



BARBADILLO

DESDE 1821

FAKTA

Sherry

Drue(r): 100% Palomino Fino

Lagring: 4 år på træfade.

Alkohol: 15.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06400120035



FINO PALE

Sherry Bodegas Barbadillo

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 "oxidering" 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

Firmaet Barbadillo blev grundlagt i 1821, da Don Benigno Barbadillo efter et ophold på tyve år i Mexico kom tilbage til sin fødeby, Sanlúcar de Barrameda. Her købte han vinejendommen Bodega del Toro - en af perlerne i den andalusiske arkitektur. Helt fra begyndelsen stillede man hos Barbadillo klare kvalitetsmål, som krævede ansættelse af gode kældermestre samt en lang modning af vinene. Bodegaens beliggenhed ved floden gav gode muligheder for afskibning mod England, USA og andre byer i Spanien.

Efter nu næsten 200 års virke er firmaet stadig i familien Barbadillos hænder under ledelse af Don Antonio P. Barbadillo - i området anerkendt som en af de bedste vinmagere med mere end 50 års erfaring. Barbadillo ejer i dag ca. 500 ha. vinmarker med druen Palomino Fina fordelt på to ejendomme Gibalbin og Santa Lucia, begge i Jerez Superior-distriktet, som anses for at være det bedste produktionsområde. Det tillader Barbadillo at være 60% selvforsynende. Resten af druerne (bl.a. Pedro Ximénez-druen, som dyrkes i Malaga længere østpå) købes hos faste udvalgte vinbønder, som ikke selv laver vin. Selve Bodegaen ligger ved 'Santiago-slottet' og er udstyret med de mest moderne tekniske faciliteter. Kældrene er fordelt i ikke mindre end 13 forskellige bygninger i umiddelbar nærhed af hinanden.

Selvom man hos Barbadillo er særlig stolt af sine lyse, lette og tørre sherryer af typen Manzanilla - Sanlúcar-områdets specialitet, producerer man alle Sherry-typer.

Produktet

Til fino kræver loven en min. lagring på tre år, men hos Barbadillo får denne sherry fire års lagring i firmaets egen kælder.

Klassisk fino, lys i farven og med en delikat, tør og nøddeagtig aroma. Her finder man nuancer af mandler og lidt mineralske toner. Perfekt som aperitif eller med tapas.



VINOBLE