



Produkcja sherry i jej niuanse

No to ciąg dalszy. Wiemy już [dlaczego](#), z [czego i gdzie](#). Teraz poznamy jak. Produkcja sherry stanie przed nami otworem. A w przyszłej części postaramy się rozszyfrować nomenklaturę oraz typy sherry.

[Produkcja sherry i jej niuanse](#)

[Zbiory](#)

[Soleo](#)

[Wyciskanie owoców – dawniej](#)

[Gips](#)

[Buty](#)

[Jak przebiegały prace?](#)

[Dzielimy moszcz](#)

[Wyciskanie owoców – dziś](#)

[Fermentacja](#)

[Moszcz](#)

[Beczki i inne kontenery](#)

[Drożdże zaczynają](#)

[Pierwsza ocena](#)

[Początkowo przypisuje się winu następujące kategorie](#)

[Zlewanie z nad osadu](#)

[Wzmacnianie](#)

[Druga ocena](#)

[Dojrzewanie](#)

[Ciągła obserwacja](#)

[Jak wino może dojrzewać](#)

[Flor](#)

[Flor rośnie](#)

[Jeszcze kilka warunków](#)

[Tlen](#)

[Dalszy rozwój](#)

[Budowa bodegi](#)

[Solera](#)

[Jak to działa](#)

[Poziomy](#)

[Poziomy zwyczajowo](#)

[Poziomy w praktyce](#)

[Liczba poziomów](#)

[Porządki](#)

[Wpływ solery na wino](#)

[Logistyka przelewania](#)

[Pobieranie wina z beczek](#)

[Odświeżanie solery](#)

[Przelewanie dziś](#)

[Regulacje związane z solera](#)

[Koniec](#)

Zbiory

Zbieracze wkraczają do winnic końcem na przełomie sierpnia i września. Zależ od tego kiedy grona osiągną dojrzałość wynoszącą co najmniej 10.5° w skali [Beaumé](#). Tradycyjnie jest to 8 września.

Dalej następuje wstępna selekcja mająca na celu pozbycie się popsutych kiści oraz usunięcie przynajmniej części [MOG](#). W tym momencie mamy do wyboru dwie drogi. Albo wyślemy grona do wyciskania albo ułożymy je na słomianych matach celem podsuszenia we wspomnianym wcześniej procesie [soleo](#).

Palomino utlenia się szybko więc najlepiej wyciskać je od razu.

Soleo

Wspomniałem już o nim w poprzednim wpisie. Teraz chcę tylko powiedzieć o kontekście historycznym.

Dawniej podsuszano większą część plonów. Nawet jeśli owoce mogłyby być przeznaczone na wina wytrawne.



PX suszący się w słońcu

Copyright @sherrynotes.com

Dziś robi się to przy produkcji win słodkich robionych z PX lub Moscatela.

W tekście poniżej pojawi się trochę nowych terminów. Na przykład fino, amontillado czy oloroso. Są to nazwy różnych typów sherry. Ich opisy znajdziecie w kolejnym tekście.

Na szczęście ich znajomość nie jest potrzebna do tego aby zrozumieć jak działa solera.

No prawie ;)

Wyciskanie owoców – dawniej

Dla tych z nas o romantycznych inklinacjach ten sposób wydobycia soku z gron powinien być bardziej interesujący.

Owoce umieszcza się w lagarze. Nie przypomina on jednak tego używanego w produkcji [Porto](#). Tamten był ogromny, ten ma tylko pięć metrów powierzchni i ścianki sięgające 60 centymetrów. No i nie jest z granitu tylko z drewna.

Konstrukcja umieszczona jest na drewnianych podstawach co w sumie daje jej około metra wysokości. Jest też lekko pochylona aby moszcz mógł swobodnie spływać.



Obuwie używane podczas deptania gron na sherry

Copyright @Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry"

Na raz w lagarze można umieścić 680 kg owoców.

Dawnymi czasy było ich w winiarni sporo. Ustawionych w rzędzie po kilka sztuk. Każdy obsługiwany przez swoją ekipę. Dzięki większej ilości sprzętu owoce z różnych winnic można było wyciskać i fermentować osobno.

Kiedy lagar był pełny wchodziły do niego cztery osoby określane mianem *pisadroses*. Każda miała na sobie krótkie spodenki i specjalne buty – *zapatos de pisar*.

Gips

Zanim deptanie rozpoczęło się na dobre owoce obsypywano gipsem w ilości między 1,3 a 2 kg na lagar. W dobrym roczniku była to ilość pierwsza, w gorszym druga.

Celem takiego postępowania było zwiększenie jakości moszczu i wspomoczenie zachowania

kwasowości.

Gips wchodzi w reakcję ze związkami zawartymi w moszczu. Przy jego udziale wodorowinian potasu zamienia się w siarczan potasu, winian wapnia i kwas winowy. Ten ostatni jest związkiem na którym nam zależy.

Winian wapnia nie rozpuszcza się w moszczu, opada na dno wspierając klaryfikację.

Dziś wino można dokwasić dodając po prostu kwasu winowego. Poza tym technika upraw winorośli poszła mocno do przodu więc z zachowaniem kwasowości można radzić sobie w winnicy.

Stosowanie gipsu zaszkodziło sherry wizerunkowo. Końcem XIX pojawiły się głosy, że wino nie może być dobre dla zdrowia jeśli dodaje się do niego takiej substancji.

Buty

W [Douro](#) deptce się boso nie bez powodu. Gdyby robić to w butach, a zwłaszcza takich wyposażonych w drewniane podeszwy doszłoby do zgniecenia pestek i łądyg a tym samym uwolnienia gorzkich, niesmacznych olejków oraz tanin do wina.

Minusem bosego deptania jest dyskomfort powodowany przez szorstkie łądygi.

Problem rozwiązują gwoździe wbite w podeszwę pod odpowiednim kątem. Z jednej strony chroni to pestki od pęknięcia a z drugiej pisadores nie będą cierpieć po całym dniu spędzonym na deptaniu łądyg.

Jak przebiegały prace?

Aby uniknąć najgorętszych godzin pisadores startowali w środku nocy i kończyli przed południem. Dzięki temu zarówno ludzie jak i moszcz unikali przegrzania.

W czasie pracy podpierali się krótkimi, drewnianymi łopatami. O ich roli za moment.

Sok wypływał z lagara i trafiał do beczki. Na swojej drodze napotykał dwie przeszkody. Najpierw zrobiony z siatki kosz gdzie zatrzymywały się większe cząstki takie jak łodygi. Później sito o drobniejszych oczkach gdzie zostaną cząstki nieco mniejsze takie jak skórki czy pestki.

Owoce deptano tak długo, aż zmieniły się w pulpę. Wtedy do pracy przystępowały wspomniane łopaty.



Prace w lagarze

Copyright @quillandpad.com

Na środku lagaru znajduje się dwu metrowej wysokości śruba. Wokół niej przy pomocy łopat budowano się zrobiony z pulpy cylinder.

Całość owijano się matą zrobioną z ostnicy (esparto). Każda ma 12 cm szerokości i 24 metry długości. Jest przyczepiona do podłogi lagaru oraz u góry śruby.

Ważne jest aby pulpa była ułożona dokładnie i równomiernie. W przeciwnym wypadku to co nastąpi dalej skończyłoby się strasznym bałaganem.

Od góry na śrubę nakładano metalową nakładkę do której, po przeciwległych stronach przyczepione były dwumetrowe uchwyty.

Para pisadores, po jednym z każdej strony, łapała za uchwyty i rozpoczynała kręcenie. Moszcz wydostawał się spomiędzy szczelin w macie i leciał do beczki.

Na samym początku kręci się łatwo, ale gdy nakładka jest mniej więcej w połowie drogi zaczynają się trudności. Wtedy do początkowej dwójki dołącza kolejna para. Przez chwilę znów idzie lekko aż nagle pojawi się opór i wtedy nie da się już kręcić jednostajnym ruchem. Robi się to w zrywach.

Kiedy śruba nie może już iść dalej zbitą pulpę rozdrabnia się przy pomocy łopat. Część łodyg jest usuwana i stos wokół śruby powstaje ponownie.

Dzielimy moszcz

Moszcz, który powstał przy pierwszym użyciu śruby nazywa się *de yema*. Razem z tym, który sam wydostał się z lagaru podczas deptania stanowi 85% całości. Jest to moszcz najlepszej jakości. Ma potencjał zostać fino.

Dalej mamy drugie i trzecie wyciskanie. Moszcz z drugiego nazywa się aguapie i ma szansę zostać oloroso. Dawniej, aby złagodzić zawarte w nim taniny rozcieńczano go wodą.

Wino z trzeciego wyciskania jest naprawdę podłe. Albo płucze się nim beczki albo robi zeń ocet.

Tak intensywne wyciskanie pozostawia tylko trochę suchej masy, która zostanie użyta jako karma dla zwierząt bądź nawóz. Większość wilgoci zostanie usunięta.

Wyciskanie owoców – dziś

Współczesne metody wyciskania obdarły sherry z warstwy romantyzmu. W zamian umożliwiły efektywną pracę i w pewnym sensie przetrwanie temu winu. Dziś mało kogo stać na utrzymanie armii pisadores.

Dlatego winiarnie wyposażone są w prasy pneumatyczne, które wyciskają owoce pod dokładnie dobranym ciśnieniem. Dzięki swej prędkości niwelują ryzyko utleniania się moszczu. Więcej o procesie powstawania wina możecie przeczytać [tutaj](#).

Jednym z minusów takiego podejścia jest skala. Nie da się już rozdzielić parceli beczka po beczce. Pojemność pras oraz pojemników ze stali nierdzewnej na to nie pozwalają.



Nowoczesny sprzęt używany do produkcji sherry Copyright @tiopepe.com

Zmieniła się też lokalizacja operacji wyciskania. Do lat 60 tych wszystko działało się w winnicach. Nawet jeśli były w rękach shipperów. Zwierzęta pociągowe, głównie osły, transportowały wyciśnięty moszcz do bodeg.

Wraz z modernizacją dostrzeżono wygodę korzystania z centralnych zakładów. Choć część przywiązanych do tradycji producentów zbudowała nowoczesne instalacje wewnątrz winnic.

Za przykład efektywności można wziąć González Byass. Jego zakład może dziennie przeprosować półtora miliona ton owoców.

Owoce zbiera się do kolorowych pojemników o pojemności między 13-15 kg. Kolor pomaga odróżnić pochodzenie gron.



Zbiory na albarizie

Copyright @tiopepe.com

Duży nacisk kładziony jest na szybkość i zapobieżenie przedostania się do wina gorzkich tanin z uszkodzonych pestek.

Zaraz po zbiorach następuje pierwsza selekcja. Do fino trafią owoce ze starszych krzewów rosnących na albarizie. Owoce na oloroso pochodzą z krzewów młodszych lub z cięższych, gliniastych gleb.

Zanim przejdziemy dalej kilka słów o regulacjach. Proces wyciskania jest kontrolowany przez Consejo Regulador. Jego przedstawiciele wałęsają się po obiekcie i pilnują. Przede wszystkim plonów z hektara, które muszą wynosić 80hl dla Jerez Superior i 100hl dla reszty regionu.

Czasem, gdy winnica wyjątkowo obrodzi producent może wystąpić o wyjątek, ale tylko dla pojedynczej winnicy.

Każda ilość moszczu ponad wyznaczone regulacjami zostaje zdeklasyfikowana i nie może trafić do sherry.

Fermentacja

Moszcz

Mamy gotowy moszcz, jest zielono-brązowy i słodki. Cały czas otacza się go opieką. Bada, analizuje i dogląda. Czas pomyśleć o przemienieniu go w wino.

Zanim to nastąpi trzeba go trochę oczyścić. Można to zrobić korzystając z różnego rodzaju urządzeń bądź z grawitacji.



Osad, który opadł na dno beczki pod wpływem grawitacji

Copyright @briscoebites.com

Dawniej fermentacja odbywała się w winnicach. Później wymyślono maszynkę, która nasycala moszcz oparami palonej siarki. To spowalniało fermentację na kilka godzin i pozwalało na spokojny transport do miast. Oczywiście męczenie moszczu siarką to nic dobrego.

Dziś mamy ciężarówki zamiast osłów, kontrolę temperatury oraz inne wynalazki. Dlatego fermentuje się albo w bodegach albo w przeznaczonych do tego winiarniach.

No i siarki nie stosuje się już w sposób tak wulgarny. Po prostu dodaje się do wina niewielkie ilości celem utrzymania higieny.

Beczki i inne kontenery

Sherry stoi beczkami. Ale, w odróżnieniu od innych regionów nowe beczki nie są tutaj w modzie. Wino z dębowymi aromatami nie jest stylistycznie pożądane. Trzeba więc nowe beczki jakoś przygotować. Robi się to fermentując w nich moszcz. To je sezonuje i pozwala na użycie do starzenia.

Beczki zrobione są z dębu amerykańskiego. Po wielu eksperymentach z innymi typami drewna uznano go za najlepszy. Przepływ powietrza do wina jest w tym przypadku

optymalny.

Dęby mogą pochodzić z dowolnego miejsca ale najbardziej ceni się te pochodzące z jednego z trzech stanów: Luizjana, Missouri lub Nowy Jork.

Drzewo przed ścięciem musi mieć co najmniej 100 lat a zanim deski zostaną przerobione na beczki sezonuje się je przez lat pięć.

Aby całkiem pozbyć się dębowych aromatów trzeba zrobić w nich kilka fermentacji. Beczki przeznaczone na najlepsze sherry przechodzą ten proces przez 10 lat. Dlatego bardzo się je ceni i wkłada wiele pracy w ich utrzymanie.

W kącie każdej bodegi znajdziecie kupkę pojedynczych klepek oraz zardzewiałych obręczy czekających na okazję by wziąć udział w naprawach.

Beczki maluje się na czarno aby łatwiej dostrzec dostrzec wycieki. Jeśli jakiś zostanie zauważony beczkę wyjmuje się z solery, klepkę wymienia, najlepiej na taką w podobnym wieku. Po ponownym napełnieniu beczka wraca na swoje miejsce.



Producenci whisky lubują się w użyciu beczek po sherry

Dbaniem o beczki trudni się tonelero czyli bednarz.

Ważny jest też rozmiar. W Jerezie używa się beczek o pojemności 600 litrów. Jest to wybór celowy. Zapewnia idealny balans pomiędzy ilością wina oraz potrzebnego do dojrzewania powietrza.

Z wszystkich wyżej wymienionych powodów sezonowana beczka sherry jest dużo droższa niż nowa. No i trzeba o nie konkurować z producentami whisky.

W przeszłości, poza beczkami fermentowano moszcz w tak zwanych tinajas, wielkich betonowych lub ceramicznych zbiornikach. Dziś dominuje stal nierdzewna z kontrolą temperatury. Pojemność tanków sięga nawet 50,000 litrów co pozwala osiągnąć ekonomię skali.

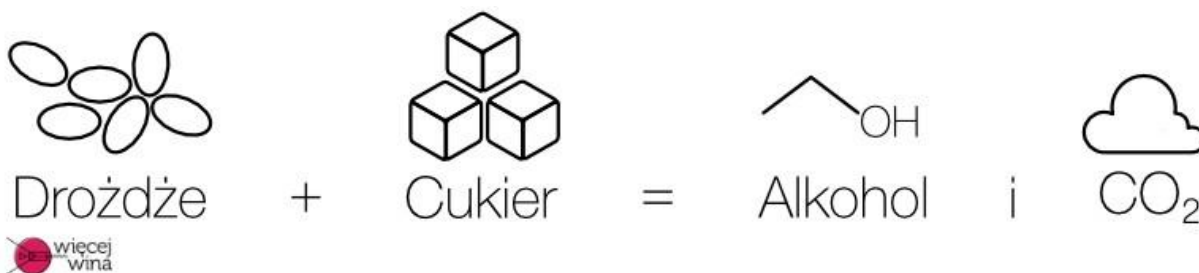
Drożdże zaczynają

Każdy winiarz, także ten w Jerezie może wybrać jeden z dwóch rodzajów drożdży; występujące naturalnie w otoczeniu, albo komercyjne.

W pierwszym przypadku nie robimy nic, moszcz sam zacznie fermentować. W drugim możemy drożdże z otoczenia zabić siarką i dodać komercyjnych bądź połączyć jedne z drugimi. Jerez stoi drożdżami dzikimi.

Oczywiście używanie takich drożdży wiąże się z ryzykami. Mogą powstać niechciane aromaty albo fermentacja może utknąć.

Dlatego, aby uzyskać większą jednorodność czasem stosuje się technikę zwaną *pies de cuba*. Bierzemy moszcz, który fermentuje w sposób korzystny. Zlewamy go do innej beczki a następnie stopniowo dodajemy świeżego.



Na początku fermentacja przebiega burzliwie. Dlatego, jeśli odbywa się w beczkach napełniamy je w $\frac{7}{8}$ a do otworu szpuntowego wkładamy emaliowany lejek. Dzięki temu unikniemy rozlania.

Wysoka temperatura jaka panuje w regionie jeszcze bardziej napędza proces. Trzeba uważać bo jeśli moszcz za bardzo się nagrzej drożdże zginą nim uda im się zmienić cały cukier w alkohol i CO₂.

Kiedy poziom alkoholu dochodzi do około 11% tempo spada. Cukru jest już bardzo mało i drożdże zjadają go powoli.

Z czasem proces się zakończy a osad zacznie opadać na dno beczki, wino zacznie się klarować w sposób naturalny.

Pierwsza ocena

Mamy już sfermentowany moszcz, teoretycznie można nazwać go winem ale w Jerezie będzie moszczem jeszcze przez jakiś czas. Aby zostać winem musi dojrzeć tym samym wchodząc w kolejny etap produkcji sherry – dojrzewanie. Regulacje mówią, że musi się to dzieć w jednym z trzech miast trójkąta.



Sztuka nalewania wina z venencji.

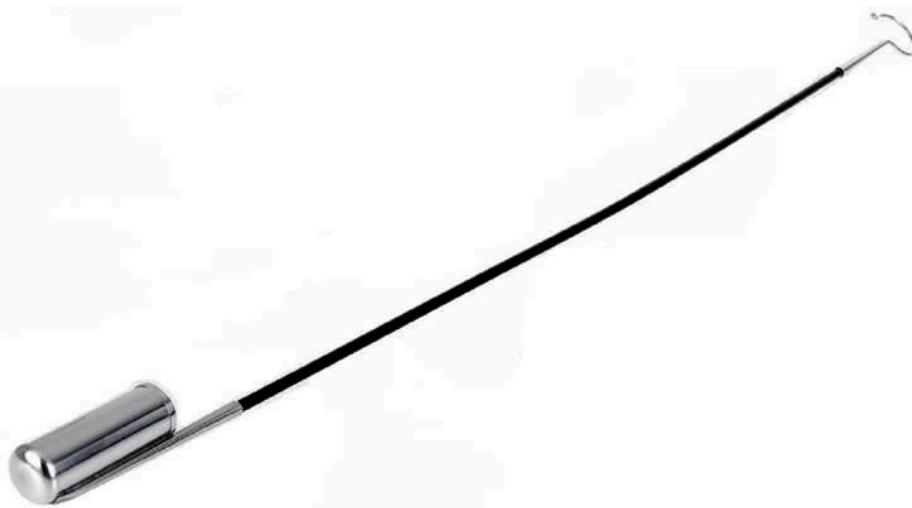
[Jesus Solana](#), [CC BY 2.0](#), via Wikimedia Commons

O rozwoju wina za chwilę. Na ten moment ważne jest to, że po około sześciu miesiącach

pojawiają się jego pierwsze oznaki. Wtedy na scenę wkracza *capataz* czyli kierownik bodegi. Jego wiedza i talenty owiane są legendą. Tylko on wie jak pokierować młodym winem tak aby stało się sherry.

Dzierżąc w dłoni venencię chodzi od beczki do beczki, pobiera próbki i degustuje. Każdą beczkę oznacza kredą z grubsza ją klasyfikując.

Venencia to metalowy cylinder o średnicy mniejszej niż otwór szpuntowy beczki i pojemności idealnej do tego by pobrać odpowiednią próbkę wina tak by nie uszkodzić flor (o tym co to jest za sekundę). Aby ułatwić zadanie cylinder przyczepiony jest na końcu giętkiego pręta.



Venencia

Venencia przeważnie zrobiona jest z metalu choć w Sanlúcar używa się wersji bambusowych.

Sam akt pobierania wina z beczki jest dość widowiskowy. Capataz w jednej ręce trzyma kieliszek a w drugiej venencię. Powoli przechyla ją tak aby wino cienkim strumieniem wlało się do kieliszka. Niby nic nadzwyczajnego tylko, że między kieliszkiem a venencją jest czasem nawet metr odległości. Bez wprawy wylalibyśmy wszystko na podłogę.

Początkowo przypisuje się winu następujące kategorie

/ – una raya (jedna kreska) – lekkie i dobre

/. – raya y punto (kreska i kropka) – trochę mniej obiecujące

// – dos rayas (dwie kreski) – mniej stylu, mniej jakości

/// – tres rayas (trzy kreski) albo quema (palący) – szorstkie i kwasowe, zazwyczaj trafia do destylacji

Ve – ocet, często usuwa się takie beczki z solery zanim zawarte w nich mikroorganizmy zaatakują sąsiadów

Nie wszystkie bodegi używają dokładnie tych symboli ale te są najbardziej popularne.

Dawniej około 60% wina dostawała jedną kreskę, teraz dzięki modernizacji jest go około 90%.



Zlewanie znad osadu

Moszcz jest sklasyfikowany, nadal jednak nie awansował do miana wina. Trzeba go zlać znad warstwy martwych drożdży, pestek, kawałków skórek oraz łądyg.

W Jerezie wino zlewa się w sposób następujący:

Beczki leżą tak, że denka są prostopadle do podłoża. W centralnej klepce jednego z nich, odrobinę poniżej środka znajduje się otwór – *falset*.

Wbija się weń wykonaną z drewna oliwnego lub mahoniu rurkę zwaną *canuto* przez którą wyleje się moszcz.

Jako, że otwór jest dość wysoko osad zostanie w beczce.

Kiedy wszystko co mogło się wylać już się wyleje beczkę delikatnie się przechyla i zlewa dalej aż do momentu gdy wino zaczyna być mgliste. Wtedy znów kładzie się ją poziomo.

Po tej operacji pozostanie od 7 do 20% wina zmieszanego z osadem. Zbiera się je w drewnianych kontenerach przypominających balie a następnie ponownie wlewa do beczek.

Po około dwóch tygodniach osad znów opada na dno i proces można ponowić. Wino zebrane w ten sposób nazywa się *claros de lias* i zazwyczaj przeznaczone jest do lokalnej konsumpcji.

Osad albo trafia do destylacji albo do wytwarzania winianu potasu, którego potrzebuje przemysł spożywczy.

Po zlewaniu większość winiarzy w końcu nazwie moszcz winem. Uparci będą czekać aż dwa lata.

Jeszcze tylko szybki test na poziom alkoholu i przechodzimy do następnego kroku.

Wzmacnianie

Sherry jest winem wzmacnianym, czyli takim, do którego dodano alkoholu.

Dawniej stosowano tą praktykę celem zapobieżenia zepsucia przez bakterie i przygotowania do morskich podróży. Dziś jest zabiegiem stylistycznym.

Sherry wzmacnia się na dwa sposoby. Jeśli w beczce rozwinie się kożuch z drożdży to

alkoholu wlewa się niewiele, tylko tyle by miało około 15.5%. To zapobiega chorobom ale nie zabija flor.

Wino, które nie ma flor wzmacnia się do około 18%. Przy takiej mocy drożdże nie mają szans na dalszy rozwój.

Do wzmacniania używa się destylatu z wina o mocy 95%. Przed użyciem sprawdza się go na obecność wszelkiego rodzaju skaz.

Wlanie tak czystego alkoholu do beczki mogłoby wino zestresować więc specjalnie się je przygotowuje.

Spirytus miesza się z dojrzałym sherry w proporcji 50:50. Mikstura taka zwie się *mitad y mitad*, *miteado*, albo *combinado* i to ona trafia do beczki.

Druga ocena

Wino zlane i wzmocnie dostaje tydzień lub dwa na odpoczynek i trafia do kolejnej klasyfikacji.

γ- palma, wino które ma flor

/ – raya, pełniejsze wino bez flor

// – dos rayas, wino szorstkie

– gridiron – wino zwyczajnie paskudne



Druga klasyfikacja jest bardziej pewna niż pierwsza, przyszłość wina łatwiej przewidzieć choć gwarancji nie ma i może się zdarzyć wszystko.

W każdym razie jest gotowe żeby trafić do *sobretablas* (o tym co to jest za chwile).

Czasem niektóre beczki czekają jeszcze chwile na trzecią klasyfikację (jeśli nie ma pewności co z nich wyrosnie).

Dojrzewanie

Na tym etapie dzieje się magia. To tutaj sherry staje się sherry. Proces jest znacznie bardziej złożony niż w przypadku konwencjonalnego wina.

W winach stołowych mamy kilka prawd. Na przykład, że miejsce w którym rosły grona będzie oddane w butelce. Lub, że wybór drożdży wpłynie na jego smak.

W przypadku sherry problem jest bardziej skomplikowany bo to co trafia do beczki zaraz po fermentacji, a to co z tej beczki trafi do butelki i do naszych kieliszków może mieć niewiele ze sobą wspólnego.

Dziś, dzięki technologii możemy przewidzieć co stanie się dalej. W przeszłości losy wina były loterią.

To czy otrzymamy delikatne fino czy ciemne, ciężkie oloroso zależało od masy czynników, niektórych nieznanych. Wszystko grało rolę. Położenie beczki w bodedze i jakość dębu z

którego ją zrobiono, siła z jaką wyciskano grona, miejsce gdzie rosły i tak dalej.

Teraz, przy pomocy laboratorium możemy winu kazać iść w stronę, w którą chcemy.

Wino rozpoczyna swoją podróż samotnie, jako rocznikowe, *añada*. Po dwóch, trzech latach trafi do solery gdzie zmiesza się z winami z innych roczników.

Od czasu do czasu jakiś shipper zostawi sobie beczkę wina rocznikowego. Jest to albo inwestycja na przyszłość albo produkt przeznaczony na własne potrzeby.

Ciągła obserwacja

Dojrzewającego wina nie zostawia się samemu sobie. Jest pod stałą obserwacją. Sprawdza się to jak przebiega jego rozwój. Wino mgliste lub pachnące octem to problem. Na szczęście część z problemów ma swoje remedia.

Dawniej system opierał się na wiedzy *capataza*. Dziś mamy próbówki.

Jak wino może dojrzewać

Sherry może dojrzewać na dwa sposoby: biologicznie lub tlenowo. W pierwszym przypadku spędzić czas pod kocykiem z drożdży, bez dostępu do powietrza. W drugim kocyka nie będzie.

Flor

Flor, czyli kwiat to chyba najbardziej magiczna część procesu powstawania sherry. Co prawda dojrzewania wina pod warstwą drożdży nie jest ograniczone tylko do Jerezu, robi się tak też na przykład we francuskiej Jurze, ale nigdzie nie jest procedurą tak tak znacząca i wykorzystywaną na taką skalę.

Wino pokrywa się drożdżowym kożuszkim po około dwóch miesiącach od zbiorów. Czasem później, w kwietniu bądź w maju. Czasem wcale. Dawniej gdy proces nie był dobrze rozumiany wszystko było dziełem przypadku. Po prostu czekano na cud. Choć

nawet dziś, w dobie technologii nie da się flor zmusić do wyrośnięcia na winie.



Wino dojrzewające w obecności flor.

[El Pantera, CC BY-SA 3.0](#), via Wikimedia Commons

Czym jest flor? Białym kożuchem z drożdży, który unosi się na powierzchni wina izolując je od szkodliwego działania tlenu.

Składa się z podtypów *Saccharomyces cerevisiae* czyli drożdży winnych. Dawniej uważano, że są to tak naprawdę cztery odrębne rodzaje: *S. beticus*, *S. cheresiensis*, *S. montuliensis*, i *S. rouxii*. Dziś wiemy, że należą do tej samej genetycznej grupy *Saccharomyces cerevisiae*. Posiadają za to pewne mutacje, które pozwalają im się rozwijać gdy w winie nie ma już cukru.

Kiedy drożdże zjedzą już zawarte w winie źródła azotu oraz cukrów zaczynają produkować komórki, które unoszą się na powierzchnię i przechodzą z metabolizmu cukrów na metabolizm tlenu.

Flor rozwija się lepiej gdy wino jest bogate w inne źródła węgla niż cukry. Na przykład dający winu ciała glicerol. Dlatego fino jest takie lekkie.

Flor zmienia charakter wina. Ilość lotnej kwasowości spada, spada też poziom etanolu. Drożdże zmieniają go w aldehyd octowy, powstają też jego produkty uboczne takie jak sotolon. Dodatkowo zwiększa się ilość estrów.

Flor rośnie

Wino pokrywa się kożuszką dość szybko. Po miesiącu od pojawienia się pierwszych grudek flor będzie mieć już około 3 milimetry i szaro biały kolor.

Do życia wymaga następujących warunków:

1. cukry, które nadawały się do fermentacji zostały sfermentowane
2. powierzchnia wina ma dostęp do powietrza
3. wino nie jest wstrząsane ani mieszane
4. temperatura mieści się pomiędzy 13 a 21 stopni a najlepiej między 14 a 18
5. poziom alkoholu jest w przedziale od 13,5 a 17,5%, najlepiej 15-15,5%
6. siarki jest mniej niż 0,018%
7. tanin jest nie więcej niż 0,01%
8. beczki są napełnione od 80 do 90%, szpunt wsadzony luźno
9. pH jest nie większe niż 3,2
10. powietrze ma odpowiednio wysoką wilgotność
11. drożdże mają ciągły dostęp do potrzebnych substancji odżywczych

Ze względu na wilgotność flor rozwija lepiej w Sanlúcar niż w Jerez. Aby utrzymać ją na stosownym poziomie podłogi w bodegach czasem polewa się wodą.

Jeszcze kilka warunków

Flor rośnie najbardziej agresywnie wiosną gdy winorośl kwitnie i jesienią, w czasie zbiorów.

W tym czasie temperatura w bodegach sprzyja temu najbardziej. Wtedy drożdże są najbardziej białe. Zimą i w lecie stają się szare i jest ich mniej. To żywy organizm, komórki rodzą się i umierają cały czas.

Flor nie lubi stali nierdzewnej. Zje cały alkohol i da wodniste wino. W beczce, wraz z konsumpcją alkoholu mamy parowanie wody co pozwala zachować balans.

Jeśli wino pozostawimy samemu sobie będzie pozwalać flor na rozwój przez 6 do 8 lat, w wyjątkowych przypadkach okres ten może wynieść lat 15.

W tym czasie woda oraz alkohol będą stopniowo odparowywać. W gorącym klimacie Andaluzji ta pierwsza szybciej. Z czasem sherry stanie się mocniejsze i bardziej intensywne w smaku, flor stanie się cieńsze i ciemniejsze.



Venencia przebijająca flor.

Copyright @SherryNotes

Jeśli więc nie będziemy wina w beczce odnawiać to alkohol wzrośnie, flor zje wszystkie składniki odżywcze i ostatecznie umrze.

System solery zapewnia nieustający dopływ młodego wina dzięki temu flor może żyć w nieskończoność tworząc na dnie beczki coraz grubszy osad z martwych komórek. Ten dodaje sherry kolejnego wymiaru. Dobrym przykładem tego jak osad wpływa na smak wina jest szampan.

Tlen

Tlen jest wielkim wrogiem wina. Chce je popsuć, przyspieszyć utratę świeżości, zmienić w ocet. Większość winiarzy walczy z nim na każdym kroku stosując całą masę technik.

W przypadku niektórych typów sherry tlen jest błogosławieństwem. Pozwala winu ewoluować i osiągnąć niespotykany charakter.

Białe wino wystawione na działanie powietrza ciemnieje i nabiera nowych aromatów. A przed inwazją mikroobów chroni jest wysoki poziom alkoholu.

Dalszy rozwój

Dojrzewające wino sprawdza się regularnie pod kątem jakości oraz mocy. Robi się to dopóki dopóty nie będzie gotowe by trafić do solery. Ten etap nazywa się *sobretabla*.

Beczki ponownie oznacza się kredą.

γ – palma – lekkie i delikatne fino

-γ – palma cortada – lepiej zbudowane fino ciągnące w stronę amontillado

-/ – palo cortado – pełne ale delikatne wino o dobrym stylu, ma trochę flor albo wcale

/ – raya – ciemne wino bez flor

// – dos rayas – podobne do tego powyżej ale bardziej szorstkie, nie tak delikatne i atrakcyjne

To już trzeci raz kiedy mówię o kredowych znakach więc czas na trochę kontekstu. Jeśli

byliście w bodedze Jerezu to na pewno je widzieliście. Pojawiają się też na zdjęciach.

System nie jest ustandaryzowany i różni się pomiędzy shipperami. Dodatkowo istnieje sporo innych symboli. Jedne mówią, że wino jest zielone, drugie że jest grube, chude lub dojrzałe. Dzięki nim klasyfikację można pogłębić.

Wino, któremu damy spokój z czasem będzie stawać się mocniejsze i rozwinie unikalny charakter. Jego styl może zmienić się drastycznie lub subtelnie. W pierwszym przypadku capataz jest wtedy zmuszony zmienić klasyfikację.

Po około trzech latach większość beczek osiągnie pożądaną pozycję i raczej się nie zmieni, choć zdarzają się odstępstwa od tej reguły. Spotykano beczki potrzebujące dekady na to by określiły czym są.

Budowa bodegi

W świecie miłośników sherry bodega jest częścią **terroir**. To gdzie jest położona i jak usytuowana ma kluczowe znaczenie dla smaku i jakości dojrzewającego w niej wina.

Bodegi są majestatyczne, ciche i spokojnie. W ich przestronnym, zaciemnionym wnętrzu, życie toczy się powoli. Większość istniejących dziś pochodzi z XIX wieku.

Sufity są wysoko, kubatura ogromna. Mówi się, że powinna być 18 razy większa niż objętość znajdującego się wewnątrz wina. Wysokość wraz z grubymi ścianami zapewniają chłód.



Bodegi to katedry ku czci wina.

[Jerónimo61](#), [CC BY-SA 4.0](#), via Wikimedia Commons

Dach izoluje się krokowymi matami a umieszczone wysoko, niewielkie okna są zawsze otwarte. Za dnia przesłania się je matami zrobionymi z ostnicy.

Budynek zorientowany na północny wschód lub południowy zachód to najlepszy wybór. Dzięki temu zmniejszona jest ekspozycja na słońce a wilgotne bryzy wiejące z południa i wschodu mają dostęp do wnętrza.

Podłoga zrobiona jest z mieszanki piasku, kredy i ziemi. Aby regulować wilgotność polewa się ją wodą.

Niestety, nawet jeśli skrupulatnie skorzystamy z wymienionych wyżej rad nie ma gwarancji, że nasza bodega będzie mieć warunki sprzyjające flor. Najlepsze są w Sanlúcar de Barrameda, ale nawet bryła budynku czy jego położenie w miejscowości mogą mieć znaczenie.

Oczywiście wymienione wyżej zabiegi straciły nieco na aktualności w dobie urządzeń do kontroli klimatu.

Solera

Serce sherry. System dzięki, któremu jest jakie jest. Istnieje z dwóch powodów. Po pierwsze, i najważniejsze dlatego, że klient rok do roku chce wino o takiej samej jakości i smaku. Po drugie, w przypadku win dojrzewających biologicznie pozwala na regularne dostarczanie flor potrzebnych składników odżywczych.

Pomimo tego, że obecnie solerę utożsamia się z sherry sam system jest znacznie młodszy. Wzmianki o nim pojawiają się dopiero w XIX wieku.

Dziś solera zawierająca wysokiej jakości wino jest podstawą sukcesu shippera i jego sposobem na życie.

Jak to działa

Mechanika solery opiera się na systemie częściowego mieszania (*fractional blending*). Z beczki ze starszym winem pobiera się pewną ilość a następnie uzupełnia się brak taką samą ilością wina młodsze.

Ale po co to wszystko? Jak wspomniałem aby uzyskać produkt o jakości, która jest konsystentna rok za rokiem dając klientowi gwarancję, że niezależnie do tego gdzie i kiedy kupi dane wino będzie ono smakować tak samo.

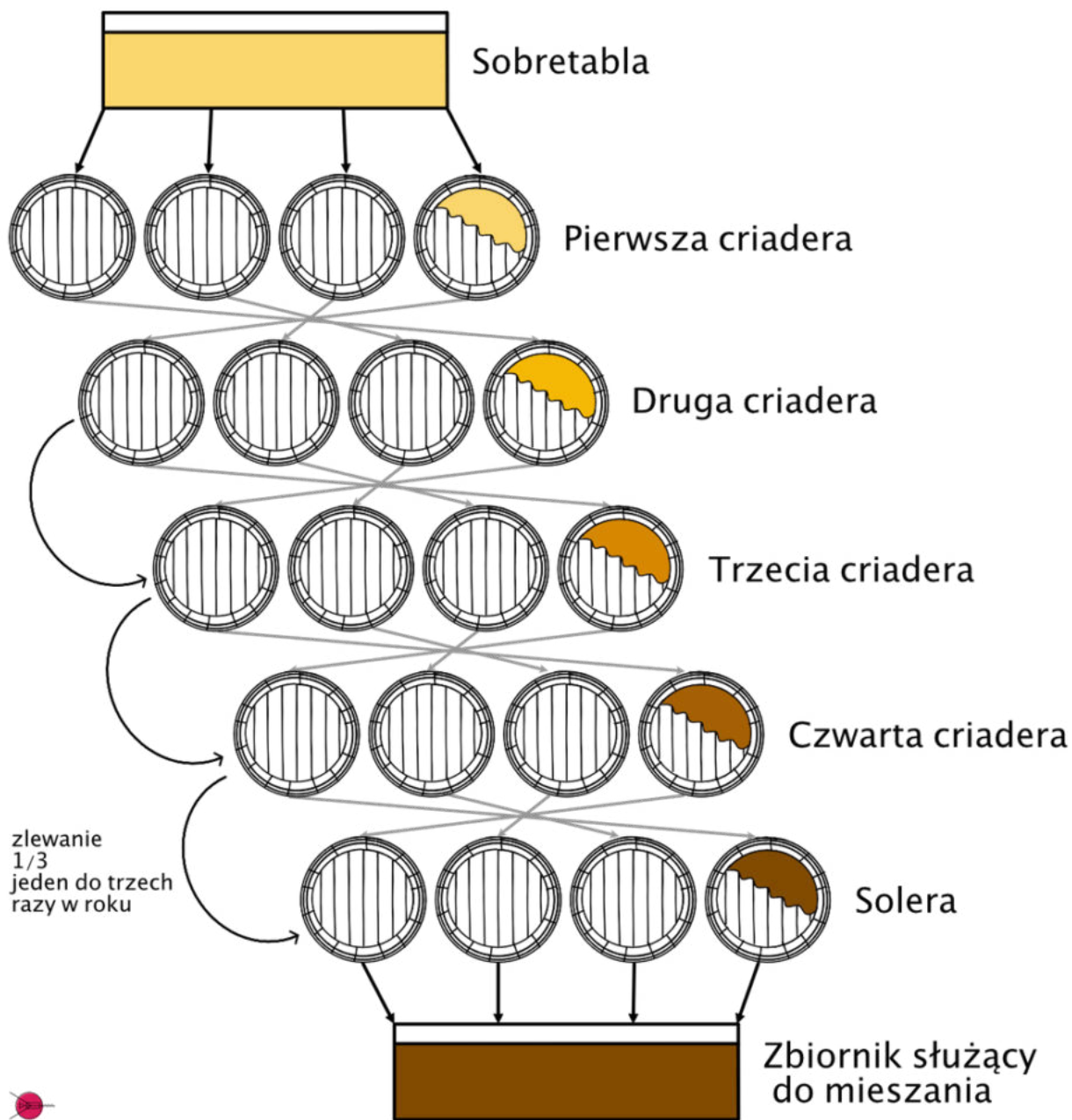
Jeśli wino trzymać by rozdzielone rocznikowo w osobnych beczkach to smakowało by za każdym razem inaczej. Tak jak dzieje się to w przypadku prawie wszystkich win stołowych. Dodatkowo, to ile wina możemy w danym roku sprzedać jest zależne od warunków rocznika.

Można by mieć miliony beczek z winem rocznikowym i starać się znaleźć takie, których zawartość jest podobna w smaku ale to byłoby nierealistyczne.

Można też mieszać różne wina rocznikowe zaraz przed butelkowaniem, ale znów efekt końcowy będzie bardzo zależny od składników mieszanki.

Solera rozwiązuje wszystkie te problemy. Jeśli z beczki ze starym winem zlejemy jedną

trzecią a na jej miejsce wlejemy wina młodszego w tym samym stylu to po kilku miesiącach jej zawartość będzie nie do odróżnienia.



Właśnie to pobieranie i dolewanie jest centralne dla systemu. Co roku część wina trafia na sprzedaż i uzupełniana jest winem młodszym. Mówi się, że solera jest odświeżana. Na

każdy zabrany litr, trzy muszą zostać.

Mimo tego, że metoda ma niwelować różnice nie jest doskonała. Wyzwaniem jest zwłaszcza fino. Flor może rozwijać się różnie w każdej beczce. Capataz zarządza jego rozrostem pomiędzy setkami a nawet tysiącami beczek. Zrozumienie charakteru każdej z nich sprawia że jego praca różni się nieco od pracy tradycyjnego winiarza.

Od czasu do czasu shipper decyduje się na założenie nowej solery. Jest to inwestycja długofalowa. Aby średni wiek wina na każdym poziomie systemu osiągnął równowagę potrzeba kilku lat.

Poziomy

Odświeżanie ma swoje ograniczenia. Wiążą się one ze średnim wiekiem wina na każdym z poziomów.

Jeśli zabutelkujemy wino o średnim wieku 25 lat a na jego miejsce wlejemy wino, które ma tylko 3 lata to nie ma takiego czasu dojrzewania po którym jego styl wyrówna się i będzie przypominał wino 25 letnie.

Dlatego wino 25 letnie uzupełnia się je winem 18-19 letnim. To z kolei uzupełnia wino 13-14 letnie i tak dalej aż dojdziemy do młodego wina przygotowanego w danym roczniku.

Solera ma więc poziomy tworzące swego rodzaju piramidę i w każdym z nich jest wino o innym średnim wieku. Tym sposobem sherry przestaje być winem rocznikowym i staje się mieszanką.

Najstarszy, czyli ten z którego wino trafia do butelek nazywa się tak jak cały system czyli solera. Wszystkie inne nazywają się criadera i mają przypisany numererek. Każdy ze stadiów rozwoju, czy to solera czy criadera nazywa się *scale*.



Solera Tio Mateo z widocznym numerowaniem criader.

Im numerek wyższy tym wino młodsze. Criadera numer jeden będzie zaraz przed solerą a criadera numer siedem będzie ostatnia jeśli cały system ma osiem poziomów. Wzór jest taki: w solerze o n poziomach najmłodsza criadera będzie miała numerek n-1.

Poziomy zwyczajowo

Przeważnie solery mają między 8 a 9 warstw choć zdarzają się i takie które mają ich 14.

Solera fino na poziomie 6 będzie mieć wino około 3 letnie a na poziomie 3 około 7.

W solerze amontillado flor będzie występować tylko w criaderach o najwyższych numerkach. W tych z mniejszymi wino dojrzewa w obecności tlenu.

Sherry przed wejściem do ostatniej criadery znajduje się w tak zwanych sobretablas gdzie trafia po fermentacji i klasyfikacji. Spędza tam od pół roku do roku i w miarę jak solera jest opróżniania trafia do systemu.

Dawniej, gdy proces fermentacji i dojrzewania nie był tak znany a technologia nie wspierała

producentów wino dojrzewało przez 3 lata zanim trafiło do criadery. Uważano, że 3 lata to dość długo aby mieć pewność co do klasyfikacji.

Obecnie w przypadku fino czas oczekiwania skrócił się do około 9 miesięcy, bardzo rzadko dolewa się wina które ma rok lub więcej.

Poziomy w praktyce

Beczki przechowuje się w rzędach oraz jedna na drugiej. Zwyczajowa wysokość to 3 lub 4 warstwy. Czasem jest też piąta składająca się z mniejszych beczek.

Konstrukcja jest stabilna dzięki drewnianym kołkom wbitym między beczki. Warunkiem jest to aby te znajdujące się w środku były napełnione do podobnego poziomu. Pusta beczka mogłaby spowodować zawalenie się całej konstrukcji.

Jeśli jedna z beczek znajdujących się w środku zaczyna cieknąć pracownicy bodegi podejmują się skomplikowanej operacji jej wymiany. Jeden błędny ruch i będą wygrzebywać się spod połamanych klepek.

Liczba poziomów

Liczba poziomów oraz beczek w każdym z nich zależy od średniego wieku oraz ilości wina jaką shipper chce co roku wypuścić na rynek.

W przypadku oloroso i amontillado nie jest aż tak istotna. Można uzyskać podobny efekt mając ich mniej i odciągając wino rzadziej lub mając ich wiele i ciągle je przenosząc.

W przypadku fino i manzanilli sprawa się komplikuje. Flor musi mieć odpowiednie warunki. Trzeba dokładnie pilnować tego co dzieje się w beczkach, wino musi zmieniać poziomy z odpowiednią częstotliwością, nawet dwa lub trzy razy w roku.

Solera z fino będzie mieć zawsze więcej poziomów niż ta z oloroso, a solera z manzanillą będzie mieć ich najwięcej.

Uwzględnić trzeba również parowanie. Na tę okazję każdy starszy poziom będzie mieć o jedną lub dwie beczki mniej.



Ogrom

Copyright @Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry"

Jeśli celem shippera jest produkcja wina o wysokim uśrednionym wieku musi on posiadać solerę składającą się z wielu poziomów oraz beczek. Uzupełnienie najstarszej criadery winami z innej solery rozwiązuje ten problem.

Na zdjęciach widać beczki ułożone jedna na drugiej. Można przypuszczać, że na dole mamy solerę, wyżej najstarszą criaderę i tak dalej. Jest to jednak przypuszczenie mylne.

Na samym dole leży fino lub manzanilla, czasem wymieszane z amontillado. Wyżej umieszcza się oloroso a najwyżej wina przeznaczone do mieszania. A i tak, jeśli jest miejsce to najlepiej trzymać wszystko na dole.

Criadery znajdują się zazwyczaj w różnych częściach bodegi a nawet w innych budynkach. Czasem robi się tak by ograniczyć ryzyko utraty całej solery w razie pożaru.

Porządki

Umierające drożdże kontrybuują do smaku wina poprzez proces zwany autolizą. Z czasem

gromadzą się na spodzie beczki tworząc coraz grubszą warstwę. W pewnym momencie trzeba ją usunąć. W przeciwnym wypadku popsują wino. Interwał czyszczenia to około 25 lat.

Wpływ solery na wino

Teraz będzie trochę statystyki i trochę chemii.

Kiedy młode fino trafia do criadery o najwyższym numerze ma 16% alkoholu. Na samym dole, w solerze alkohol spadnie do 14,5 – 15%. Różnica stała się pożywką dla flor.

Jeszcze kilka składowych wina ulega zmniejszeniu. Są to: lotna kwasowość, kwasy winowy i pirogronowy, jony siarki, ilość białek oraz glicerol.

W efekcie całkowita kwasowość jest mniejsza. Ale za to jest więcej kwasu mlekowego.

Istotną z punktu widzenia smaku wina jest zmiana poziomu aldehydu octowego, która urośnie w znacznym stopniu. W najmłodszych ciaderach wynosi 150 mg na litr, w solerze 400 mg na litr.

Ostatnim ważnym elementem jest glicerol, który w każdym winie odpowiada za ciało. Gdy jest go mało wino wydaje się cienkie i wodniste. W przypadku sherry dojrzewających biologicznie spada z 5 mg na litr do 0.5 mg na litr. Byłby to problem gdyby nie aldehyd i inne związki zapewniające winu balans.

Z amontillado jest trochę inaczej. Przez około sześć pierwszych lat dojrzewa pod flor i zmienia się jak powyżej. Po tym czasie dodaje się alkoholu zwiększając moc do morderczego dla flor 16.5-17%.

Gdy amontillado przechodzi przez solerę woda paruje zwiększając zawartość etanolu do 18-20%.

Jeśli chodzi o bardziej szczegółowe zmiany to dzieje się tak: lotna kwasowość idzie w górę,

podobnie jony potasu i siarki. Rosną też poziomy kwasu pirogronowego, mlekowego i jabłkowego oraz ilość białek.

W górę idą także glicerol oraz polifenole. Aldehyd octowy oraz kwas winowy idą w dół.

Oloroso zachowuje się podobnie do amontillado tylko bardziej. Alkohol wzrasta do 18-19% a ilości glicerolu rośnie szybciej.

Logistyka przelewania

Sherry pobiera się z solery od jednego do trzech razy w roku. Ilość waha się od bardzo małej do nawet 30%, w zależności od decyzji producenta. Jeśli chce mieć wino bardzo stare bierze niewiele pozwalając reszcie dojrzewać. Jeśli popyt jest duży można zabrać więcej. Trzeba się jednak kontrolować, zdarzali się pazerni psujący sobie solerę zlewając za dużo.

Pobieranie wina z beczek

Tradycyjna metoda pobierania sherry z beczek ma swoje parafernalia oraz swoją terminologię.

Wino jest odciągane z przy pomocy syfonu zwanego *sifon* bądź *bomba*. Pracownik odpowiedzialny za proces nazywa się *arrumbador*.

W przypadku win dojrzewających biologicznie ważne jest aby syfon umieścić pod warstwą flor tak aby go nie uszkodzić. Dlatego fino i manzanillę najlepiej przelewać zimą i latem gdy warstwa flor jest najcieńsza.

Wino wlewa się do tak zwanych *jarras*. Dziś wykonane są ze stali nierdzewnej. Jeden pojemnik zawiera ilość wina określaną jako *arroba*. Jest to niestandardowa jednostka wagi oraz objętości używana w Hiszpanii. W Jerezie jedna arroba to 9.5 kilograma winogron lub 16.6 litra wina. Jeden butt ma 30 arrobas.



Przelewanie przy użyciu jarra

Copyright @Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry"

Sifon ma kraniki które można zakręcić jeśli *jarra* się napełni, prostsze wersje trzeba wyjąć z beczki w odpowiednim momencie.

Zlane wino można zabutelkować lub przelać do kolejnych poziomów solery.

Odświeżanie solery

Wino do solery, w której żyje flor wlewa się w procesie zwanym *rociando*. Nazwę wzięł od *rociadora* czyli urządzenia zapobiegającego uszkodzeniu drożdży w trakcie całej operacji.

Gdyby otworu szpuntowego włożyć lejek strumień wina zdemolowałby flor. Rociador wsadza się pod jego powierzchnię ale nad osadem.

Jest lekko zakrzywiony, emaliowany lub zrobiony ze stali nierdzewnej, na końcu ma małe dziurki przez które wino wlewa się delikatnie.

Istnieje jeszcze bardziej delikatna metoda stosowana w przypadku wina o większej ilości flor, na przykład manzanilli.

Do niej używa się *gracety* czyli jutowego worka od dość ciasnym splocie. Przy jego użyciu wino wlewa się wolno i delikatnie ale jest on trudniejszy w obsłudze. Manzanillę przelewa się w zasadzie tylko tym sposobem.

Między rociadorem oraz gracetą mamy jeszcze jeden sprzęt. Jest to *cano* czyli kajak (nazwa wzięta od kształtu urządzenia). Jest na tyle szeroka, że można do niej wlewać wino bezpośrednio z jarras. Umieszcza się ją na górze beczki.

Przy użyciu tego sprzętu grupa czterech pracowników potrzebowała miesiąca aby przelać wino z 70 beczek.

Zabiegi odbywają się pod czujnym okiem *capataza*, który zdecyduje o tym jak najlepiej rozlać wino między poziomami. Jest to istotne ponieważ wino pobrane z różnych beczek będzie miało różny charakter.

Na przykład, jeśli z jednej beczki weźmiemy pięć jaras to zawartość każdego trafi do pięciu różnych beczek kolejnego poziomu. Dzięki temu łatwiej utrzymać jednorodność. Ale nawet mimo tych zabiegów beczki nieustannie się sprawdza i jeśli jakaś nie spełnia wymagań opuszcza solerę.

Przelewanie dziś

Obecnie używa się gumowych węży oraz pomp. Tych samych czterech pracowników przeleje zawartość 70 beczek w jeden dzień. W niektórych bodegach technologia idzie

dalej. Wino podróżuje rurami rozmieszczonymi we wszystkich pomieszczeniach co jeszcze bardziej przyspieszyło proces i zmniejszyło koszty pracy.



Zlewanie sherry

Copyright @sherrynotes.com

Bodegi opustoszały. Zamiast grup ludzi trudzących się jak mrówki mamy garstkę pracowników kontrolujących maszynerię.

Regulacje związane z solerą

Wino nie byłoby winem, gdyby nie obarczono go regułami. Dawniej istniało wymaganie stanowiące, że minimalny wiek trafiającego do sprzedaży sherry musi wynosić 3 lata.

Obecnie wymaganie obniżono do lat 2.

Niestety negatywną konsekwencją takiego podejścia była sprzedaż niedojrzałych win.

Jedynym ograniczeniem był fakt, że shipper może sprzedać tylko 40% swoich zapasów.

System częściowego mieszania sprawia, że określenie dokładnego wieku nie jest możliwe. Łączy się go więc ze stylem a nie z datą. Styl bada panel degustacyjny powołany przez Consejo Regulador. Jeśli wino smakuje za młodo nie można go sprzedać.

Koniec

I to tyle w tej części. W kolejnej i ostatniej poznamy typy sherry z jakimi się spotkacie i garstkę dodatkowych informacji przydatnych w obcowaniu z nimi. Tymczasem dziękuję za wasz czas i zapraszam do komentowania.