Vinoplevelser

Lustau Almacenista Amontillado

Emilio Lustau S.A., Amontillado

Der findes mange andre gode sherryhuse, og der er både større og mere sælgende sherryhuse. Men - som konkurrenterne også siger - det er Lustaus kvalitet, alle søger at lave!
Firmaet, der er grundlagt i 1896, blev i 1990 opkøbt af vinfirmaet Luis Caballero SA, der både medbragte en stor pose penge og optimalt beliggende marker for produktion af topsherry.
Husets største investering er uden tvivl købet af Bodega Los Arcos i 2002. Los Arcos består reelt af seks små separate bodegaer, så man kan lagre de enkelte produkttyper, ikke alene hver for sig, men også i rimelige mængder. Det er vigtigt at opbevare de enkelte produkter separat, da det bl.a. er bakterier i luften, der giver hver enkelt sherry sin individuelle stil.

Druerne afstilkes og presses, hvorefter syreindholdet justeres med vinsyre. Mosten udgæres i store ståltanke og opjusteres med druesprit til hedvinsstyrke (15-15,5%). Vinen lægges på store fade, som ikke fyldes helt, hvorved den hele tiden i er kontakt med luft. Normalt ville vinen blive omdannet til eddikesyre, men under disse specielle forhold dannes en beskyttende hinde af skum, kaldet flor. Efter denne behandling indgår sherryen ofte som en del af et solerasystem: Dette system foregår som følgende: Man tager 1/6 del af en 10 år gammel vin og blander op i en ét år gammel vin. Derefter går der tilsvarende 1/6 del af en 9 år gammel vin ind og supplerer det 6 år gamle fad og og så fremdeles med en 8-årig, 7-årig og 6-årig. Dette medfører, at de unge vine hurtigere tager karakter af en gammel vin.

Lustau har de senere år vundet mange priser for sin kvalitet, ikke mindst titlen som "Best Spanish Bodega". Mange af priserne er gået til Lustaus egne vine, men en del er også gået til huset berømte almacenista-sherry'er.
Små, individuelle vinavlere sælger deres, ofte meget nuancerige, vin til Lustau. Hvor alle andre sherry-huse blander almacenistaernes vin i husets egne, er Lustau det eneste hus, som lader almacenista-vinene aftappe hver for sig.

Uanset hvilken Lustau-sherry, man vælger som første bekendtskab, er man ikke i et øjeblik i tvivl om, hvorfor Lustau er områdets ledestjerne og "trendsætter" i resten af verden!

Land
Spanien

Område
Jerez

Leverandør
Emilio Lustau S.A.

Type/Farve
Hedvin

Smagekommentarer
Dyb mørk farve. Intens duft af nødder og figner, der følges op af en elegant, kraftig, fyldig og tør smag.

Vinifikation
Normal gæring. Herefter lagring i Sherryområdets kendte Solerasystem.

Serveringsforslag
Apéritif
Fisk - lys
Frugt og nødder
Skaldyr

100% Palomino Fino

Lagringspotentiale
1 - 3 år

Proptype
Kork

Dyrkning
Traditionel

Alkohol
18,50%