

# VALDESPINO

## APERITIFS

*Aperitivo Jerezano*

### Vermouth Herencia, Valdespino, Jerez, Spanien

Fra 1930 og frem til anden halvdel af det 20. århundrede var Valdespino særligt aktiv i produktionen af drikkevarer macereret med forskellige botaniske stoffer, frugter og bitre rodekstrakter. Virksomheden markedsførte adskillige vine med stor succes, hovedsageligt på hjemmemarkedet. Takket være det løft, som eksporten af Sherry til England og dets oversøiske provinser gav dengang, var der et boom i produktionen af vine lavet, eller rettere sagt, macereret med roden af Cinchona Calisaya, hvis bark, populært kaldet "quina", var grundlaget for kinin, et ekstrakt, der effektivt bidrog til forebyggelse af malaria. Siden da har Valdespino macereret og aftappet blandinger af forskellige varianter af deres egne Sherryer.

Familien Estévez, ejere af Bodegas Valdespino siden 1999, fortsatte med denne tradition og fortsatte med at macerere gamle vine fra de forskellige Valdespino soleras med forskellige botaniske ingredienser, naturlige ekstrakter og frugter. Det var små produktioner og partier, aftappet til eget forbrug, udbygget eksperimentelt og forud for det, der nu er blevet familiens nye serie af Aperitiffer.

Lanceringen i 2021 af "Valdespino Aperitifs" repræsenterer en vigtig milepæl for virksomheden, da det er et unikt udvalg i Valdespinos sortiment. Det er første gang, at en Jerez-vingård har udviklet en samling af aperitiffer ved at genanvende gamle opskrifter og originale etiketter fra det tidlige 20. århundrede ved at bruge Very Old Oloroso-vine fra grundlæggerne af Jerez-firmaet, som i dag udgør deres værdsatte "VOS" og "VORS" (Sherry på henholdsvis over 20 og 30 år i gennemsnit).

#### Valdespino Vermouth Herencia

Valdespino Vermouth Herencia er en signaturaperitif, som besidder krydrede aromaer med strejf af Oloroso Sherry, citrusnoter fra appelsiner med en dejlig krydret blanding af nelliker og ensian. En elegant, omsluttende bitterhed, der resulterer i en kompleks, men glat smag. Varm og imødekommende med svagt sødlig eftersmag.

Kan anbefales i et glas med is og en skive grapefrugt eller appelsin. Ideel som aperitif f.eks. ledsaget af nødder, oliven eller ansjoser.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



#### Produktionsmetode

En blanding af meget gammel Oloroso Sherry og Moscatel, som giver stilfuld citrusnote.

Efter at have gennemgået en hydroalkoholisk macerations proces med bitre ekstrakter af bynke, koriander, hyldebær og ensian, sammen med kamille, nelliker, kanel, tørrede appelsiner fra Sevilla og enebær, lagres den endelige blanding i fade, som tidligere har indeholdt Valdespino Oloroso Sherry.

Alle disse ingredienser er med til at skabe en intens og kompleks Vermouth med overdådige aromaer.