

Lo Sherry

Originario dell'Andalusia, il Jerez (o Sherry) è un vino straordinario che necessita non solo della maestria di ottimi enologi, ma anche di un paziente lavoro di tempo e passione, oltre all'insostituibile aiuto della natura del luogo. Prende il nome dall'omonima città di Jerez de la Frontera, nel sud della Spagna e nei pressi dello stretto di Gibilterra. Il vino di Jerez ha sempre goduto di elevata notorietà anche fuori dei confini nazionali, e già alla metà del XIV secolo si hanno notizie di elevate esportazioni, soprattutto in Inghilterra. L'amore degli inglesi per questo vino è incondizionato: pare sia stato Shakesperare a coniare l'anglicizzazione di Jerez in *Sherry*, e a partire dal XIV secolo molte sono le famiglie che si trasferiscono in Spagna sia per iniziare fiorenti scambi commerciali, ma anche per fondare proprie cantine di produzione. Gli Inglesi comunque non furono gli unici a trasferirsi nella penisola iberica: ben presto il loro esempio fu seguito da Scozzesi, Irlandesi, Olandesi e Francesi. L'interesse di questi commercianti contribuì enormemente alla diffusione e allo sviluppo del Jerez, e ancora oggi alcune delle più importanti cantine produttrici sono di proprietà di quelle famiglie europee che si stabilirono in questi luoghi secoli e secoli fa.

I vini Jerez vengono classificati in due categorie: *fino* e *oloroso*. I Jerez *fino* sono i più delicati, dal colore chiaro, secchi e con un'apprezzabile acidità; gli *oloroso* invece sono vini più robusti, con colori più scuri e sono disponibili sia dolci che secchi. In queste due grandi categorie sono raggruppati sette tipi diversi di Jerez, in cui il grado di dolcezza dipende esclusivamente dal produttore, il che permette di aumentare la gamma di stili di questo vino.

Lo Sherry, prima di diventare tale, è un vino secco di gradazione tra gli 11 ed i 12; vi viene aggiunto alcol di vino per arrivare a 15,5° per quello che si chiama "Sherry fino" e a 18° per lo "Sherry oloroso".

Inizialmente i vini sono distinti a seconda del loro carattere. Solo alcuni di questi svilupperanno un velo di lieviti chiamato "flor" e diventeranno "finos" e "amontillado". Gli altri, valutati come meno adatti a sviluppare la flor, potranno ricevere un'aggiunta di succo d'uva non fermentato ed essere venduti come "oloroso".

Dopo circa sei mesi si deciderà che tipo di Sherry si otterrà alla fine da quello o da quell'altro vino. Presa la decisione, il vino rimane in fusti per almeno tre anni, poi viene spostato per l'invecchiamento nella "criadera". I contenitori di vino vengono accatastati gli uni sugli altri, su 3 o 4 file (il metodo "solera").

Al momento dell'imbottigliamento si comincia con le botti della prima criadera che, non appena iniziano a svuotarsi, sono riempite dalle botti della "seconda criadera", e così via. I vini più giovani danno gradualmente le loro caratteristiche ai più vecchi, ringiovaniti dal vino fresco della fila superiore. Ora lo Sherry è pronto.