

Emilio Lustau

– sherryns Rolls Royce

Centralt för en vinmakare i sherrydistriktet är konsten att **BLANDA**. Man vill nämligen att vin under samma etikett ska smaka på samma sätt år efter år. Därför kommer nästan all sherry från något solerasystem, där vin av olika ålder och ursprung blandas.

Det innebär att sherry med årgångs- eller vingårdsbeteckning är mycket sällsynt. Dock gav **Emilio Lustau** i Jerez, det kanske främsta av sherryhusen, till millennieskiftet ut en liten serie Single Cask sherrys. Och från och med förra året har man också rätt att åldersbeteckna sherry på samma sätt som man gör med viss whisky och Tawny port: över 20 år gammal, över 30 år gammal etc.

Vid framställningen av sherry spelar naturens egna processer, ofta icke förutsägbara, en viktigare roll än för något annat vin. Människans uppgift blir att ge bästa möjliga förutsättningar för dessa processer (idag med hjälp av all tänkbar modern teknik ...). Den unika sherryprocessen börjar efter det att man framställt ett vanligt vitt vin, oftast på Palominodruvan. Detta basvin är alltid torrt. I vissa fat utvecklas en speciell jästsvamp, s k flor, i andra inte, och bland annat detta bestämmer typen av slutprodukt. Karaktären påverkas i högre grad av klimatet på själva processplatsen än av läget där druvarna växt. Om t ex must från Jerez, som normalt skulle ha blivit en kraftig Fino, får utvecklas i Sanlucar, med dess lägre medeltemperatur, högre luftfuktighet och svala havsvindar, blir resultatet en för Sanlucar typisk, lätt och en aning salt Manzanilla.

Sherry buteljerar då den anses vara som godast att dricka. Utveckling på butelj är sällsynt. Det finns dock undantag, t ex Lustaus East India Solera, en blandning av en Oloroso av toppkvalitet och en liten mängd söt Pedro Ximenez. Vinet är ungefär 25 år gammalt vid buteljering, men inte helt utvecklat. Ett underbart vin, mjukt och komplext, med inslag av nötter och russin. Perfekt till starka ostar!

Vi besöker alltså huset Emilio Lustau, för att smaka igenom dess sortiment, från frisk och snustorr Fino till tät söt Pedro Ximenez, en mörk brandy och den kanske



Foto: Gunnel Arvidson

godaste vinäger vi smakat. Få vinhus i världen torde kunna visa upp en så hög genomgående kvalitet. Speciellt imponerade blir vi av Oloroson "Emperatriz Eugenia": intensiv, fullmatad, komplex.

Förutom den egna produktionen buteljerar och saluför Lustau vin från s k almacenistas, entusiaster som själva köpt upp basvin av hög kvalitet och låtit detta genomgå den specifika sherryprocessen.

Att ha sherry som genomgående måltidsdryck sägs vara en sed i området. Såvitt vi kan se är det dock en sed i avtagande. Bara vid något enstaka tillfälle ser vi restauranggäster dricka sherry som enda måltidsvin. Och restaurangernas vinlistor innehåller inte något större sherrysortiment. **Casa Bigote** i Sanlucar, områdets kanske mest kända restaurang, har t ex en ensam Manzanilla som enda sherry på sin vinlista.

Här dricker vi emellertid ett utmärkt vitt vin på Palominodruvan, Castillo de San Diego från Manzanilla-producenten Barbadillo, till en perfekt stekt sjötunga. Och vinet kostar 60 kr!

Naturligtvis passar sherry utmärkt som aperitif och som dryck till soppa och annan förrätt, men det visste vi ju innan. Det förhöjer verkligen smaken på de utsökta fiskbullar i räksås som vi äter på **La Mesa Redonda** i Jerez. Liksom på Casa Bigotes smakrika skaldjursoppa. Och vem kan väl låta bli att avsluta en måltid härnere med distriktets klassiska dessert, vaniljglass med russin, överhållad med en skvätt söt Pedro Ximenez. Precis så gott som det låter!

LENNART NILSSON

Värt en omväg!

HVILSTA HERRGÅRD, Eskilstuna, var en av krogarna på landsorten som hakade på Hansuno Krischs tyska **Sparrisfestival** i våras (jfr Munsken 3/01).

Till premiären 5/5 hade värdparet Agneta och Björn Sandefeldt skapat följande meny: Sparrisoppa m halstrad Anklever och Prosciuttochips, Sparris Nori Sushi, Lax- och Gäddqueneller m Sparris och Hollandaise, Jordgubbar marinerade i Tequila Reserva de la Familia. Viner: de jag rekommenderade i Munsken.

Jag har upplevt det tidigare på Paul & Norbert och jag upplevde det igen: vit *Heidespargel* i händerna på en konstfull kock och med utvalda torra tyskar kan bli hur gott som helst!

Hvilsta Herrgård – med anor från 1500-talet – är annars känt för sin luxuösa LAXBUFFÉ, uppdukad vardagar varje lunch. Tel 016/137950.

HA

