



Alene. Ximenez-Spinola er det eneste sherryhuset som utelukkende dyrker druen PX.

Sherryhuset Ximenez-Spinola er i en egen liga

TEKST Merete Bø | FOTO Petter Berntsen | 18. JANUAR 2019

José Antonio Zarzana lager en unik sherry og brandy få andre kan måle seg med.

Det finnes en vin som er nesten helt sort på farge, tyktflytende og søt som ingen andre, og så konsentrert og rik på smak at den er en dessert i seg selv. Og har du smakt den er den vanskelig å glemme. Den er laget av en drue som har fått navnet PX, da det er få forunt å kunne uttale dens opprinnelige navn, Pedro Ximénes. Særlig utenfor Jerez i Sør-Spania, regionen som står bak sherry. Mest sannsynlig fikk druen navnet etter nederlandereren Peter Simens som importerte vin fra Sherry. I et av hans dokument fra 1609 var PX den dyreste vinen. Spanjolenes oversettelse av importørens navn ble Pedro Ximénes.

TRE ÅRHUNDRE

De fleste sherryhus har en søt variant av PX på repertoaret, men bare ett sherryhus dyrker utelukkende PX. Og Ximénes-Spinola er de eneste som lager en knusktørr hvitvin av PX. En unik hvitvin som både har en delikat mineralitet og spenstig syre i tillegg til en tørr og salt utgang som minner om en fino sherry, men da uten oksidasjon.

– I Jerez er 95 prosent av vinmarkene plantet med druen palomino. Men siden 1729 har vi vært spesialister på druen PX. Og det var derfor vi for fem år siden vi fikk vår egen appellasjon, forteller José Antonio Zarzana, niende generasjon fra det tradisjonsrike sherryhuset.

Når de lager deres søte sherryer, ligger druene ute i solen i minimum 21 dager til de tørker inn og mister opp mot 70 prosent av væsken.

– Det er det som gir sødmen og konsentrasjonen, sier José Antonio Zarzana.

Men det er kostbart, og det blir bare 200 liter vin av et tonn med druer.

Under general Francos regime i 1948 fant José Antonio Zarzanas bestefar ingen som ville importere eller eksportere druene eller vinen han laget. Ikke hadde nok trefat til å lagre vinen heller. Derfor begynte han å destillere, det minsket mengden væske å ta vare på. Det har ført til familiens berømte 70 år gamle solera. Det er en rekke med 700 liters store kastanjefat der litt brandy blir tilsatt hvert år og litt blir tatt ut.

Sånn sett har alle flasker en liten promille av den opprinnelige brandy. Det er med på å gjøre brandy fylldig, krydret, konsentrert og rik. Til og med de gamle fatene er fra 1946, og de blir jevnlig restaurert, for nye fat vil ikke José Antonio Zarzana ha noe av.

– I dag er brandy veldig viktig for oss, men da min bestefar startet soleraen var den en nødvendighet, et resultat av en dårlig periode i Spania. Og han visste at en god solera tar tid å lage, minst 25 år. Min bestefar visste at brandy han laget, ville han aldri kunne nyte. Den laget han for min far og meg, noe vi er veldig takknemlig for.




94  Navn: **Ximénes-Spínola Brandy Tres Mil 1948**
Produsent: **Bod. Ximenez-Spinola, Jerez, Spania**
Pris: 1.496,90 Varenummer: **10360001** Utenfor sortiment, Importør: JP Wine AS

Lagret på amerikanske eikefat og kastanjefat. Dufter av malt og tørket frukt med hint av krydder og eik. Hefdig konsentret og en lang og rik søtlig utgang med en lang og tørr finish. MB

92  Navn: **Ximénes-Spínola Old Harvest Solera 1964**
Produsent: **Bodega Ximenez-Spinola, D.O. Jerez, Spania**
Pris: 309,90 Varenummer: **6915402** Utenfor sortiment, Importør: JP Wine

Dufter av tre og tær med hint av søte tørkede frukter og varme krydder. Tett og trepreget rik moden frukt med en frisk syre og en lett brent finish med en søtlig og krydret utgang. Kommer fra en solera som startet i 1964 som består av 300 fat. MB

92  Navn: **Ximénes-Spínola Brandy Diez Mil 1948**
Produsent: **Bod. Ximenez-Spinola, Jerez, Spania**
Pris: 988,90 Varenummer: **7915701** Bestillingsutvalget; Uavhengig sortiment, Importør: JP Wine AS


Aromatisk duft med hint av tre, karamell, tørket frukt, gummi og lær. Sötlig og rik og med en nydelig krydret og lang hinsides konsentrert utgang. Laget i en solera som ble påbegynt i 1948. MB

91  Navn: **Ximénes-Spínola Fermentacion Lenta 2017**
Produsent: **Bod. Ximenez-Spinola, Jerez, Spania**
Pris: 367,90 Varenummer: **7915801** Utenfor sortiment, Importør: JP Wine AS

Moden fukt på duft med hint av tre og grønne oliven. Tett og konsentrert mineralsk fyldig salt frukt på smak med en tørr og lang utgang. MB

91  Navn: **Bod. Ximénes-Spínola Solera 1918**
Produsent: **Bod. Ximenez-Spinola, Jerez, Spania**
Pris: 683,80 Varenummer: **7819401** Utenfor sortiment, Importør: JP Wine AS

Dufter av rosiner og mørk sjokolade. Tett og søt rik med hint av sjokolade og karamell. Rik og fyldig finish. Nydelig konsentrasjon. Solera fra 1918. MB

88  Navn: **Vintages Anada 2015**
Produsent: **Bod. Ximenez-Spinola, Jerez, Spania**
Pris: 255,50 Varenummer: **7427702** Bestillingsutvalget; Uavhengig sortiment, Importør: JP Wine AS

Dufter av tørket frukt, aprikos og kaffe. Söt og rik fyldig frukt med hint av tre. Lang og søt utgang. MB

88  Navn: **Exeptional Old Harvest 2015**
Produsent: **Bod. Ximenez-Spinola, Jerez, Spania**
Pris: 285,50 Varenummer: **8069301** Bestillingsutvalget; Uavhengig sortiment, Importør: JP Wine AS

Dufte av søte druer og honning. Rik og søt med et lett sherrypreg med en konsentrert og tørr finish. MB