

Referat från sherryprovningen 15e mars 2026.



Först och främst klarade vi av årsmötet där större delen av programgruppen avgick, bara jag blev kvar... och en ny programgrupp valdes in.

Det är jag som är Anders G Svantesson, tror det var Sten Benje som började använda G-et för Gustav på hemsidan... å... det ser lite viktigt ut så den behöll jag.



Ordförande har en speciell slips som nu har hittat hem.

De flesta av er känner mig redan sedan många år tillbaka, gick in som medlem 2004, å sedan kommer jag inte ihåg något mer, ni vet hur det är, ser man inte upp "smyger" sig uppdragen på i föreningslivet.

Jag blev invald i programgruppen där jag tidigt slagits för provningar av lite bättre å dyrare provsprit.

Nils-Bertil som då var sammankallande i programgruppen tyckte att nykomlingen kan sköta skrivandet å vips var jag sällskapets redaktör, från å med den dagen skriver jag det mesta av dumheterna som publiceras på hemsidan.

Sedan några år tillbaka är jag även sällskapets barmästare, det är jag som ser till att baren är rustad när ni kommer, och att ni har lite sidvind i luggen när ni går hem efter en trevlig kväll på sällskapet.

På frågan om någon i auditoriet var sherryexpert nekade ni alla som en man å tur för er var det för hade någon räckt upp handen som kännare av starkviner så hade jag lämna över ordet blixtnabbt.

Jag hade ju redan i inbjudan varnat för att mitt bidrag i denna provning skulle bli rätt "yxig" åsom utlovat stakade jag mig och läsa innantill större delen av tiden, men det får ni ha överseende med.

Har dock försökt lära in grunderna i ämnet... det har gått rätt bra men att sedan få det att stanna i huvudet är en helt annan sak.

Men först ska vi hälsa några nya varmt välkomna till föreningen.



Sigge och Nippe Paulsson



Michael Kennerö

Sherryn på kartan.

Jaha mina vänner då har vi kommit till Spanien, närmare bestämt det sydvästra hörnet av Andalusien där man odlar och levererat vin i över 3000 år.

Vingårdarna som producerar sherry ligger inom **sherrytriangeln** vars hörn utgörs av städerna Sanlúcar de Barrameda, Puerto Santa Maria och Jerez de la Frontera, regionen är den hetaste i Europa med temperaturer över 40 grader under sommartid.

Man kan säga att vinbönderna här odlar på krita... för jordmånen i området innehåller stora mängder kalk å kallas albariza, för sin vit, fina struktur som håller fukten kvar i marken.

Sherry är egentligen ett samlingsnamn för flera olika stilar, det är i grunden ett ofärdigt vitt vin som man tillsatt druvspit och lagrar på ek i Andalusien.

Innan vi gick vidare hade jag lovat mig själv att **inte** vara en sådan föreläsare som låter salongen sitta å vänta på att få börja smaka...



Glas 1 nr 822502 Tio Pepe, prestigekvalité, stilen heter (Fino) 375 ml, 89 kr, 15 % alkohol, druvan Palomino.

Stiltypisk torr, jästig smak med inslag av gula äpplen, halm, makadamianötter päron och citrus.

Passar till fiskrätter eller en buffé med nötter ost och kallskuret eller som aperitif.

Första gången jag bjöds en Fino var jag helt säker på att flaskan var defekt på grund av den dominanta jästen.

(enligt Steffo Törnquists spritbibelär en Finooslagbar som smaksättare i kantarellsoppa)

Producenten är en av Spaniens mest kända bodegor, Gonzalez-Byass, Jerez de la Frontera. Grundades av Manuel Maria González Ángel, 1835,

20 år senare (1855) beslöt han sig att involvera sin agent i England, Robert Blake Byass å företaget fick sitt nuvarande namn.

Familjen Gonzáles driver företaget på egen hand igen sedan 1988 i 4e och 5e generation.

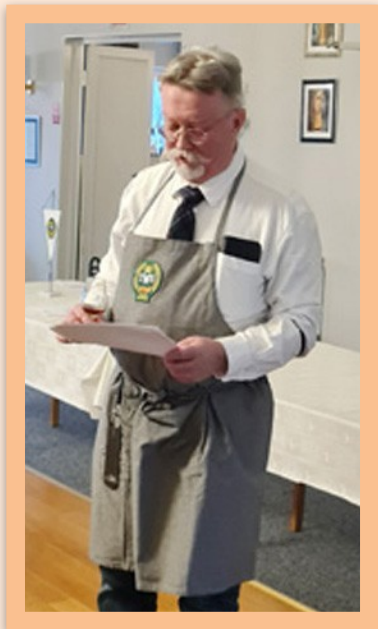


Glas 2 nr 820102 La Guita (Manzanilla) 375 ml, 89 kr, 15 % alkohol, druva Palomino. Vinet har högre syra, torrare, nyanserad, mycket frisk med inslag av vinteräpplen, nötter å mandel, citrus och jäst, kan hända aningen saltstänkt på grund av läget. (Wolfburn och Tobermory 21YO lagras på Manzanillafat)

Producerad av Rainera Perez Marin i kuststaden Sanlúcar de Barrameda norr om Cádiz grundat 1825.

Gården som druvorna kommer ifrån heter Pago Miraflores och är bland de bästa i Sanlúcar de Barrameda, trots detta var nog de flesta av oss eniga om att de två första var onödigt friska och torra.

På avdelningen kul fakta kan ändå infogas att namnet på vinet härstammar från början av 1900 talet då efterfrågan på sherry var stor och man tog för vana att fråga kunderna om de hade pengarna (La Guita) att betala med.



Torr sherry är matens bästa vän enligt Sveriges främste kännare av spanska viner Johan Franco Cereceda varför inte ha en Fino i glaset till smörstekt torsk, högrev eller kalops, åmanzanilla med sin lite nötigare karaktär fungerar utmärkt till sillen menar Johan... **verkligen otippat.**

Lagring.

Vinet tappas å jäser på ståltank, kallas criadera, processen tar ca 2-3 år innan man väljer ut de klaraste och ljusaste vinet som skall bli Fino, fylls på fat dock inte ända upp, man lämnar 1/6 del av fatet tomt, överallt där man gör Finoviner finns helt naturligt en jästsvamp kallad "flor" som bildar ett segt, grötigt jästtäck över vinets yta som skyddar det mot oxidation.

En fino eller en manzanilla spritas därför aldrig mer än till 15 % då jästen dör vid 16,2 %, rätt utfört ger detta ett extremt torrt och distinkt vin.

Glas 3 nr 836602 Real Tesoro del Principe (Amontillado) 375 ml, 127 kr, 18,5% alkohol, druva Palomino.

Nyanserad, stiltypisk oxiderad smak med inslag av torkade fikon, apelsin, aprikos choklad och hasselnötter.

Startar sitt liv som Fino men svampen får aktiv dödshjälp under resans gång med uppsprutning över 16,2 % å oxiderar därefter.

Producenten heter José Estevez, etablerad 1809 som José Lena Randon & Co, verksamheten då bestod i att lagra sherry och brandy, 1894 ändrades namnet till Felix Ruiz and Ruiz, från 1974 drivs företaget av Estevez, och 1984 byts namnet till nuvarande namn.

Här tänkte jag att frågan om lagringstider skulle komma men det gjorde den inte så jag drar den här nedan i stället om någon undrar.

Fino 8-12 år

Mamzanilla samma lagringstid som Fino men får ytterligare skärpa av det svalare mikroklimatet i kuststaden Sanlúcar de Barameda.

Amantillado minst 6 år låter jästfloret dö och man låter vinet oxidera.

Oloroso minst 3år men oftast längre.

Nectar genomsnitt 8 år.

Vet alla vad ett solérasystem är? var nästa fråga jag slungade ut i salongen med spridda jakanden som svar

Enkelt beskrivet kan man tänka sig en stege av fat där man tappar ur för buteljering ur stegens nedersta fat, återfyller sedan helatiden från fatet ovanför det nyss tappade (aldrig mer än 30% av innehålllet) och fyller till sist på med new make i stegens översta fat.

Faten i systemet får således aldrig töms helt... det finns bodegor där samma solérasystem tappats och fyllts i över hundra år.



Glas 4 nr 8282 Vintrýs Blend of Oloroso(Medium Dry) 750 ml, 99 kr, 18,5 % alkohol.

Valnötter, mandel, torkad frukt som fikon och dadlar, karamell och toffé, varma kryddor som kanel och muskot.

Passar till ost och chark till vilt som hjort och vildsvin, gärna med fruktiga såser, till desserter med mörk choklad å även till digestif eller cocktailbas.

Efter 2 knastertorra och 1 stram tog jag med en medium dry...oloroso känner vi nog alla till från whiskeyetiketterna, det är de absolut vanligaste faten att lagra whisky på, jag tror den här var sällskapets favorit.

När man gör viner av Olorosotyp tillåts inte jästsvampen utvecklas utan vinet spritas till 18 % alkohol varpå jästfloreten uteblir och vinet oxiderar genom kontakt med luften vilket ger en mörkare, fylligare och en smula sötare sherry, (kuriosa... whisky som lagrats på Olorosafat kan bland annat få en hint av bränt gummi).

Producenten heter José Estevez, just det, samma som Amontilladon i glas nr 3 (ägs av Anora Sweden AB) etablerad 1809.



Glas 5 nr 829101 Vintrýs Royal Cream (Cream) 750 ml, 149kr, 17,5 % alcohol , druva Pedro Ximénez.

Stiltpisk nötig, oxiderad, söt med inslag av dadlar, apelsin, nougat och farinsocker, (Sockerkhalt 11g / 100ml).

Här är ett lättare alternativ till avec eller bra komplement till chokladdesserter, bakverk, ost och som sällskapsdryck.

Cream är i grunden en Oloroso som blandats med must gjord på torkad PX. Producenten samma som glas 3 och 4.

Glas 6 nr 839502 Nectar, 375 ml, 99 kr, 15 % alkohol, druva Pedro Ximénez.

Nyanserad utvecklad påtagligt söt med inslag av katrinplommon, mjölkchoklad, pomerans, mörk sirap, russin, tobak å nötter.

Passar som eller till dessert.

PX druvan saltorkas före pressning vilket gör att vinet är bland de sötaste i världen, i det här fallet är sockerhalten 39,2 g / 100 ml.

Producent Gonzalez-Byass

Grundades av Manuel Maria González Ángel, 1835.

20 år senare beslöt han sig att involvera sin agent i England, Robert Blake Byass å företaget fick sitt nuvarande namn.

Hur ser framtiden ut för starkvinet i Sverige då?

För hundra år sedan stod starkvinet för knappa 70 % av den totala vinimporten, sedan dess har vi sätt en stadig nedgång och idag ringer alla varningsklockor.

Från 1989 till 2014 minskade Systembolagets starkvinsförsäljning med två tredjedelar och tyvärr fortsätter kräftgången.

Finns det inga riktiga vernissager nu för tiden, har den godmodiga, äppelkindade sherrytanten, ni vet hon med kappa, handväska å en "skrolla" på topp dött ut till förmån för utmaningstanten som åker Wasaloppet å springer Stockholm Maraton... hon går ju förresten uteslutande på sportdryck, å vi gubbar måste ju se allvaret, kan ni tänka er en värld utan sherryfat att hålla whisky i ?

Skämt å sido, sherry och liknande starkviner är mycket användbara i alla möjliga sammanhang å det är nu tillfälle finns att frossa i fantastiska viner till en tämligen beskedlig slant...

Så varför inte ta för vana att lägga en flaska sherry i korgen var gång du besöker Systembolaget?

Överraska hustrun eller maken med några trevliga salta tapas, med oliver och rostade mandlar vid sidan å med en Fino som sällskap i glaset.

Prova experternas råd (nordisk tapas), hackad matjes med kokt hackat ägg å brynt smör på tunt hårt bröd till en Manzanilla.

Kanske en Gazpacho och ett gott bröd första vårdagen i maj till Amontilladon.

Oloroso är god på egen hand när som helst vill man kan en paella komplettera den tyckte jag mig märka då Jussi och Stefan serverad just en utmärkt sådan.

En kopp hett kaffe med en liten skål vaniljglass och bär kompletterar ett glas Royal Cream.

Nectar till en skiva väl mogen grönmögelost med rostade valnötter på topp...

Vän av ordning frågar då "hur länge kan man spara en öppnad butelj?
Det enkla svaret är – drick upp den på en gång.

All öppnad sherry skall förvaras i kylskåpet.

Fino & Manzanilla 1 vecka

Amontillado 1 månad

Oloroso & PX åtminstone 6 månader.

Ja... det var det 😊



Vid penna Anders G Svantesson.

Foto & Layout: Gösta Hallin