

**Amrut Madeira finish NAS**

Indien 4800 flaskor, icke kylfiltrerad eller färgad  
1298:-  
50%

J.H. Goncalves Madeira

99:- 375ml  
19%

**Glenglassaugh PX finish (2 år) NAS**

Highland  
629:-  
46%

Don Guido Pedro Ximenez VOS 20 Y(Latin acronym which stands for Vinum  
Optimum Signatum)  
218 kr 375ml  
18%

**Aberlour A'bunadh Oloroso sherry butt, NAS 'the original'**

Highland.licke kylfiltrerad eller färgad  
659:-  
61%

Cuco Oloroso dry

89:- 375ml  
19,5%

**Mitonduff 15y (tot3372)**

Spey  
399:-  
40%

lagrad 15 år på fat av amerikansk vit ek.

Med sina dryga 5 miljoner liter per år, är Mitonduff (grundat år1824) det näst största destilleriet i Chivasgruppen efter Glenlivet. Tillsammans med Glenburgie, anses whiskyn från Mitonduff vara den viktigaste för Ballantines karaktär.

---

**Madeiravin** är ett starkvin från den portugisiska ön Madeira utanför den afrikanska västkusten. Vinet finns i olika söthetsgrader från torrt till sött. Det torra och halvtorra vinet dricks som aperitif, till ost och till mustiga soppor såsom trattkantarellsoppa och svartsoppa, det halvsöta och söta som dessertvin samt i efterrätter såsom plommon i madeira. Jämte portvinär det Portugals mest kända vin och har traditionellt rönt stora framgångar i Storbritannien och USA. Ön Madeira är en gammal vulkanö och jorden har visat sig utmärkt för vinodling.

För att skapa ett tåligare vin som skulle klara långa sjöresor förr i tiden tillsattes vinsprit till vinet. Detta sker fortfarande med en process som kallas fortifiering. Processen går till så att jäsningsen avbryts när vinet har nått önskad druvsockerhalt genom att den nittio-procentiga vinspriten tillsätts. Ytterligare en metod som skapar högre lagringstålighet är att vinet utsätts för värme, så kallad estufagem, vilket skapar en pastöriserande effekt. Ursprunget för denna metod är att man fann att vin som utsätts för solvärme under fartygsfärder mellan Europa och Sydamerika gav ett

lagringsdugligt och smakrikt vin. Tillsammans har dessa metoder gjort att Madeira idag är ett av världens mest lagringsbara vin.

- *Reserve* som måste vara lagrat i mer än fem år.
- *Special Reserve* som skall vara lagrat i mer än tio år.
- *Extra Reserve Lagrat* som måste vara lagrat i mer än 15 år.
- *Vintage* (med årgångsbeteckning) skall lagras minst 20 år på fat och två år på flaska.

**Sherry** är ett berömt spanskt starkvin som tillverkas i triangeln kring städerna Jerez, El Puerto de Santa María och Sanlúcar de Barrameda i provinsen Cádiz i Andalusien i södra Spanien. Namnet *sherry* är en engelsk version av det spanska ordet *jerez*

### De olika sherrystilarna

#### Fino

– torr, lätt gul sherry med jästig doft och smak med inslag av hasselnötter, marsipan, gröna oliver, reduktiv bouquet (som inte kommit i kontakt med syre under lagringen, eftersom den legat under en hinna av jästsvamp som kallas för "flor"). Mellan 14 och 16 procent alkohol. Idag har man fått fram nya stilar av fino som passar till den moderna crossover maten som har växt fram. Dessa viner är mer eleganta och nyanserade och har blivit mer stilrena i sin karaktär. Fino dricks ofta till Tapas men också till vårt moderna kök.

#### Manzanilla

– Egentligen en fino, men då den görs i Sanlúcar kallas den manzanilla och blir aningen lättare i smaken och med aromer av kamomill och gröna äpplen. Detta beror på att flortäcket här domineras av andra jästsvampar beroende på den jämnare temperaturen vid havet. Mellan 15 och 16 procent alkohol. Det förekommer även understilar till manzanilla (till exempel manzanilla pasada).

#### Amontillado

– bärnstensfärgad på grund av begränsad kontakt med syre. Är en fino som fortsätter sin utveckling under oxidation då jästtäcket dör då alkoholhalten stiger genom vattenavdunstning och att näringsämnen i vinet förbrukats. Torr, medelfyllig och med toner av nötter. Alkoholhalt mellan 16 och 22 procent.

#### Oloroso

– torr, fyllig och oftast mörkare än amontillado. Intensiv doft av torkad frukt. (Oloroso betyder väldoftande.) Oloroso stärks från början med brandy, flor uppkommer inte. Styrka 18 till 22 procent. Som ovan konstaterats förekommer mängder av söta varianter.

#### Palo Cortado

– sällsynt sherry, som brukar karaktäriseras som ett mellanting mellan amontillado och oloroso.

Utöver dessa traditionella stilar gör man även följande:

#### Pedro Ximenez

– gjort enbart på druvan med samma namn. Druvan får övermogna, torkas i solen och jäses sedan partiellt så att det återstår mycket restsocker. Detta vin är mycket sött och mustigt och färgen är mycket mörk. Druvor hämtas nästan uteslutande från området Montilla-Moriles som historiskt sett räknats till Jerez.

#### Moscatel

– druvan behandlas på samma sätt som PX och är i princip rätt lika till sin stil, med andra aromer.