

WINE TRASSE

EMILIO HIDALGO

La Panesa Fino

Producent: Emilio Hidalgo

Druvsort: 100 % Palomino Fino

Geografi: Jerez de la Frontera, Spanien

Vitikultur: Druvorna odlas utanför Jerez. Den kalkrika Albarizajorden är bra på att hålla vatten så att rankorna klarar det torra och varma klimatet.

Vinifikation: Druvorna pressas direkt efter skörd och jäser utan tillsättning av jäst. När vinet har jäst ut torrt tillsätts alkohol upp till 15% vol. Det relativt färdiga vinet kallas i detta skede för 'musto' i Jerez, då detta bara är basen till det som skall bli sherry. Efter ca 1 års lagring ser man om vinet är på väg mot Fino eller Oloroso, beroende på bildandet av flor.

Övrigt: Sherry handlar om lagringen och de speciella förhållanden under vilket det lagras. Det fuktiga klimatet när havet skapar den miljö där utvecklandet av flor ovanpå vinet i faten under lagringen. FINO handlar om vin under flor, och bristen på oxidation.

La Panesa FINO är inte som vilken Fino som helst. Det är lagrat 15 år (enligt lag krävs bara 2 år) under ett lager av flor i större gamla, amerikanska, ekfat. Den långa lagringen bidrar till en otrolig koncentration. Emilio Hidalgo väljer att skriva ut namnet 'La Panesa' större än stilen fino eftersom vinet är helt unik i sin kategori.

Emilio Hidalgo är en liten bodega belägen i de historiska delarna av Jerez (inte att förväxla med den större producenten Hidalgo). Idag drivs bodegan av femte generationen genom Fernando och hans bror. De buteljerar endast ca 10 000 fl årligen på efterfrågan från deras mycket gamla solerasystem. Vinerna ligger längre här än hos de flesta bodegas i Jerez – de har en enorm koncentration och elegans.

