23
okt 2016

Sherry ? en optimal måltidsdryck

Skribent: **Vin & Matguiden**

Sherry kan vara Spaniens enda riktigt säregna vinstil och, tvärtemot vad många spontant tänker, är traditionell sherry knastertorr och underbar tillsammans med mat.

Sherry tillverkas i området mellan Jerez de la Frontera, Porto de Santa María och San Lucar de Barrameda i provinsen Cádiz. Det är i regel ett torrt vin som spritas upp med hjälp av druvsprit och tappas på ekfat. Faten fylls inte hela vägen upp vilket gör att det bildas flor, dvs ett krämigt skum som lägger sig som ett decimetertjockt täcke på ytan. Floret skyddar inte bara vinet mot oxidation utan avger karaktäristisk doft och smak. Flor bildas inte på viner som spritas upp till över 18 volymprocent, där sker i stället en oxidationsprocess vid lagringen.
Det görs flera olika typer av Sherry, både söt och torr. Men det är den torra typen som går allra bäst tillsammans med mat, exempelvis Fino, Manzanilla och torr Oloroso.

Fino Knastertorr med en jordig mandelarom. Servera som aperitif tillsammans med nötter och charkuterier men är också toppen till nästan alla typer av tapasrätter. Fino Sherry dricks kort efter buteljering, Tio Pepe och La Ina är två kända varumärken.
Manzanilla Är helt enkelt fino Sherry tillverkad i Sanlúcar de Barrameda. Manzanilla upplevs ofta som ännu torrare än andra fino Sherry, och många anser den vara snäppet bättre. Några kända Manzanilla Sherry är La Guita och La Gitana.
OlorosoDen här typen av Sherry är något högre i alkoholhalt och har därför inget eller ett tunnare lager av flor (när alkoholen överstiger 15 volymprocent dör floret). Oloroso är mörkare, djupt bärnstensfärgad med en fylligare smak än Fino Sherry. Ofta hittar man toner av hasselnötter och torkad frukt. Det finns även söt Oloroso som är optimal till ost och desserter.

Perfekt måltidsdryckSherry har en förmåga att hantera starka, intensiva smaker som vitlök, chili och svåra smaker som kronärtskocka och sparris. All sherry passar förstås utmärkt tillsammans med det spanska köket, men våga prova tillsammans med rökt eller gravad lax, annan fisk och skaldjur samt även sushi.

Har du tänkt att bjuda på tapas måste du prova att servera en Fino, Manzanilla eller torr Oloroso till. Fino och Manzanilla är, som sagt, väldigt lika varandra men generellt gillar vi Manzanilla till skaldjur och Fino till charkuterier och ostar. Torr Oloroso är också ett bra val, prova till köttigare tapasrätter, pata negra, porcini eller chorizo. Och, ytterligare ett hett tips, våga prova en Manzanilla till sillen på midsommar ? garanterad succé!