

# WINE TRASSE

EMILIO HIDALGO  
Marqués de Rodil Palo Cortado

**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 om så är önskvärd. 'Palo Cortado' betyder själva krysset som man skriver på fatet med krita när man inser att floret självdör och sherryn kommer gå över till att oxideras.

**Marqués de Rodil Palo Cortado** är inte som vilken Palo Cortado som helst. Denna sherry kommer från ett fat i ett särskilt 'hörn' av bodegan som daterar tillbaka till 1860 och är som kronjuvelen hos Hidalgo. Buteljeras endast om 'Capataz' aka den ansvarige i källaren tycker den är redo. Fatet har ett genomsnitt på 15-20 år, men som ni förstår finns det spår ända tillbaka till 1860... med andra ord ett unikt uttryck av bodegan.

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.

