

Pedro Ximenez

Bodegas Emilio Hidalgo
DO Jerez

Bodegas Emilio Hidalgo er et gammelt familieejt sherryhus, etableret i 1860 og drives i dag af efterkommerne af grundlæggeren Emilio Hidalgo.

Husets traditionsrige kældre er beliggende i smukke hvide lodges i hjertet af Jerez de la Frontera, hvor vinene blendes og lagres efter håndværksmæssige traditioner.

Emilio Hidalgo fremstiller næsten alle typer sherry, lige fra de unge friske Manzanilla-vine, Fino-typer, Amontillado-vine, Oloroso-typer og den sjældne og meget efterspurgte Palo Cortado-type.

Mens de fleste sherry'er tager udgangspunkt i den lokale Palomino-drue, er denne sherry fremstillet af håndhøstede Pedro Ximenez-druen, som er en udbredt sød og uhyre aromatisk druetype, der dyrkes i det meste af det sydlige Andalusien.

Den ekstraktere druesaft anvendes til at opjustere sødmen i sherry-typer, såsom Cream Sherry, men alene er denne mørke og viskøse Pedro Ximenez (eller blot P.X) ganske enkelt obligatorisk i ethvert sherry-repertoire!

Druerne til denne søde vine høstes ved håndkraft når sukkerindholdet har nået det maksimale og dernæst lægges de rosinlignende druer på bastmætter, så kun den tyktflydende saft passerer og indgår i gæringen, hvorefter den blendes og lagres i 6-12 år på fade i kælderen. Vinens sukkerindhold kan få enhver bugspytkirtel til at skælve, men alligevel fremstår vinen harmonisk, idet syreindholdet afbalancerer helhedsindtrykket.

Resultatet er en vin, som enten kan nydes afkølet som starten eller afslutningen på et godt måltid - eller som "topping" på isbaserede desserter, hårde oste og lignende.

Den umiskendelige hilsen fra "rosinerne" og indslag af figen og tørrede dadler er et gennemgående smagsindtryk.

Vinen vinder ikke ved lagring, men bliver heller ikke ringere - og kan holde sig i flere måneder efter åbningen.

