

Sherry

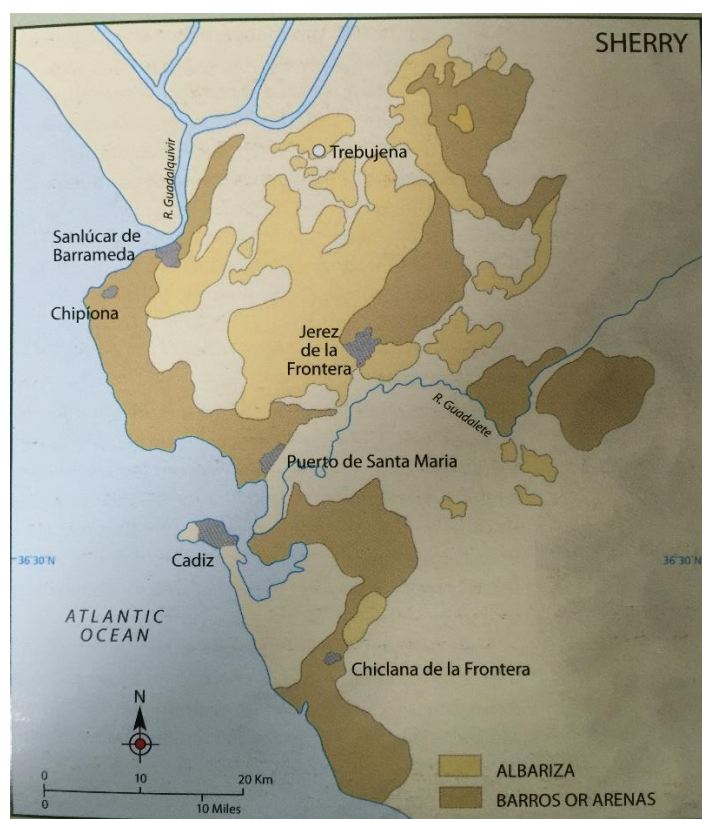
Sherry 酒在当前市场形势下，份额有限，但同样有一定的成功之处（Mass Market, UK market）。一些大品牌的受欢迎程度有所下降，但是 **some of the best wines** 依然有一些忠实的粉丝。OCW 里有长篇历史变迁的叙述，值得注意的是，1980s 开始面临需求下降，并连带葡萄园和产量大幅下滑。目前为了寻求反弹，有一系列举措，比如加入年份酒的概念，生产 VOS、VORS，生产高品质高价酒等。

气候：位于 South west Spain，Andalucia（西班牙南部的一个自治区，包含 8 个省和一些 DO 产区，比如 Jerez，Montilla-Moriles。炎热， 西班牙最贫困的地区之一）。温暖的 mediterranean 气候，阳光充足，夏季干燥，年日照超过 300 天，秋冬温和潮湿，雨水充足（650mm），收获季节可能遭受倾盆大雨；受两种盛行风 **prevailing winds** 的影响——levante（干燥炎热，eastern wind），poniente（潮湿凉爽，western wind from sea）。

土壤：三种土壤，最重要的是 albariza(limestone)，还有 barros(clay)和 arenas(sand)（适合 PX 生长），葡萄园面积在缩小，集中在 albariza 土壤种植。如下图，这种土主要集中在 Jerez 和 Sanlúcar de Barrameda 之间。这种土 water capacity 好，在夏季干旱时节能在土壤深处保留足够湿度。但是有 chlorosis（萎黄病）的危险，尤其在 Calcareous 含量过高的土壤条件下。Albariza 有 60% 的 chalk 含量，所以要慎选 rootstock，以避免 chlorosis。夏季，albariza 还能在地表形成坚硬物质，以阻止水分流失。最优质的 Albariza 土壤中也会含有一定的 clay 和 sand 的成分，越深 limestone 的成分越多。

Barro soils 的 clay 含量更高，产量稍高，产酒比较粗糙，酒体重。

Arena soils 的产量是 Albariza 的两倍，质量差。在 phylloxera 严重时是个选择，因为 sandy 成分多，虫子不容易活，less important, often for Muscatel。



品种：自 phylloxera 之后，繁多的品种只剩下三种白葡萄品种。针对高 lime 含量的土壤，选用合适的美国 rootstocks。

Palomino：种植面积最广的品种，占 95%，两个 subvarieties 子品种，Palomino Fino（常见，产量高，抗病性好）和 Palomino de Jerez（也叫 Palomino Basto，罕见）。在 albariza 上长势好，低酸低糖，无显著香气特征，适合雪莉这种依赖生物熟成和氧化熟成的酒。在其他国家也有少量种植，但多用于酿造 sherry style 的酒或者生产 table wines（需加酸），比如法国、南非、澳大利亚、美国、新西兰、Cyprus 等。这个品种易于得 Downy mildew 和炭疽病 Anthracnose，适宜 warm, dry soils。果实很大，果串松散，适合作 table grapes。产量高，无需灌溉便能达到 80 hl/ha。

Pedro Ximenez：较罕见，用于酿甜酒，在 Jerez 极少了，多来自 Montilla-Morilles，产全球总产量的 70%，其余也多分布在西班牙。皮薄，阳光下晒干以生产高甜度的加强酒。

Muscat of Alexandria：占 3%，在 arenas(sand)土地长势好，常见于 Chipiona。主要用来 sweetening，但也有作 varietal wines。能适应炎热气候，高产，成熟度好，有浓郁的葡萄香气。

种植：随着机械化的引入，葡萄藤开始按列种植，vine density 为 4100 vines per ha。Palomino 的产量较高，但最高为 80 hl/ha。

采收完成后，立刻将土壤堆成垄状（ridged）以贮存雨水，减少水分流失，直到春季重新填平。常用的 pruning 方式为 Vara y Pulgar（Single Guyot），并辅以有限的 training（Bush vine or head pruned）。现代 wire trellising 技术的引入以适应机械化 mechanical 采摘，但依然以手工采摘为主。一定程度的 Canopy 管理以避免日光灼伤。

酿造：对于 Dry styles 而言，要经过以下几步：Pressing（快速以避免氧化，最多 70L/100kgs，压榨的程度对于酒的风格有着显著的影响，所以要严格控制），Crushing 带来的 free-run must 做 Fino，而较为粗糙的压榨汁做 Oloroso；Fermentation（Large stainless tanks, warm 25 度左右，Fino 的温度较低，极少的第一类果香和 esters 酯类香气，neutral base wine），酵母们在最初的 7 天里就将大部分糖分转化为酒精了，然后进入缓慢的发酵阶段，最多可能持续 3 个月，以把所有糖分全部转化为酒精，此时酒精度达到 11-12% abv, bone dry，然后 rack the lees 并将酒闲置于不密封的罐子内以培养 flor；产生 Flor（这是由一系列不同酵母一块生成的，而且所有酒液都产生），然后在来年春季第一次 classification（Fino or Oloroso），这次分级是刚产生完 flor 的时候，轻柔压榨低温发酵所以 flor 长得好的是 Fino，猛烈压榨高温发酵所以 flor 长得不好或者不长的是 oloroso，然后 Fortification（Fino to 15% abv, Oloroso to 17% abv），用的是 95.5% 的 grape spirit 混合上同样多的 young wine，然后将混合液用来加强，然后进入 oak barrels 中静置几个月，被称为 Sobretabla，六到八个月后第二次 classification，这次分类对于 Fino 很重要，酒花长得好的继续 Fino，酒花没了的成为 oloroso（加强至 17%），或者做醋，或者做 Palo Cortado；接下来开始 Maturation，进入 Solera system，用的是 600L 的橡木桶，纯容器，无味道，可供氧气进入，且只有 5/6 满，雪莉至少陈酿三年。炎热的夏天使得酒厂用白色的墙，高屋顶，通 poniente 风，地板洒水，甚至装空调。

这样的过程看似顺应自然，实则非也。比如 Gonzalez Byass 的 Fino 品牌 Tio Pepe，就必须保证产量，所以不可能完全依赖运气。所以，基酒的风格以及酒厂对于 weight 和 intensity 的标准是决定分类的关键，而不是 Flor，因为 Flor 在基酒阶段都会有。更具体地说，基酒本身的生产就能被控制——挑选合适的葡萄以及酿造时的一些手段。

海岸边的葡萄酒体更轻，或者在优质土壤上的老藤的自流汁，适合酿造 Fino，发酵温

度也比较低，因为 **elegant** 极为重要；而内陆炎热干燥的地方的葡萄酒体更重，或者在 **clay** 上生长的葡萄藤，或是 **pressing wine**，发酵温度高一点，适合酿造 **Oloroso**。

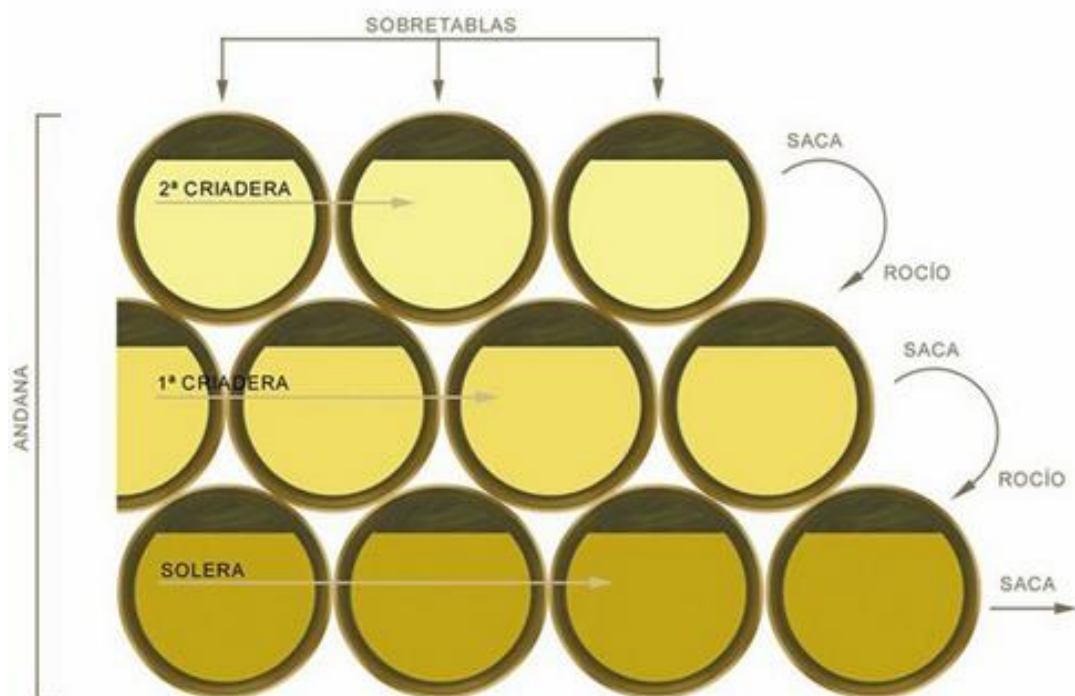
对于天然甜型酒而言，靠的是 **sundried to concentrated sugars**，发酵一定的酒精度之后，酵母在浓缩的糖浆内难以继续发酵，加强至 **17% abv**，在 **solera system** 内陈年。

关于 **Flor**，指的是一群在酒液表面所形成的酵母膜 **yeast film**，Which are able to form a film of yeast cells which floats on the surface of a wine。他们有发酵糖分的能力，但是糖分消耗完了之后，**Flor** 消耗 **Oxygen**，**alcohol** 和 **glycerine** 甘油，产生 **acetaldehyde** 乙醛（**Fino** 的香气来源）和 **CO2**，并在酒液表面形成白点直到覆盖整个表面并逐渐变褐色。他们的生存环境要求严格：足够的营养 **nutrients**，**15** 到 **21** 度的气温，**15-15.5% abv**（低于 **14.5** 度会变成醋，高于 **16** 度会成为 **Oloroso** 风格），低浓度的 **SO2**，**3.3-3.4** 的 **PH** 值以及潮湿的环境。**Flor** 酵母在春秋季节生长旺盛，在夏冬季节易于死亡。**Flor** 不能在 **stainless steel tanks** 里成长因为没有足够的蒸发量去保持酒液浓度。

Film-forming yeast 是一系列通过氧气代谢 **metabolism** 的野生酵母。所以他们常出现在没有灌满的酒液的表面，比如 **Flor**（*Saccharomyces cerevisiae* 酿酒酵母）会产生一些怡人的香气和味道，但是其他的种类可能会产生不好的香气和口感。

Solera 系统，要会画图。**Solera** 系统是由许多由大木桶 **butts** 组成的 **levels** 构成的。分为最后的 **solera** 层和其他的 **criadera** 层（最多可达 **14** 层）。**Solera system** 可描述如下：

- 1、从 **Solera** 层提取酒液用于装瓶或者混合；
- 2、**solera** 层并未抽空，此时从 **first criadera** 补充新的酒液进去；
- 3、从第二层 **criadera** 中补充酒液至第一层 **criadera**，以此类推；
- 4、最年轻的 **criadera** 层用 **sobretabla** 的酒液补充进去，当然不同的 **solera** 系统可以互相补充。



关于 **Solera** 系统，有以下几点需要额外注意。

对于 **Biologically aged** 的酒来说，**Solera** 系统可以给老酒补充营养物质，而且蒸发的水

分刚好与酵母消耗掉的酒精持平，使酒精度数维持在 15-15.5%，以使 flor 存活。对于 oxidatively aged 的酒来说，可以使老酒 retain freshness。

Fino 的 solera 需要经常更新，一年 2-3 次，因为需要让 flor 存活。

虽然图表可以清晰地看出 Solera 系统的“连续性”，但实际上为了避免突发性灾难和损失，不同的 criaderas 常存放在各个不同的建筑内。

不同的 Solera 系统之间常常互相混合，比如把 Fino 注入 Amontillado，或者 Oloroso 之间互相注入，这也是一种独特的陈年方法。

极少的雪莉酒来自于“单一的” Solera system，不同 systems 之间的混酿以维持稳定的品质和口感。

所有的雪莉酒必须“平均”陈年 2 年以上（a minimum average age of 2 years），算法是用一整个 Solera 系统的量除以一年 Drawn off（放出）的量。因此，为了满足要求，一个 solera 系统一次不能 drawn off 超过 40% 的量。（有种说法是陈酿 3 年以上，一次不超过 1/3 的量，官网支持 3 年的说法）

Solera 系统是在 19 世纪下半叶发明的，之前的 Sherry 是标注年份的。发明这个系统的目的是将不同的年份的差异抹平，但同时对于 Flor 的生长和保持特别有效，因为可以不断补充新的营养物质以维持其生存。生产 Fino 或 Manzanilla 需要多层的 criadera，但是生产 Amontillado 和 Oloroso 则不必，因为这些 fuller, richer wines 每年变化小。

Solera 是个 labour-intensive 的活，所以需要有相对廉价劳动力的地方，哪怕机械化的引入。要知道这种方法广泛用于 Brandy de Jerez 以及其他加强酒比如 Madeira, Montilla, Liqueur Muscat 和 Liqueur Tokay 等等。

Biological maturation 生物熟成：Fino 的香气就来自 flor 所形成的乙醛 acetaldehyde。Butts 不满，所以其中的氧气供 flor 吸收，同时保护酒不被氧化。这种酒需要快速饮用以保鲜。虽然 solera 系统能保证 flor 的存活，但是一般陈年时间都在 3-4 年，绝不超过 7 年，不然会导致老的 criadera 层和 solera 层缺少所需营养，以致氧化。

Oxidative maturation 氧化熟成：Oloroso, Amontillado, PX 和一些 Muscat 雪莉都会经过氧化熟成。半封闭的环境使得氧气作用明显，同时不断加入的新的 Sherry 酒又使得这些酒还保持一些雪莉的味道，不至于氧化风味过重。Oloroso 和 PX 的酒，不同的 Solera 系统可以互相调配，只要是将年轻的酒加入年老的即可。Amontillado 的酒则是将 fino 所属的 solera 系统的酒，强化至 17% abv 以杀死 flor，然后再加入 Amontillado 的 solera 系统中去。但随着时间流逝，fino 的味道会越来越淡，老的 Amontillado 很像老的 oloroso。氧化熟成可以达到 30 年，很稀少，水分蒸发可导致酒精度达到 22% abv。

分级：雪莉酒大概可分三大类。在学习这些分类时一定要结合前面的种植酿造知识。

第一类：Vinos Generosos（dry wines: less than 5g/L）

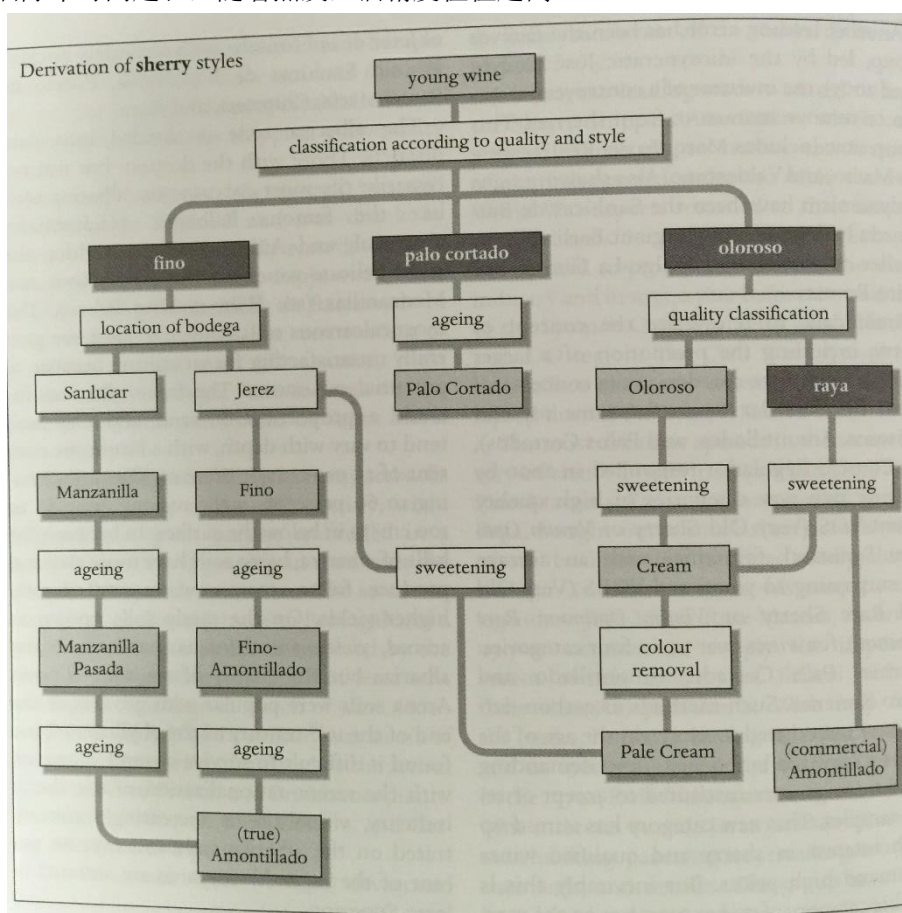
Fino：既是一种初期的分类，也是最后的一种风格。只有 biologically aged。Pale lemon, pronounced aroma of almonds, herbs and dough 生面团，有辛烈感和咸味。瓶中陈年无益，需尽快饮用。一般为 15%。可以在三个镇中生产，且分别有着不同的名字。大部分为 15.5 度，bone-dry，开瓶后会失去其新鲜感。

Amontillado：先 biologically ageing，后 oxidative ageing。Amber or brown wines, yeast aromas 加上 oxidative aromas，越老 yeast 的味道越少。Amontillado 可以和 Oloroso 一般陈年非常长的时间，以至于也达到 22% abv。大批量的 Amontillado 是人工 blending 出来的，且往往加甜以获得 medium 的口感。

Oloroso: 既是一种初期的分类，也是最后的一种风格。只有 oxidative aged。Deep brown, dominated by oxidative aromas as toffee, leather, spice and walnut。老的 oloroso 有强烈的 savoury notes，有一些 astringent 的质感依靠加入少量甜的 PX 来中和，增加果脯香气，但依然为干型。陈年多年的 oloroso 酒精度可以达到 22% abv。对于一些大批量的酒来说，可以用 basic sherry 加色加糖，做成甜型的酒。酒精度一般在 18 到 20 度之间。

Palo Cortado: 有混淆的等级，拥有最高的品质和极高的价钱，有 Amontillado 的香气和 Oloroso 的味道，除了知道从某个时刻起要经历一段 oxidative ageing 以外，并没有具体要求。最广泛的说法是，本来要做 Fino 的酒，在 Sobretabla 阶段 flor fails to develop properly，但却有很好的质量，于是重新加强至 17%然后氧化熟成。但实际操作却有数十种不同方法，有的经过生物熟成，有的不经过；有的直接将 Amontillado 和 Oloroso 混合，有的却有优质的独立的 Palo Cortado Solera systems；有的声称酿造这种酒是可控的，有的则认为完全是偶然产生的。不管怎样，Palo Cortado 确实有着明显的感官上的特点，介于 Amontillado 和 oloroso 之间。但是盲品想分辨，很有难度。

这些酒陈年时间越长，随着蒸发，酒精度往往越高。



第二类：Vinos Dulces Naturales (naturally sweet wines:至少 160g/L)

这类酒稀少，常用作 component in sweetened Sherries。

PX (至少 212g/L): deep brown, intensely sweet，常达到 500g/L 的糖度，pronounced aromas of dried fruit, coffee and liquorice。颜色极深，甜度极高，粘稠如糖蜜 molasses 一般，在 Montilla-Moriles 居多。

Moscatel: 与 PX 相似，有 dried citrus peel 干橘子皮的风味。

第三类：Vinos Generosos de Licor (blended sweetened wines: 5-140g/L)

这个类别包括大批量的酒，比如 Harvey's Bristol Cream；也有低产量高质量的酒，比如 Lustau's Old East India。加糖法也不一样，便宜的如 RCGM（浓缩葡萄汁 Rectified Concentrated Grape Must），贵的直接加入 sweet wines。Arrope 指的是 a syrup 糖浆 used for sweetening wine in Spain, especially Sherry，通过熬煮 boiling down 未发酵的葡萄汁完成糖分的浓缩。

Pale Cream:（45-115g/L）应当有生物熟成香气，但没有规定任何生物熟成的时间。1970 后发明，一度很流行，常用 Fino 加入 RCGM。由 Croft 发明于 1970s，有很多是由 cream 风格去除颜色做成的。

Medium:（5-115g/L）应当同时有生物熟成和氧化熟成的香气。Amontillado 混合自然甜酒 naturally sweet sherries。有时直接将 fino 和 oloroso 混合。许多大批量酒用这个分级，但也有精品酒用这个分级是为了标识其基酒为 Amontillado。

Cream:（115-140g/L）应当有氧化熟成的香气。Oloroso 混合自然甜雪莉，可以做到平衡而复杂。有许多大批量酒，但正如 Medium，一些精品酒用这个标识其基酒为 Oloroso。也可以用 palomino 晒干加强做成甜酒，但不如 PX。由 Harveys of Bristol 发明的风格，成为了最成功的雪莉酒品牌，但往往却是最普通的雪莉酒加糖加色做成的。

其他分级（熟成与年份）标识：只有 Amontillado, Palo Cortado, Oloroso and PX 可以用这些标识 12y.o. 15y.o. VOS(very old sherry, 20 years old) VORS(very old rare sherry, 30 years old)

anada(vintage): rare and NOT aged in a solera system。这些酒至始至终在一个 butt 里呆着，所以 flor 不可能一直存活，所以必然有氧化风味。

Manzanilla-Sanlucar de Barrameda: a specially refreshing style of sherry that is made quite naturally in the seaside sherry town of Sanlucar de Barrameda。独立的 DO，更加凉爽湿润的环境适合更加厚的 flor 的生长，熟成时间更长，酒精稍低（刚达到 15 度），酸度稍高（葡萄采摘稍早于普通的 fino），香气更扑鼻。

Fino style——Manzanilla Fina（熟成时间短）

Amontillado style——Manzanilla Pasada（熟成时间长）这种风格介于 Fino 和 Amontillado 之间，所以在 Jerez 可以标为 Fino-Amontillado。

市场: 6000 多个葡萄园被 5000 多个种植者所拥有，大部分面积很小。雪莉酒的贸易被有资格卖雪莉的 producers 牢牢控制着，这些公司有自己的酒庄 Bodegas，或者陈年酒窖 ageing warehouses，他们位于 Jerez de la Frontera 镇，或者两个小一点的海滨城镇 Sanlucar de Barrameda（One of the three Spanish towns in which Sherry is made and matured，生产 Manzanilla）和 Puerto de Santa Maria（One of the three Spanish towns in which Sherry is made and matured，在这里熟成的 Fino 叫 Puerto Fino）。他们大部分有自己的葡萄园，但这不是必须的。这些公司 shippers 需从有葡萄园的酒农手里买葡萄，或者互相之间买基酒，亦或者从没有资格熟成或者销售 Sherry 的 co-operative cellars 手里买基酒。他们也可以从 almacenistas 手里买酿好的酒，他们可以 mature 但是没资格卖酒。

两个 DOs: Jerez-Xeres-Sherry 和 Manzanilla-Sanlucar de Barrameda。

Consejo Regulador de Jerez 管理这两个 DOs。即 “regulating council”，管理其下的 DO。人员包括种植者，酿造者，商人等。

Zona de Crianza（陈年）和 **Zona de Produccion**（生产）

有四种形式的 bodega (Wine cellar/Winery):

Bodegas de Produccion (生产), wine-making bodegas which are not permitted to mature wine.

Bodegas de Elaboracion, wine-making bodegas 在出售之前可以短期储存酒。

Bodegas de Crianza y Almacenado (储存), almacenistas 即属于这一种。要有至少 1000hl 的存量, can mature and keep stocks of wine.

Bodegas de Crianza y Expedicion (运输), 最大型的酒厂, 可以 mature 和 sell, 至少要有 12500hl 的存量 (60% must be Jerez Superior), 有政府执照。

需要了解一些大的生产商和品牌。比如

Gonzalez Byass (Tio pepe, Croft Original), the largest producer of sherry, still run by the family that founded the house. 1835 年, 23 岁的 Gonzalez 先生在 Jerez 建立了一个 shipper, 然后将货物寄到英国的 Byass 先生 (他之后成为其英国的代理人 agent 及股东)。他们的 Fino 品牌 Tio Pepe 是其根据其叔叔 uncle 命名的。这个公司在 Jerez 有 550ha 的葡萄园, 同时还控制了另外 450ha 的属于 independent farmers 的葡萄园。1990s 以后, 公司开始出售昂贵的年份干型雪莉, 是个创新。这个公司也生产白兰地, Cava 及烈酒、利口酒。2001 年, 收购了 Croft. UK 是其最主要的市场。旗下 Sherry 品牌有 Tio Pepe (F), Croft Original (Pc), Alfonso (O), Solera 1847 (C), Del Duque (A VORS), Noé (PX VORS), Matusalem (C VORS), Apóstoles (Pc VORS)。

Croft, 一家 Port&Sherry 酒生产商, 始建于 17 世纪, 其在 Douro Valley 拥有 109ha 的 Quinta da Roeda, 生产优质 Port。其后来被 Diageo 拥有, 然后与 2001 年被卖到 Fladgate Partnership。其于 1970s 开始涉足 Sherry 领域, 发明了 pale cream 风格, 获得巨大成功。同样在 2001 年其 sherry 酒业务连同其现代化的酒厂设备一块被卖给了 Gonzalez Byass for 54 million euros, 但仍然保留了其品牌和 solera 系统。

Beam Inc. (Harvey's Bristol Cream), Harveys of Bristol 是世界上最著名的雪莉品牌 Harvey's Bristol Cream 的拥有者, 同时也是 Cream 风格雪莉的发明者。20 世纪中期, 这家英国的葡萄酒贸易公司开始在美国出售此款雪莉, 并名声大震。同时还经营 Port 生意, Cockburn。1989 年之后, 随着他们在 Jerez 建立自己的根据地, all Harveys sherries were for the first time bottled in Jerez。直到 1990s 早期, Harveys 都专注于他们的两个加强酒品牌 Harvey's Bristol Cream 和 Cockburn's Special Reserve。自 2005 年以后 Beam Wine Estates 接手收购了这两个品牌。

Domecq, Jerez-based company, famous for its sherry and a pioneer of spanish brandy。同时也在拉丁美洲生产西班牙风格的 brandy。Domecq 有 1000ha 的葡萄园在 Jerez, 它最有名的产品是 Fino La Ina, 还有 Botaina Amontillado, Rio Viejo Oloroso 等, 以前 it also controls Harveys and the world's biggest-selling sherry brand Harvey's Bristol Cream。但其家族自 1994 年后失去控制权, 2005 年后由 Pernod Ricard 拥有。

对于 almacenista (将雪莉酒熟成后大量卖给商贩的酒庄) 也要有所了解, 比如 Lustau, The Emilio Lustau firm, founded in 1896, has its main cathedral-like bodega facilities in Calle Arcos, Jerez, but also produces wine in El Puerto de Santa María and in Sanlúcar de

Barrameda。To the sherries produced by Lustau in the three towns which make up the Jerez Region must be added their Almacenista range, produced by small independent wineries in minimum quantities and considered true relics given their scarcity and unique character。Lustau is present in all major establishments in the hotel restaurant and catering sector throughout the five continents, its premise being the maximum quality of its wines, brandy and sherry vinegar。在 1970s 以前 Lustau 是作为一个 Almacenista 而存在的，现在转为 shipper，但也生产一些 single almacenista 装瓶的酒。旗下 Sherry 品牌有 Papirusa (Mz), Puerto Fino (F), Los Arcos (A), Emperatriz Eugenia (O), Almacenista Pata de Gallina (O), East India (C), Emilín (Mo), San Emilio (PX)。有多种多样的 Amontillado, 各种 single cask Palo Cortado/ PX/ Moscatel 等，还有 VOS Amontillado 和 VORS Oloroso, 也生产 brandy。

Lagitana, The HIDALGO - LA GITANA firm was established in 1792 and ever since has been passed down from father to son, being today one of the few wine companies in the region still controlled one hundred per cent by the family and directed by the fifth generation in direct line of descent from the founder。The name refers to their star product Manzanilla LA GITANA which, backed by several international awards, is the most popular manzanilla on both the domestic and international markets。The firm uses grapes from its own vineyards, located in the Balbaina and Miraflores areas, considered to be the best in the region。他们生产几乎所有类型的雪莉酒，有名的包括 La Gitana Manzanilla, Pastrana Manzanilla Pasada, Napoleon Amontillado/ Oloroso/ PX, VORS Amontillado/ Palo Cortado/ Oloroso 等。

Sandeman, 一家 Port&Sherry 酒生产商，始建于 18 世纪，1928 年出现的黑色风衣男标志风靡世界。2001 年，Sandeman 的波特和雪莉业务被 Sogrape 收购。其产品包括 Fino, Cream, VOS Amontillado/ Oloroso/ PX 等。

Sherry 酒的官网非常有用，同时最好也关注一些生产商的网站。