejszych winnicach. Zwłaszcza, że regulacje CR pozwalają sięgnąć po owoce od sąsiadów.

Dzisiaj, jego rola jako słodzika do sherry stoi pod znakiem zapytania. Okazuje się, że palomino może pełnić funkcję cukru równie dobrze.

Poza Hiszpanią rośnie w Portugalii, Chile i Australii.

Moscato/Muskat Aleksandryjski

Odmiana bardzo stara, od wieków uprawiana w basenie Morza Śródziemnego. Zarówno do produkcji win jak i do jedzenia.

Aleksandria w nazwie nie wskazuje miejsca pochodzenia. Najpewniej jest z południowych Włoch, Sardynii, Sycylii bądź Grecji.

Lokalnie nazywa się Moscatel Gordo Blanco.



Muskat Aleksandryjski
Copyright @victoriana nursery

Wysoka zawartość cukru przyciąga muchy. Po łacinie mucha to musca i stąd odmiana wzięła nazwę.

Pączkuje w środku sezonu, dojrzewa późno. Lubi ciepło, susza mu nie przeszkadza.

Kiście ma duże, grona też.

Poza winami stołowymi korzysta się z niego do dosładzania sherry.

Wina, które daje mają aromaty miodu, kwiatów i dżemu z pomarańczy. Powszechnie uważany za gorszy od muscat blanc a petit grains.

W krainie sherry rośnie w okolicach Chipiony gdzie powstają z niego słodkie wina.

Jedna naj słynniejszych wersji jest Toneles od Valdespino.

Jest bardzo kosmopolityczny. Poza Hiszpanią znajdziecie go we Francji, Włoszech, Portugalii, Grecji, Tunezji, Kaliforni, Australia, Chile, Argentynie i jeszcze kilku miejscach.

Dziękuję

No i to tyle, na razie. W kolejnych tekstach opowiemy sobie o procesie powstawania sherry i jego wielu rodzajach.

Tymczasem dziękuję za uwagę. Jeśli masz pytanie, coś jest niejasne lub po prostu chcesz się przywitać zostaw komentarz na dole lub podziel się linkiem z przyjaciółmi.

Źródła

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

<https://www.sherry.wine/>

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

Julian Jeffs – Sherry