



SHERRY

- İspanyol Sherry 'si İspanya'daki **Jerez de la Frontera** bölgesinin **Albariza** adı verilen ve %35 - %40 kireç içeren beyaz topraklarında yetişir. Genel olarak **Palomino de Jerez , Palomino fino , Moscatel ve Pedro ximenez** üzümlerinden elde edilir.

- Üretiminde kullanılan materyal, yöntem, üzüm ve bağlar bir komite tarafından kontrol edilmektedir. Üretimin normalin altında olduğu yıllarda komite buraya dışarıdan üzüm girdisine izin vermektedir. Yalnız bu miktar hiçbir zaman %10 u aşamaz.

- Sherry üretimi için hasat edilen üzümler 24 – 48 saat güneş altında bırakılır, bu sayede üzüm içerisindeki şeker yoğunluğu artırılmış olur.
- Sherry şarapları genel olarak 3 farklı şekilde karşımıza çıkar ;
- Palmas Şarapları
- Amantillado
- Raya

•**Palmas Şarapları** : Saman sarısı renginde %15-17 alkol içeren elma ve badem aromaları içeren sek bir şaraptır.

•**Amantillado** : En koyu renkli Sherry şarabıdır. %18-21 alkol içerir.

•**Raya** : Halk şarabı olarak bilinir ve düşük kalitededir.

- Tüm Sherry'lerde ortak aromalar tuz, iyot, limon, zeytin, badem, ceviz ve olgunlaştıkça kuru meyveler ve pekmez olarak sayılabilir. Bu özel şarap işleniş, yapıldığı üzüm ve sunuş biçimine göre adlandırılır.

Solera Sisteminin Uygulanması

- Sherry şaraplarını diğer fortifiye şaraplardan ayırıcı önemli bir özelliğidir. Bu sistemde fıçılar içerisindeki dinlendirilmiş şaraplar ile genç şaraplar yavaş yavaş birbirine karıştırılır. Bu şaraplar 2-5 yılda satışa sunulacak seviyeye gelirler.