

# **XEPEC – SHERRY - JEREZ**



# Эпиграф



*“If I had a thousand sons  
the first human principle that I would  
teach them  
would be to foreswear all thin potations  
and addict themselves to Sack.”*

Henry IV, part II

# ИСТОРИЯ



# Уникальное географическое положение



# 3000 лет истории виноделия в Хересе

- **X** век до н.э. - финикийцы завозят виноградную лозу
- **VIII-XIII** в.в. – арабское завоевание
- **XV-XVI** в.в. – эпоха великих географических открытий и взрывной рост торговли
- **XVIII** в. - спад торговли, войны, эпидемии, соперничество с портвейном и мадерой
- Середина **XIX** в. – «хересный» бум
- Конец **XIX**- первая половина **XX** в.в. – филлоксера, мировые войны, великая депрессия, сухой закон в США
- **1950 -1970**-е г.г. – «золотой» век в Хересе
- Конец **XX** в. – пятикратное падение экспорта
- Начало **XXI** века – улучшение качества и возрождение

# Один город, разные названия

VI в. (до н.э.)

II в. (до н.э.)

VIII в.

XIII в.

XVI в.

сегодня

Ceret

Sherish

Xeres de la Frontera

Sherrish

Xerez

Jerez

Sherry

Xera

**Sherry = Jerez = Херес**

# Начало **XIX** века – Возникновение «современного» хереса

- ☑ Начало производства выдержанного вина
- ☑ Использование системы непрерывной выдержки Солера
- ☑ Крепление вина как энологический инструмент



# РОДИНА ХЕРЕСА





# Самый юго-западный винодельческий регион в континентальной Европе



# Климатические условия



**300 солнечных дней в году.**



**Прохладные зимы (4°C) и очень жаркое лето (40°C).**



**Осадки: 620 мм в год**



**Два ветра: poniente (запад), свежий и влажный; и levante (восток), теплый и сухой**



# Почва “albariza”



- Белая почва (**alba**=белая)
- Много мела: высокое содержание карбоната кальция от **25%** до **40%**, известняка
- Мало органических веществ (от **1.3%** до **1.5%**) и азота
- Пористая – сохраняет влажность
- Не нагревается на солнце

# Хересные сорта винограда

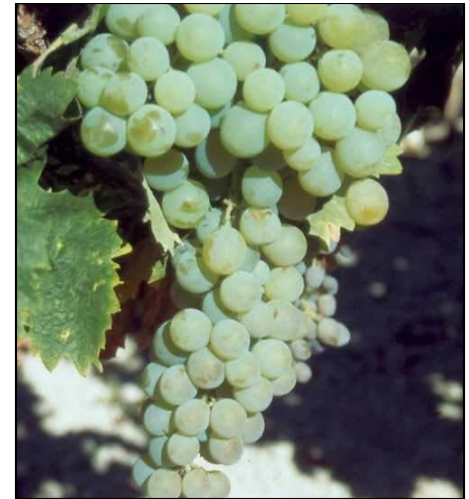
**Palomino**



**Pedro  
Ximénez**



**Moscatel**

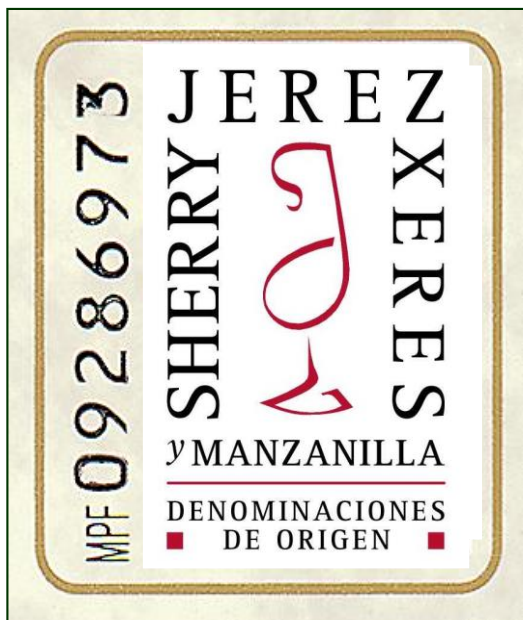
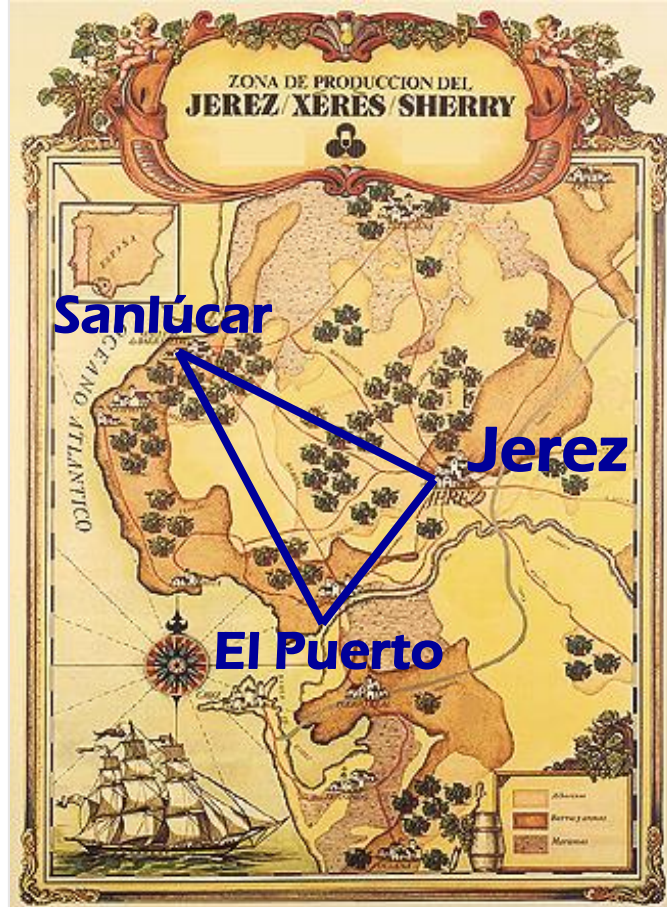


# Пейзаж в Хересе



# Зона происхождения хереса

- **Jerez-Xérès-Sherry** – первый район D.O. в Испании (**1935**)
- **El Consejo Regulador** регулирует виноградарство, виноделие и торговлю

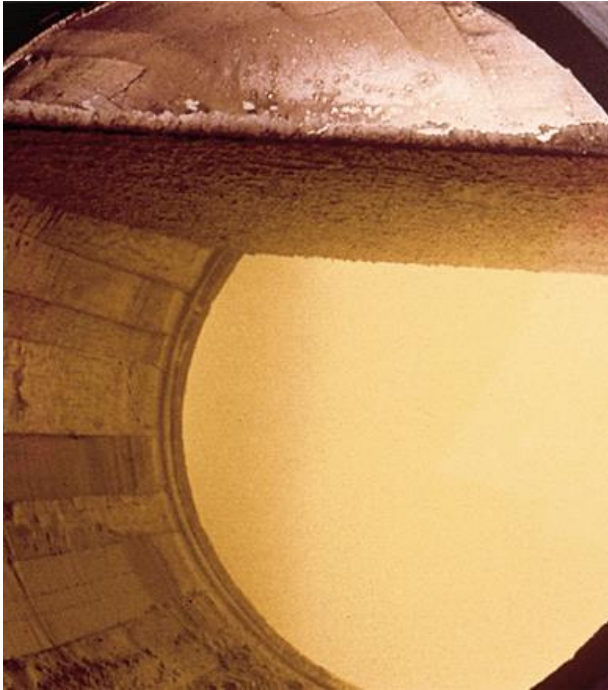


- Площадь виноградников—**8000 га** (в **1980 – 22784 га**)
- Часть виноградников классифицированы как **Superior**

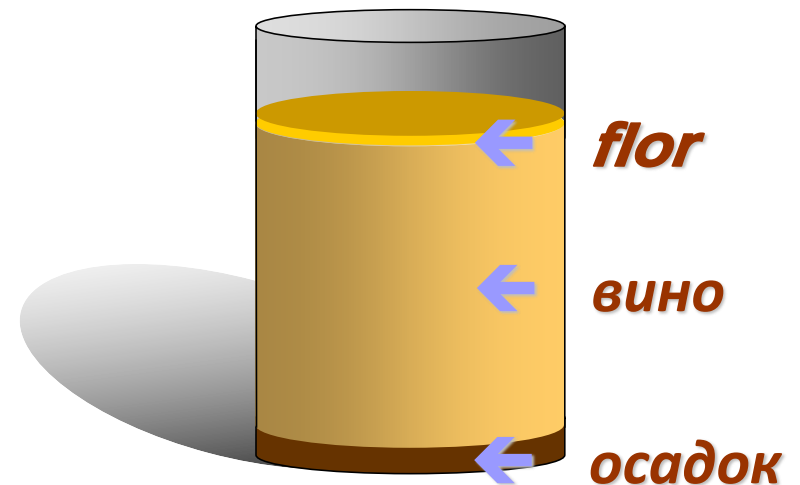
# КАК РОЖДАЕТСЯ ХЕРЕС



# Базовое вино



- Сухое белое вино, **11° - 13°** алк.
- Помещают под слой воздуха
- Минимальная выдержка **6-8** месяцев
- **Спонтанное** появление **flor**
- Уникальность Региона Хереса



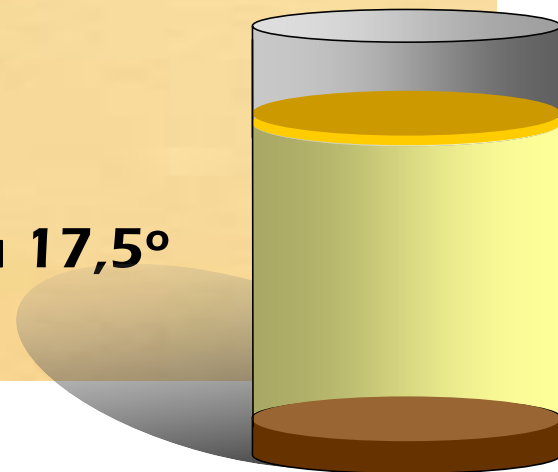


# Flor – секрет хересных вин

- Дрожжевая пленка «**flor**» требует определенных условий для жизни:

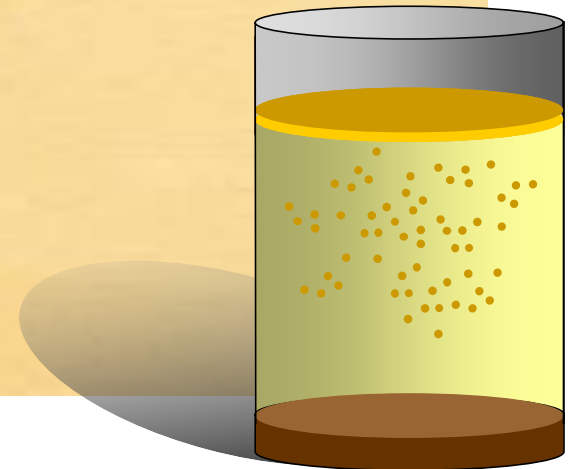
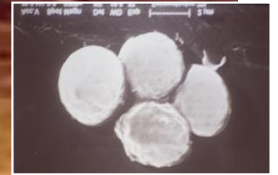
- ✓ Покой
- ✓ Температура (**14-18°C**)
- ✓ Влажность
- ✓ Свежий воздух...
- ✓ ... и алкоголь

развивается при **15-15,5°**, погибает при **17,5°**




# Flor – секрет хересных вин

- Пленка природной, автохтонной дрожжевой культуры
  - Защищает вина от окисления-оксидации
  - Постоянно взаимодействует с вином:
    - потребляет алкоголь, кислород, сахар, глицерин...
    - производит углекислый газ
  - Развивается труднопредсказуемо
  - Является врагом уксуснокислой бактерии

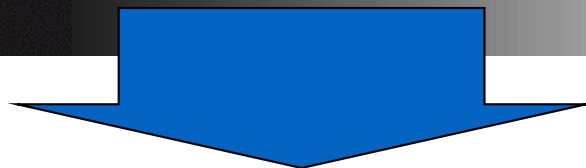


# Крепление и два типа выдержки

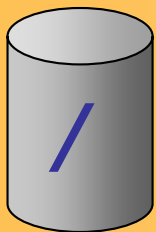


Первая классификация

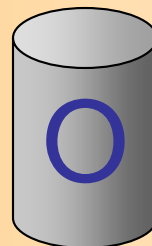
- Бледные и легкие вина: **FINO** /
- Более полнотелые и темные: **OLOROSO** O



Крепление (“*encabezado*”) – добавление чистого виноградного спирта для повышения крепости



Фино крепят до **15°**



Олоросо крепят до **17°**



# Уровень крепости определяет различное развитие хересных вин в бочках



при **15° alc.**  
Флор развивается

## Биологическая выдержка

Флор защищает вина от окисдации

при **17,5° alc.** и выше  
Флор существовать не может

## Оксидативная выдержка

Без флора, вино находится в контакте с кислородом

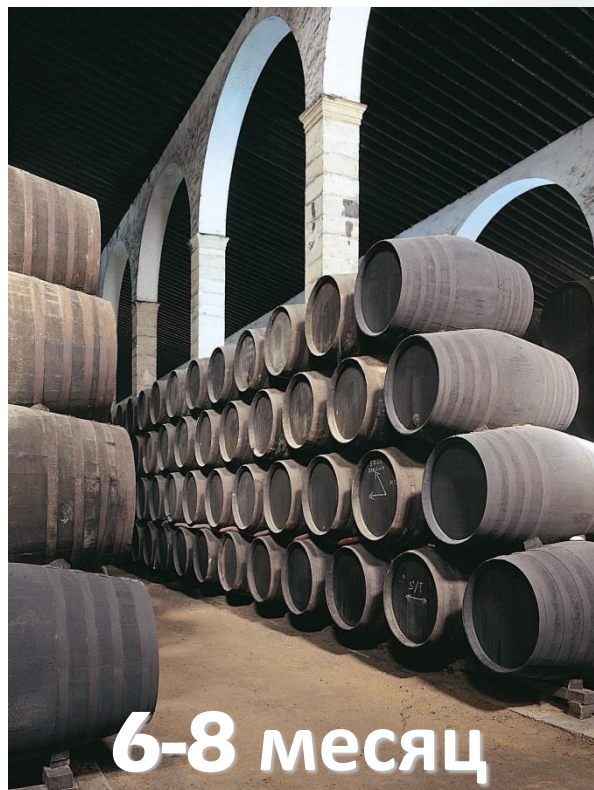
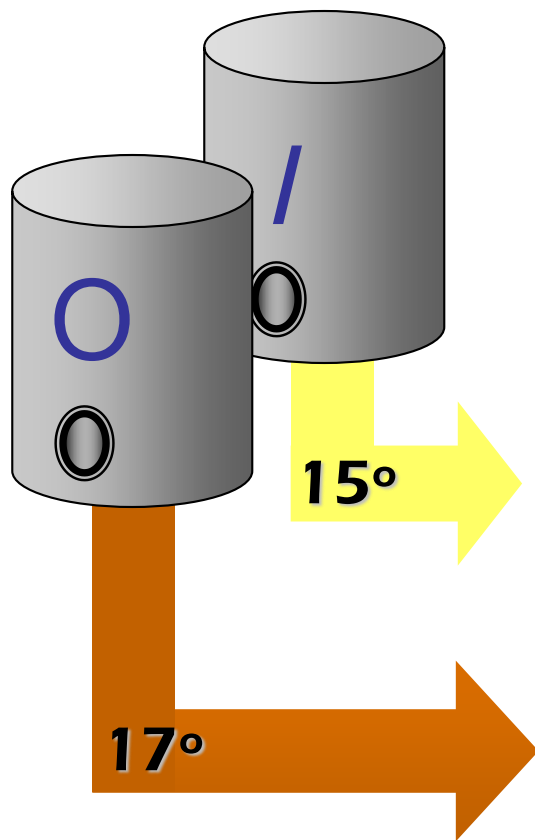
# Venencia



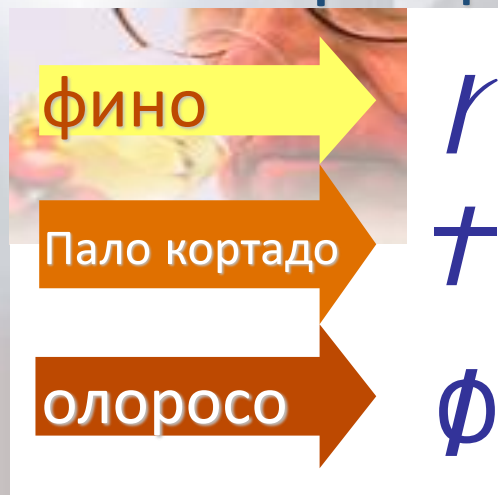
# Venenciador



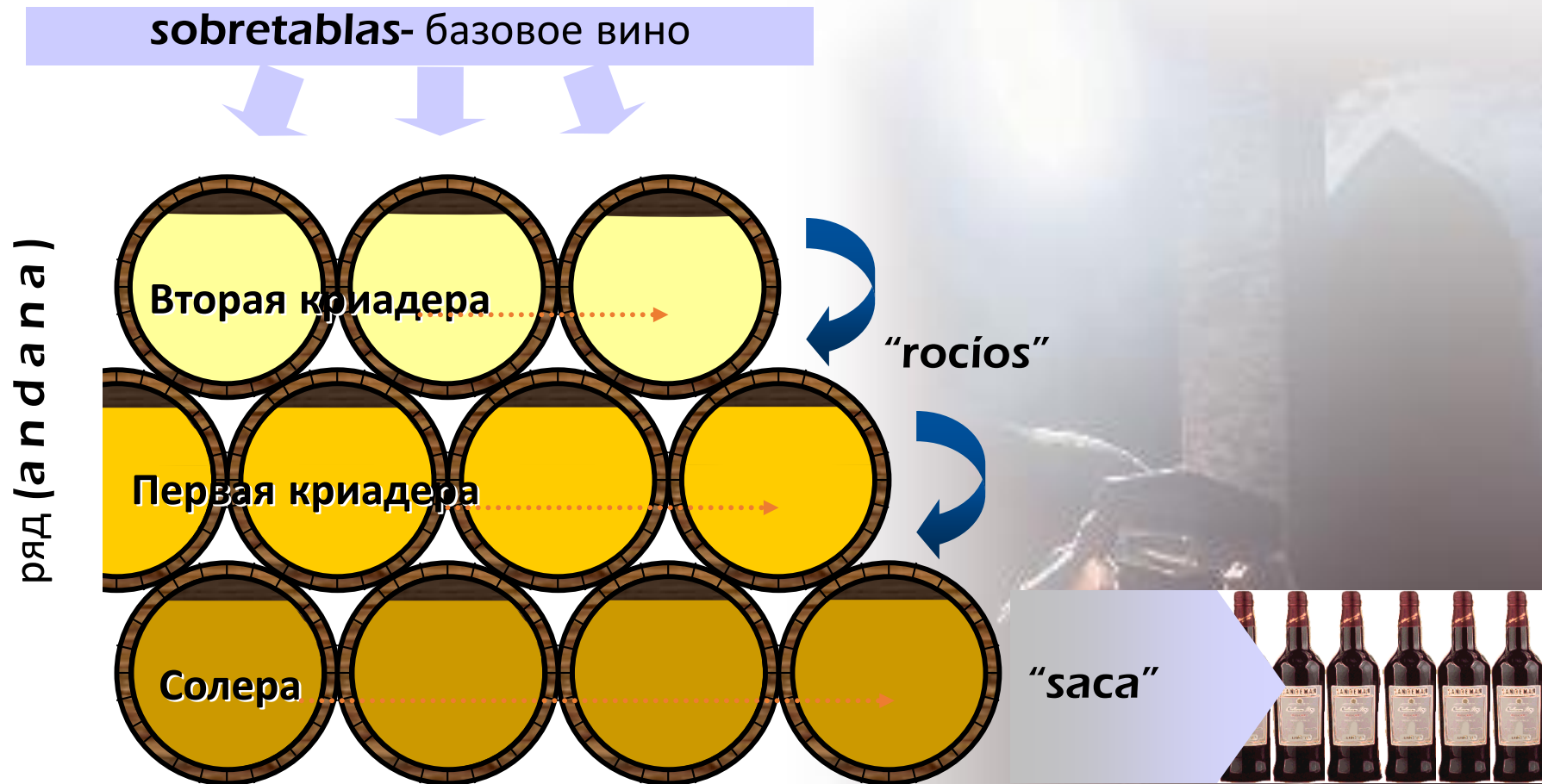
# Первые месяцы в жизни вина



## 2<sup>ая</sup> классификация

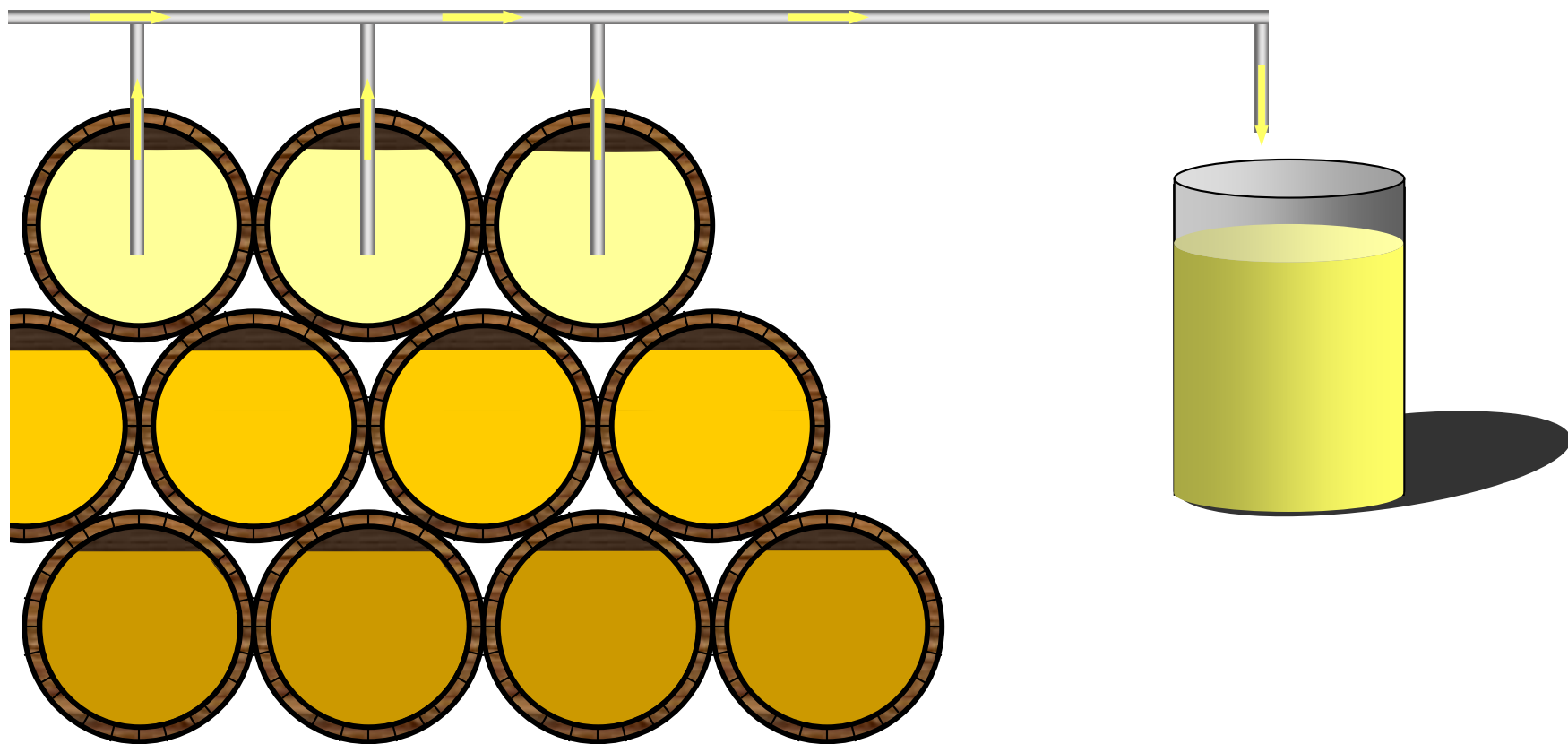


# Принцип работы Солеры

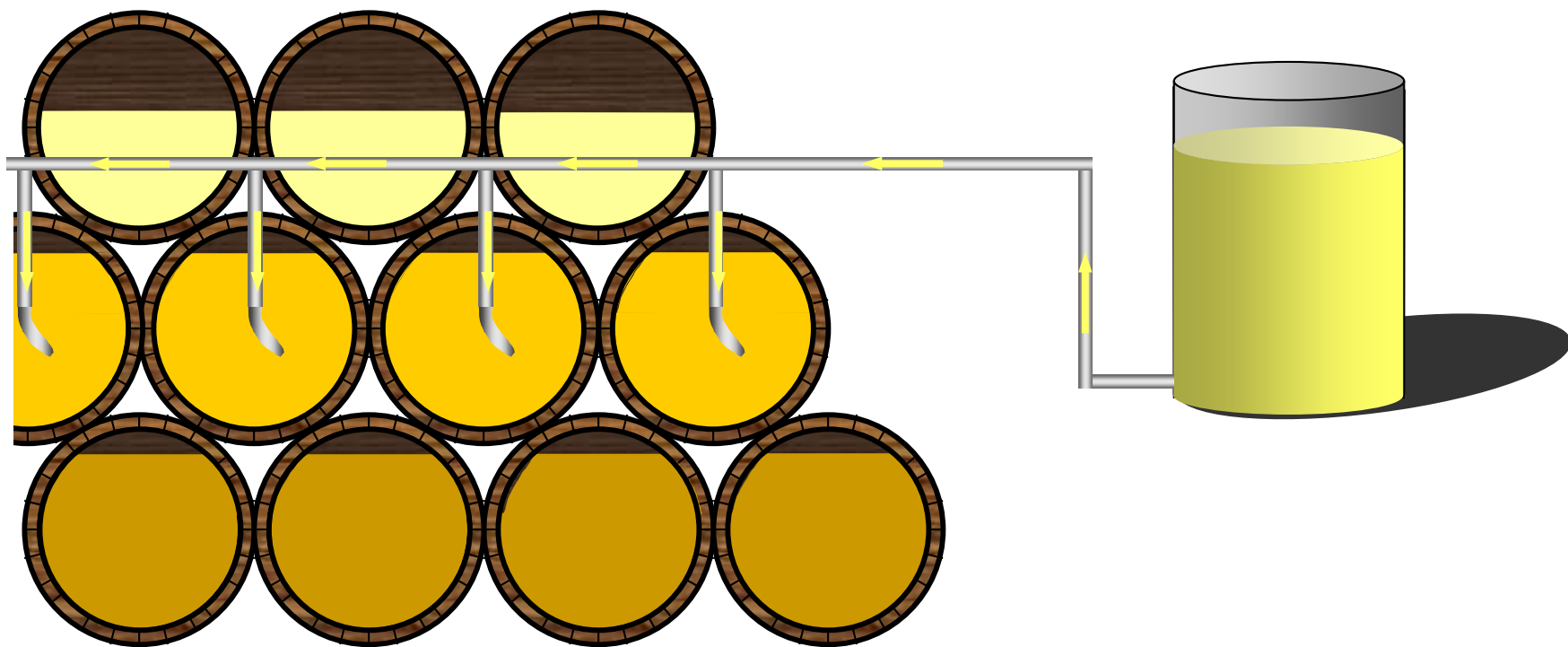




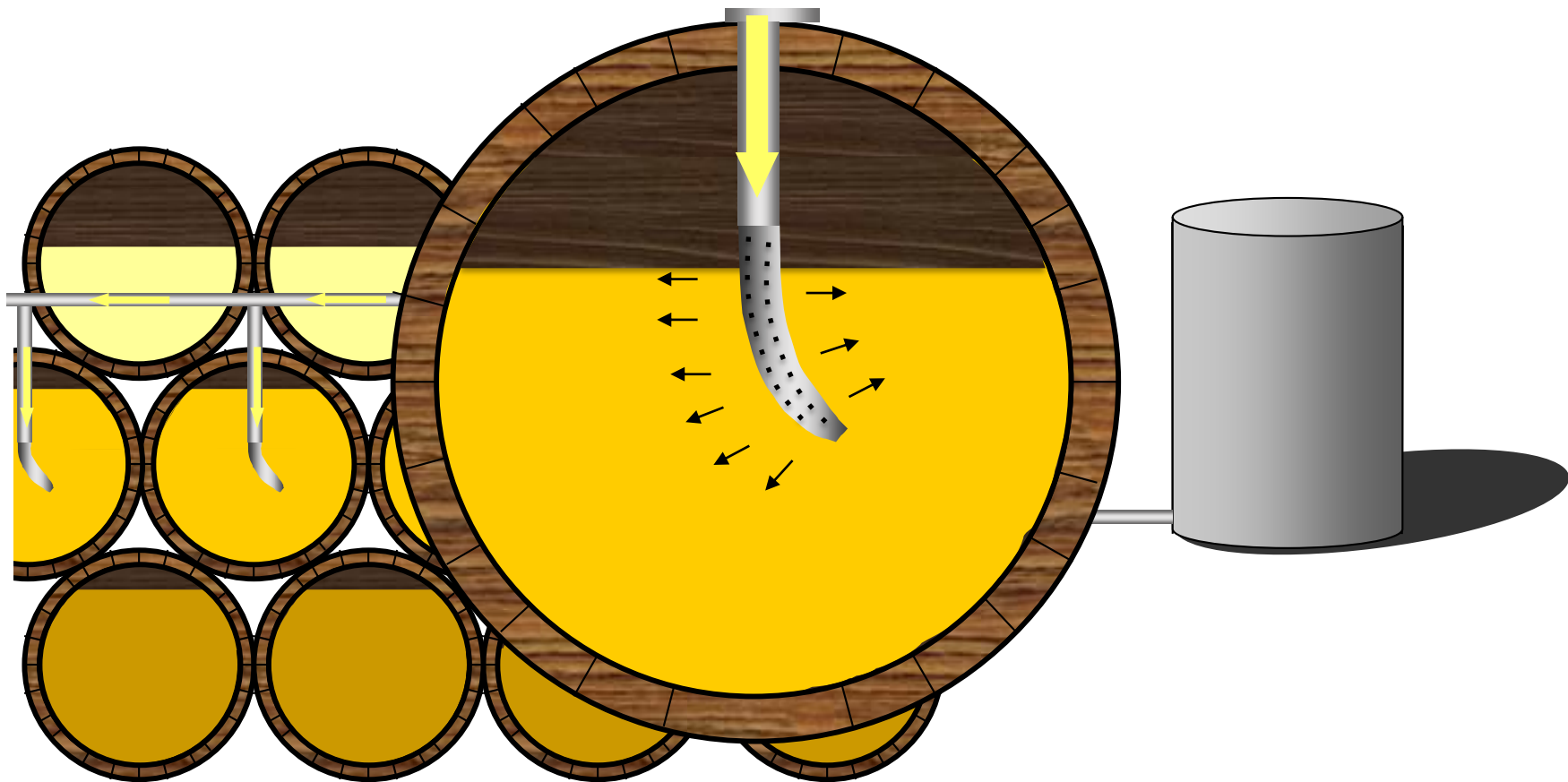
# Промежуточный слив (sacas...)



... и перелив (госію) в следующую  
криадеру

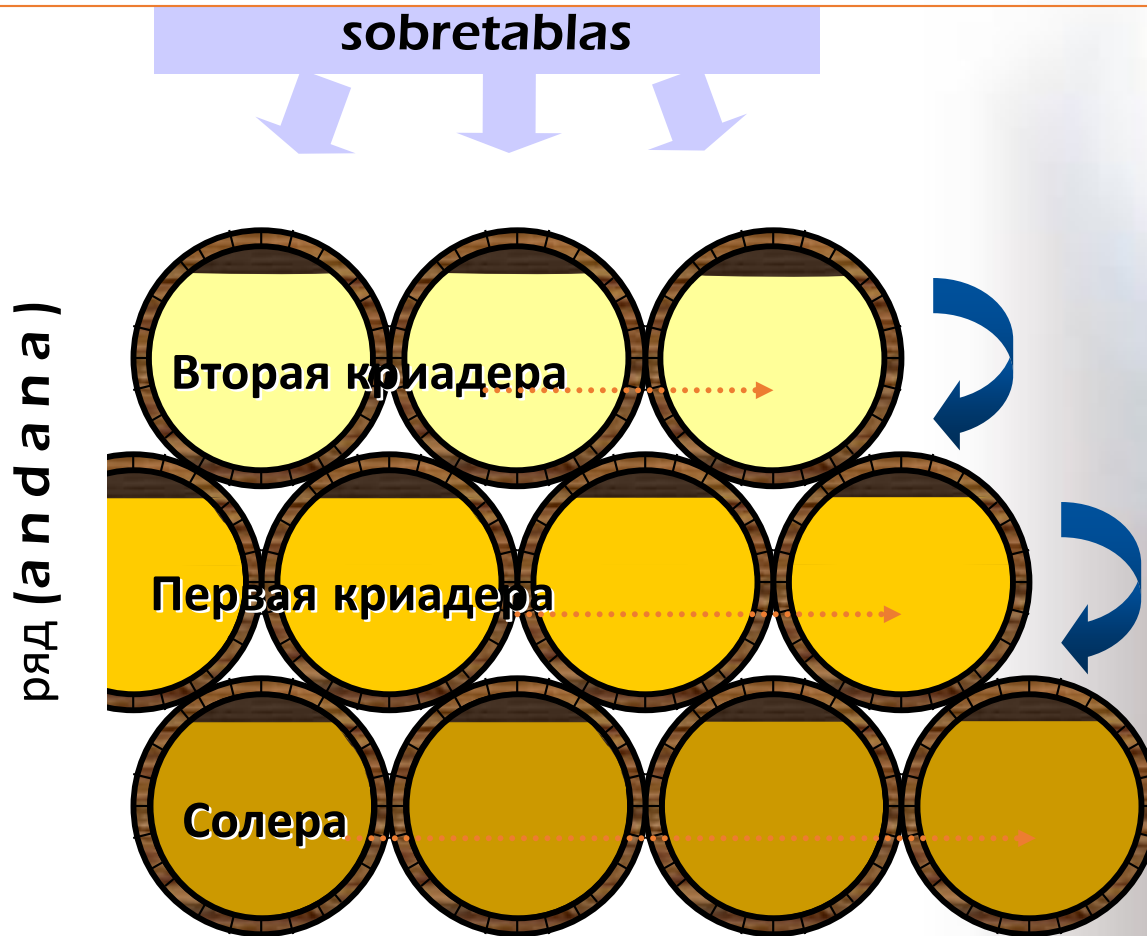


... и перелив (госію) в следующую  
криадеру



# Принцип работы Солеры

Параметры солеры и  
эффективный возраст  
вина



- 1 Количество криадер
- 2 Количество бочек в криадере
- 3 Доля переливаемого за один цикл вина (**saca**) – для **flor** нужна большая
- 4 Периодичность **saca** – для **flor** нужно часто

# Система выдержки Солера

- Непрерывная выдержка вина. Система динамической выдержки или дробного купаживания. Исторически возникла в **XIX** веке.
- Каждая солера – свой неповторимый и устойчивый стиль вина
- Удобна в производстве коммерческого вина
- Разные солеры используются совместно
- Солера – сложная и дорогая в использовании система выдержки вина
- Солера – произведение искусства, секрет винодела и капитал



# Система выдержки Солера



# Солера

## традиции и инновации



Базовые принципы неизменны



# Выдержка в стиле *Añada*

- Нестандартное развитие базового вина в бочке
- Значительные поводы (юбилей винодельческого хозяйства, рождение детей в семье производителя, важные исторические события)
- Некоторые производители ежегодно закладывают на длительную выдержку бочки с винтажным хересом, чтобы понять характер его эволюции
- Мода на винтажный херес



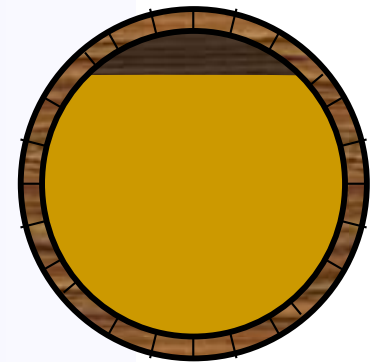


# Особенности выдержки хереса

- Старые дубовые бочки
- Минимальная выдержка по регламенту – **2** года
- Дальнейшее использование бочек из под хереса – выдержка дистиллятов (виски, коньяк) и вина. **Brandy de Jerez.**



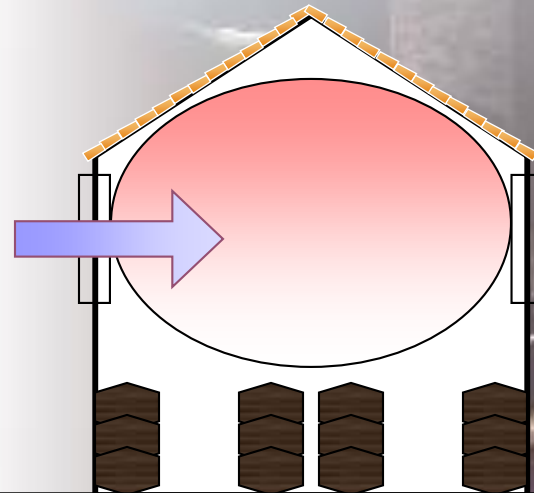
- ✓ Американский дуб
- ✓ **600** л
- ✓ Наполненные до **500** литров



# Кафедральные бodeги (bodegas)



- Разные стили и размеры
- Общие элементы: высокие потолки, окна, песочные полы, термоизоляция крыши, ориентация
- Очень стабильные микроклиматические условия



# Bodega Valdespino



# Bodega La Emperatriz. Lustau.



# Bodegas Barbadillo



# Bodegas Osborne



# Основные принципы

- ✓ Базовые вина – на белом вине появляется нечто уникальное: флор
- ✓ Уровень крепления определяет тип выдержки, биологическую или оксидативную
- ✓ Специальные бочки в специальных зданиях бodegaх
- ✓ Минимальный период выдержки – **2** года
- ✓ Солера – система непрерывной выдержки



# МНОГООБРАЗИЕ ХЕРЕСОВ





# Сухие хересы - "Vinos Generosos"

Фино  
Манзанилья

Амонтильядо

Олоросо  
Пало Кортадо



- 100% Паломино
- Полная ферментация
- Присутствие **Flor**

Биологическая В.

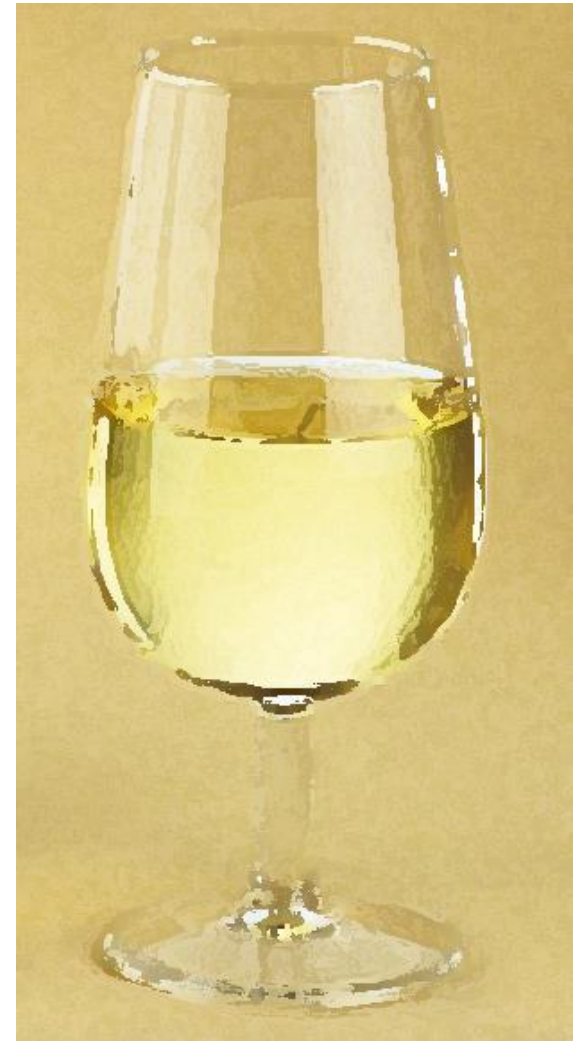
Оксидативная В.



# Fino - Фино

- Только **биологическая** выдержка под флором.
- Бледный, **соломенный** цвет.
- Яркая **землистая** ароматика, с нотками дрожжей (свежее тесто) и ореха (миндаль)
- **Очень сухое**, легкое, деликатное.

- ✓ Содержание алкоголя от **15** до **17%**.
- ✓ Содержание сахара меньше **1 г/л**
- ✓ Уровень кислотности **<3.5 г/л**
- ✓ Очень низкий уровень глицерина (**<1 г/л**)



# Manzanilla - Манзанилья

- Очень бледный, **светло-соломенный** цвет.
- **Биологическая** выдержка под флором
- Яркий, выраженный **дрожжевой** нос с нотами миндаля и **ромашки**.
- Сухое, свежее, деликатное во рту с **солеными** нотами.
- **Очень легкое** вино.

- ✓ Содержание алкоголя от **15** до **17%**.
- ✓ Содержание сахара меньше **1 г/л**
- ✓ Уровень кислотности **<3.5 г/л**
- ✓ Очень низкий уровень глицерина (**<1 г/л**)



# Oloroso - Олоросо

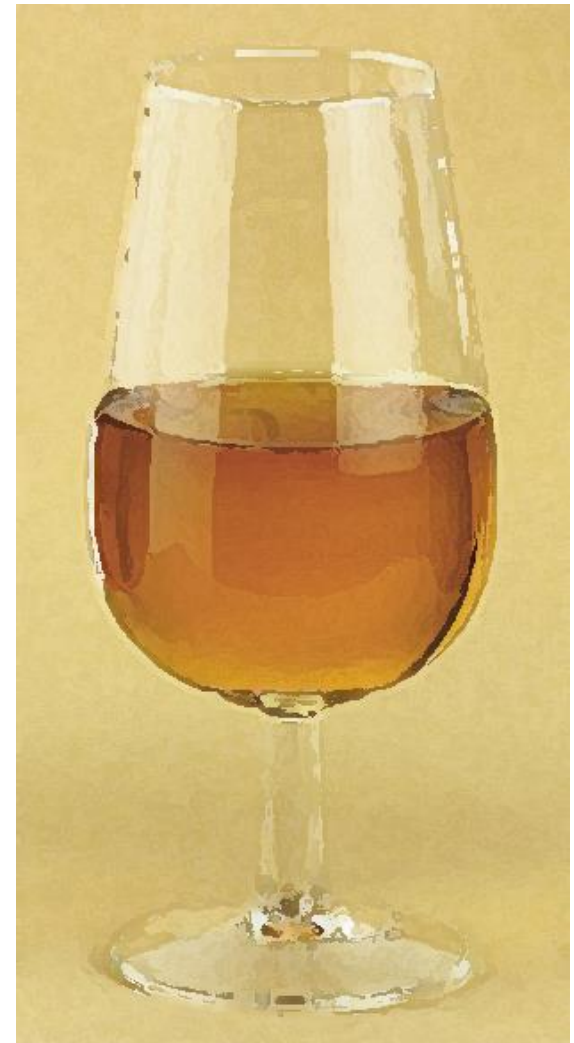
- Только **оксидативная** выдержка.
  - **Коричневато-красный** цвет, темнее если вина старые.
  - Очень **ароматное**, округлое и комплексное вино. Ноты грецкого ореха.
  - Мягкое и полнотелое. Высокое содержание глицерина и долгое послевкусие.
- ✓ Содержание алкоголя от **17** до **22%**.
  - ✓ Содержание сахара меньше **5 г/л**
  - ✓ Уровень кислотности **< 5 г/л**
  - ✓ Высокий уровень глицерина (**> 6 г/л**)



# Amontillado - Амонтильядо

- Биологическая и оксидативная выдержка.
- **Янтарный** цвет.
- Немного резкое с **глубоким, богатым, ореховым (фундук) носом**.
- Округлое и мягкое в рту, с сухим окончанием и долгим послевкусием.

- ✓ Содержание алкоголя от **16 до 22%**.
- ✓ Содержание сахара меньше **5 г/л**
- ✓ Кислотность **<3.5 г/л**
- ✓ Низкий уровень содержания глицерина



# Palo Cortado – Пало Кортадо

- Специальное, **редкое** вино, бутилируется только после очень долгой **оксидативной** выдержки.
- Яркий **коричневато-красный** цвет.
- Сочетает деликатный, выразительный аромат амонтильядо со структурой и телом олоросо.
- Иногда присутствуют молочные нотки в аромате.

- ✓ Содержание алкоголя от **17** до **22%**.
- ✓ Содержание сахара меньше **5 г/л**
- ✓ Уровень кислотности **< 5 г/л**
- ✓ Высокий уровень глицерина (**> 6 г/л**)



# Натуральные сладкие вина

## Vinos Dulces Naturales

- Сорты: **Pedro Ximénez, Moscatel.**
- Дополнительное подвяливание винограда на солнце. (**soleo**).



# Натуральные сладкие вина

## Vinos Dulces Naturales

- Неполная ферментация сусла



+ Оксидативная выдержка



Moscatel



Pedro Ximénez





# Moscatel - Москатель

- Глубокий **красно-коричневый** цвет, густое.
- Сортвые ноты в аромате. Свежие тона **сухофруктов**.
- Очень **сладкие**, свежие и бархатные вина. Долгое послевкусие.

- ✓ Содержание алкоголя от **15** до **22%**.
- ✓ Содержание сахара от **200** до **300** г/л
- ✓ Уровень кислотности **4-5** г/л



# Pedro Ximénez – Педро Хименес

- **Очень темный** цвет. Густое, непрозрачное, сиропное.
- Выраженные нотки **изюма**. Чем старше вина, тем сложнее ароматы: **ириска, лакрица...**
- Очень **сладкое** вино, с мягкой, бархатной текстурой. Долгое послевкусие.

- ✓ Содержание алкоголя от **15** до **22%**.
- ✓ Содержание сахара от **400** до **500 г/л**
- ✓ Уровень кислотности **4-5 г/л**



# Ликерные вина или “Generosos de Licor”

- Получаются добавлением к натуральному сладкому вину или виноградному суслу сухого вина (**vinho generoso**).



Pale Cream



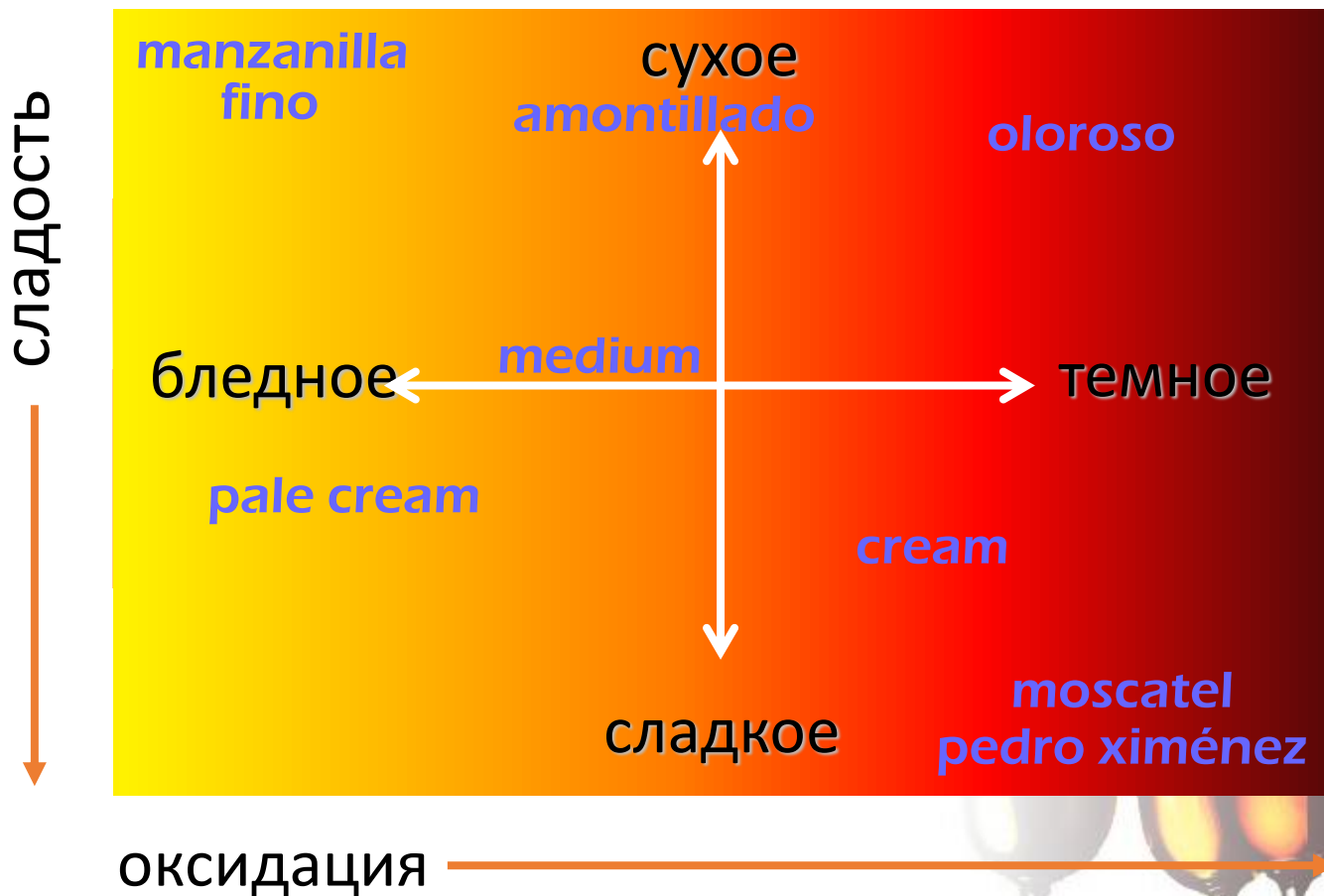
Medium



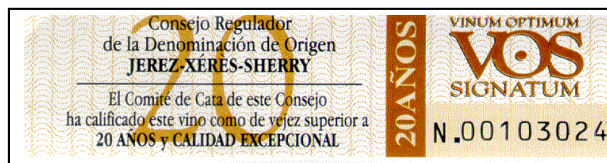
Cream



# Два фактора определяют разнообразие хересов



# Типичные сроки выдержки



30+

20+

12 & 15

6+

2+



# Производители



# КАК ПИТЬ ХЕРЕС



# Какие бокалы - самые подходящие?

- Традиционные хересные бокалы (**copita**) являются идеальным вариантом
- Если хересных бокалов нет, любой хороший винный бокал для белых вин подходит для наслаждения хересом





# Температура подачи

За исключением фино и манзанилы (всегда должны быть очень холодными) нет строгих правил того, как подавать херес



## Рекомендации по температуре

- **fino** и **manzanilla** – очень холодные **7 - 9 ° C**.
- **pale cream** - **9° C**.
- **medium** - лучше между **10 - 11° C**.
- **cream** лучше подавать в **12° C**, хотя тоже хорошо получается со льдом.
- сухое **amontillado** и **oloroso** - **13 - 14° C**.
- **moscatel** и **pedro ximénez** - **14° C**.

# Сочетание с блюдами

Херес является идеальным аперитивом и прекрасно сочетается со многими блюдами.

- В Испании он часто сопровождается тапас
- Сочетается с разными видами блюд, особенно с необычными блюдами
- Для некоторых блюд херес - единственная альтернатива
- Ингредиент и элемент сочетания блюд одновременно



# Херес и еда

Несколько примеров...

**fino / manzanilla**

Любые тапас, морепродукты, рыба  
мягкие сыры. Идеальный аперитив.

**amontillado**

Супы и бульоны, жирная рыба, курица,  
твердые сыры.

**oloroso**

Мясо, тунец.

**medium (slightly chilled)**

Фуагра, запеканки. Отличный дижестив.

**pale cream (chilled)**

Фуагра, свежие фрукты.

**cream**

Холодные десерты.

**pedro ximénez**

Горький шоколад, синий сыр, мороженое.



# Херес и коктейли

Еще один подход к хересу.

- Органолептическое богатство хересов всегда было источником вдохновения для барменов
- Локальные варианты: - **Fino/Manzanilla & lima/limón (Schweppes)**.  
- **Cream & апельсин (цедра)**.
- Большое разнообразие коктейлей во всем мире



# Ключевые идеи

- ✓ Великие вина создаются великими рынками
- ✓ Своим происхождением и историей херес обязан уникальному сочетанию определенных исторических и географических факторов
- ✓ Херес изначально создавался как вино для дальней морской транспортировки и экспорта, а не для локального потребления
- ✓ Это изумительное и необычное вино с огромным разнообразием гастрономических сочетаний и очень длительным потенциалом выдержки
- ✓ В настоящее время херес можно назвать недооцененным вином. Идеальное сочетание «цена/качество»

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

