

ANDALUSIENS GOLDIGE TROPFEN

Er weist eine blassgelbe, goldene oder rotbraune Farbe auf. Je nach seiner Sorte schmeckt er nach Aromen, die in ihrem Kontrast die Harmonie finden.

Die Sprache ist vom Sherry. Er prägt seine Herkunftsregion Jerez in Andalusien und sie verleiht ihm den eigenwilligen Geschmack, der von diversen Aromen begleitet wird.

Sherry - alles zu Sorten und Herstellung

Bereits seit mehr als 3.000 Jahren wird in der Region Jerez im Süden Spaniens Wein produziert. Als das Gebiet von den Mauren erobert worden war, sollten die Rebstöcke im Jahr 966 gerodet werden. Der Konsum von alkoholhaltigen Trinkwaren war im Islam verboten. Doch die Einwohner waren findig und argumentierten, sie bräuchten die Reben für medizinische Zwecke und zur Herstellung von Rosinen. Dadurch wurden circa zwei Drittel der kostbaren Rebstöcke vor ihrer Vernichtung bewahrt. Nachdem Jerez 1264 schließlich wieder unter der Macht der Christen stand, konnte sich der Sherry zu dem wichtigsten Exportgut des Gebietes entwickeln. Insbesondere die Engländer erlagen dem feinen Getränk und prägten seinen Namen. So nannten sie die Stadt Jerez „Scherish“, woraus sich schließlich die Bezeichnung dieses Likörweins ableitet. In den folgenden zwei Jahrhunderten hatte sich der Weinexport zur wirtschaftlichen Grundlage der Region Jerez entwickelt. Zunehmend wurde auf eine sehr hohe Qualität geachtet.

Im Jahr 1933 wurde das Kontrollgremium „Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry“ gegründet, welches bis heute die Qualität, die Herstellung und den Export dieses Weißweines regelt. Nur ein Likörwein, welcher nach den fixierten traditionellen Methoden im andalusischen „Sherry-Dreieck“ Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María produziert wird, darf den Namen Sherry tragen. Im Jahr 2000 ist zudem eine Alterszertifizierung implementiert worden. Diese bezieht sich auf das Durchschnittsalter des



Weins. VOS steht für einen sehr alten Sherry von 20 Jahren und VORS für einen sehr alten, seltenen Sherry von 30 Jahren.

Ein verstärkter Weißwein ohne Konkurrenz

Er darf lediglich aus den drei Weißweinsorten *Palomino*, *Pedro Ximénez* und *Muskat d'Alexandria* hergestellt werden. Hauptsächlich werden die Palominotrauben angebaut, welche 90% der Reben ausmachen. Aus ihr werden alle trockenen Sherrys produziert. Die Weinlese findet im September statt. Zur weiteren Konzentration des Zuckergehaltes und der anderen Inhaltsstoffe werden die *Pedro Ximénez*-Trauben in der Herbstsonne Andalusiens getrocknet.

Bevor die Weintrauben gepresst werden, werden sie mit dem Kalk der *Albariza*-Böden bestäubt. Dies ermöglicht den Säuregrad und die Reinheit des Weins zu verbessern. Lediglich der Most aus der ersten Pressung darf für den Sherry verwendet werden, sodass nur bis zu 100 Hektoliter pro Hektar Rebfläche für das Getränk eingesetzt werden dürfen. Aus dem Most der zweiten Pressung wird Brandy de Jerez gefertigt. Das Endprodukt dieses aufwendigen Fertigungsprozesses ist ein verstärkter Weißwein, welcher Aromen von Mandeln, Hefen, Pflaumen, Walnüssen, Datteln oder Haselnüssen aufweist.

Eine breite Auswahl an unterschiedlichen Geschmacksnuancen

Der Sherry kennt die neun Sorten: Fino, Manzanilla, Manzanilla Pasada, Amontilado, Oloroso, Palo cortado, Cream, Pale Cream und Pedro Ximénez.

Die verschiedenen Arten basieren auf den unterschiedlichen Anfangs-alkoholgehalten und einer damit stärker oder schwächeren Ausprägung der Hefe. Fehlt diese Hefe, kann der Weißwein stärker oxidieren. So ist *Amontilado* beispielsweise ein

Fino, bei dem aufgrund des hohen Gehaltes an Alkohol die Hefe am Ende des Alterungsprozesses nahezu vollständig verschwunden ist. Er ist sehr geschmacksintensiv. Der *Oloroso* und seine Unterarten sind sehr körperreich und vollmundig im Geschmack. Sein Aroma erinnert an Wallnüsse. Der *Manzanilla* hingegen ist sehr trocken. In ihm spürt der Genießer noch die Seeluft um *Sanlúcar de Barrameda*. Zu den berühmten Herstellern dieses verstärkten Weißweines gehören Domeq, Sandeman und Williams und Humbert.

Der Blick in Bodegas gibt Antwort!

Das Herz der Sherry-Herstellung schlägt in *Jerez de la Frontera*. Die Stadt ist die Heimat zahlreicher Sherry-Bodegas, in denen die fünf unterschiedlichen Sherry-Sorten hergestellt werden. Einheimische sind insbesondere vom trockenen Sherry angetan, den Spanier gern mit Limonade verdünnen. Diese Mischung nennen Andalusier „*Rebujito*“. Einige der Bodegas, in denen zum Teil auch Brandy hergestellt wird, offerieren sogar Führungen. In Bodegas wie *Tio Pepe* ist es sogar möglich, an Führungen in deutscher Sprache teilzunehmen.