



FAKTA

Sherry

Drue(r): 10% Pedro Ximénez, 90% Palomino

Fino

Alkohol: 17.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06333110035



SHERRY CREAM

Osborne

Distriktet

Sherry-distriktet eller Jerez, som det hedder på spansk, ligger i den sydlige del af Andalusien i det sydvestlige Spanien. En lokal digter kaldte engang området for "et hjørne af solen". Det er i allerhøjeste grad det privilegerede klima, som her giver særlige betingelser for produktionen af Sherry-vine. De andre faktorer, som bestemmer kvaliteten og stilen af en sherry, er både valget af druesorterne - primært Palomino men også Pedro Ximénez og Moscatel - og de særlige fremstillingstraditioner i området, som går mange århundrede tilbage.

Processen bag en sherry går ud på, at man først gærer druemosten til en hvidvin, som bliver tilsat druebrændevin, og derefter overføres mosten til forskellige kældre, alt efter den type sherry, man vil opnå. Fino og Manzanilla gennemgår en slags "biologisk" modning, idet et lag gær (flor) udvikler sig på overfladen i fadene og beskytter vinen mod iltning og oxidering. Processen kræver en vis fugtighed i rummet.

Oloroso, Palo Cortado og Pedro Ximénez gennemgår en såkaldt "oxiderings" modning uden dannelse af "flor", og hvor vinene, der bliver påvirket af ilten, bliver mere brune og får mange flere eksotiske og sødmefulde karakterer. Amontillado sherry er faktisk den eneste, som gennemgår de to processer...

Producenten

Vinhuset Osborne blev grundlagt i 1772 i El Puerto de Santa María (nær Cádiz) i Jerez-distriktet af den i Exeter (Devon) bosiddende engelske vinimportør Robert Osborne og hans søn, Thomas Osborne Mann. I starten lejede de sig ind i kælderen hos en af datidens mest berømte sherry-producenter, James Duff (Duff Gordon Company), og herfra startede de eksporten af sherry til England, som efterhånden blev en stor succes. Samarbejdet med Duff Gordon Company blev ligeledes succesfuldt, hvilket resulterede i at Thomas Osborne Mann i 1833 blev partner i Duff Gordon samtidig med, at han fortsatte ledelsen af familiefirmaet Osborne, hvilket han vedblev at gøre helt frem til sin død i 1854 (93 år gammel!). Herefter overtog sønnen Tomás Osborne firmaet og ledelsen, og han købte i 1872 Duff Gordon Company som bl.a. indbefattede bodegaen midt i El Puerto de Santa María samt tilhørende vinmarker i området. Firmaet har siden uafbrudt været i samme families ejerskab.

I dag ejer man også en juvel af en bodega i midtbyen af El Puerto de Santa María - Bodega de Mora - som man oprindeligt købte af familien Moreno Mora, og her opbevarer man i dag en af områdets mest imponerende samlinger af solera-sherry. En nyere bodega i udkanten af byen - Bodega del Tiro - danner centrum for den sherry- og brandyproduktion, som Osborne i dag frembringer med druer fra ca. 600 ha. vinmarker.

Produktet

Cream Sherry fra Osborne laves hovedsageligt på Palomino-druer men også lidt Pedro Ximénez, som kommer fra forskellige parceller i Jerez. Druerne er håndplukkede og transporteres til kælderen i små beholdere for at undgå masning og oxydering. Efter en skånsom presning bliver mosten gæret i temperaturregulerede ståltanke, til den opnår 11-12% i alkohol. Derefter tilsætter man brændevin, så alkoholprocenten stiger til 17%. Sherry'en bliver derefter flyttet til fade af 500 l. lavet af amerikansk eg, i en tør kælder, som giver de bedste betingelser for den rette oxidering af vinen. Cream bliver modnet i min. 4 år.

Cream fra Osborne har en flot mahogni-farve med et rødtligt skær, som kommer fra kontakten med luften under opholdet på fad. Duften er sødmefuld med nuancer af figner, rosiner og nødder. Smagen er cremet, med toner af karamel og krydderier (kanel, muskatnød, nellike). Eftersmagen har en flot balance mellem alkohol, struktur, sødme og friskhed.



VINOBLE