

# Sherry, Klassiker spanischer Weinkultur

Der Sherry, als alkoholangereicherter Wein, ist weltweit ein Begriff und im Besonderen eng mit der britischen Geschichte verknüpft. Ob als trockener Fino, als bernsteinfarbener Amontillado oder als dunkelbrauner Oloroso, eine der Sherry-Sorten passt zu jeder Gelegenheit. Die Aromatik, bedingt durch den unterschiedlichen Ausbau, beschert dem Konsumenten mit einer unglaublich breiten Vielfalt an Geruchs- und Geschmacksempfindungen vollendeten Genuss.

ROLAND BILL, Eidgenössische Forschungsanstalt Wädenswil

**E**s waren wohl die Phönizier, die bereits 1100 v. Chr. den Weinbau in diese Gegend Andalusiens brachten. Sie nannten die Stadt damals Xera, die nachfolgenden Römer Ceret, die Westgoten um 711 n. Chr. Seris. Erst im 13. Jahrhundert entwickelte sich der Name über Xeres zum heutigen Jerez. Bedingt durch die damalige Grenzlage der Stadt zwischen den kriegführenden moslemischen und christlichen Parteien wurde sie mit dem Zusatz «de la Frontera» versehen.

In Grossbritannien kannte man das dunkelbraune, meist süsse Getränk zwar schon seit 1340, doch erst 1587, als Sir Francis Drake mit der britischen Armada die spanische Flotte in der Hafenstadt Cadix angriff und vernichtete, konnten rund 3000 Fässer Sherrywein «Sherry Sack» geraubt und als Verkostungsprobe nach England transportiert werden. Mit dieser in den Fachbüchern amüsant zu lesenden Geschichte legte Sir Francis Drake den Grundstein für den etwa 400 Jahre anhaltenden Sherry-Boom, nicht nur auf der britischen Insel. Aufgespritzte Weine, im Fass oxidiert, sind natürlich sehr lange haltbar, was bei den frühen abenteuerlichen Schiffstransporten durchaus von nicht zu unterschätzendem Vorteil war.

## DOC-Bereich und Exportanteil

Seit Januar 1996 besitzt die Gegend zwischen den beiden Flüssen Guadalquivir und dem Guadalete, im Dreieck der Städte Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und Puerto de Santa Maria, das Privileg, ihre Weine unter der Denomination de Origin «Jerez-Xéres-Sherry» und «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda» zu vermarkten. Wichtigstes Produktionssegment ist nicht der lokale Markt mit einem Konsum von 145'448 hl im Jahr 1999, sondern eindeutig der Export. Von den anfänglichen 240'000 hl im Jahre 1940 steigerte sich der Exportanteil im Laufe der folgenden Jahre rasant und erreichte 1979 über 1'500'000 hl. Danach stoppte der Höhenflug, verursacht durch die fehlende Innovation der regionalen Produzenten auf einem stark veränderten Markt, abrupt und der Exportanteil nivellierte sich auf 597'472 hl im Jahr 1999. Von den unterschiedlichen Typen (siehe Kasten) der Sherryproduktion scheinen im Gegensatz zum Inlandkonsum die süsseren Tropfen im Export zu dominieren. Den Hauptanteil haben die

drei Geschmacksrichtungen «Medium» (29,7%), der trockene Fino (27,4%) und der süsse «Cream» (22,5%). Überraschend wenig Gefallen im Ausland findet der trockene, feinfruchtige Sherry aus Sanlúcar de Barrameda, denn sein Exportanteil betrug im Jahr 1999 nur gerade 2 Prozent oder knappe 11'966 Hektoliter.

## Der Weinbau im Sherrygebiet

Verwöhnt von der Sonne und geprägt vom Einfluss des Atlantiks, der – bedingt durch den stets herrschenden Westwind – den Böden Feuchtigkeit spendet, gedeihen die Reben in Andalusien gut. Die feinsten Sherrys stammen aus der Palomino-Traube, die auf den stark kalkhaltigen Böden, Albariza genannt, zwischen Jerez und Sanlúcar de Barrameda wächst. Aus dieser zur Listan-Gruppe zählenden Traube, die mit etwa 96 Prozent Anteil die wichtigste Sorte in der Region darstellt, werden die trockenen Sherryweine produziert. Die restlichen 4 Prozent der Reben teilen sich auf die beiden Sorten Pedro Ximénes und Moscatel auf. Sie wachsen vor allem auf den lehmhaltigen (Barros) und sandigen (Arenas) Böden, entlang dem Meer von Sanlúcar de Barrameda bis hin nach Chiclana de la Frontera. Die Traubenqualität ist gesetzlich festgelegt und beträgt 12 °Beaume bei einem Säuregehalt von nur etwa 3,8–4,2 g/l. Der Ertrag liegt bei 3,5 kg pro Stock, bei einem Höchstertag von 80 hl/ha.

## Die Vinifikation: Vom Einfluss der Hefen bis hin zum Solera-System

Es ist wahrlich nicht einfach, dem Geheimnis der Sherryproduktion in den altehrwürdigen Betrieben auf die Spur zu kommen. Durch jahrelange Erfahrung im Keller in Harmonie mit modernster Weinbauforschung hat sich in der Region Jerez jedoch ein Qualitätsprodukt entwickelt, das sich sehen lassen darf. Die Zeiten, wo die Trauben mit den Füßen gestampft wurden und die Maische in offenen Holzbottichen vor sich hin blubberte, existieren nur noch im Vokabular der herausgeputzten Führer anlässlich der «Disneyworld»-ähnlichen Besichtigungstouren einiger Sherryfirmen. Moderne Stahltanks mit Voluminas von 40'000 Litern, Entrappen der Trauben und schonendes, stufenweises Pressen sowie die Verwendung von Reinzuchthefen zur Vergärung bei temperaturkon-



Abb. 1: Tio Pepe, der weltberühmte trockene Sherry, ist das Erfolgsprodukt der 1835 gegründeten Firma Gonzales Byass.

den sich unterschiedliche Hefetypen, wobei hauptsächlich vier Arten (*Saccharomyces beticus*, *montulien-sis*, *cheresiensis* und *rouxii*) zu finden sind. Diese Hefen bilden auf der Weinoberfläche eine kompakte Schicht, den sogenannten «velo de flor». Die Schicht ist sehr nährstoffabhängig und temperaturempfindlich, schützt jedoch den Wein vor oxidativen Prozessen. Die oxidativ ausgebauten Weine des Typs Oloroso erhalten eine Aufspritung auf 18 Prozent Alkohol. Bei dieser Konzentration wird das Wachstum der Hefen gehemmt, die Schicht fehlt und der Wein beginnt mit dem Reifeprozess.

Die jungen Weine finden - etwa 8 bis 16 Monate nach der Gärung - ihren Platz als Criaderas in den obersten Fässern der meist dreistöckigen Fassreihen. Dieses im Sherrygebiet als Solera bezeichnete Stufensystem, bei dem fortlaufend die unteren älteren mit den höher liegenden jüngeren Weinen vermischt werden, hat seinen Namen vom zuunterst liegenden Fass, das dem Fussboden (lateinisch: *solum*, spanisch: *suelo*) nahe ist und die abfüllfertigen Weine enthält. Es werden nie grössere Anteile als maximal  $\frac{1}{3}$  des Volumens aus einem Solera-Fass zur Schönung, Kältestabilisierung und Flaschenfüllung abgezogen.

Abb. 2: Der weisse kalkhaltige Boden, Albariza genannt, bürgt für ein optimales Wachstum der Palomino-Trauben.

trollierten Bedingungen gehören auch in Andalusien zum Standard der Weinbereitung.

Nach einer Gärzeit von etwa 3 bis 4 Tagen ist normalerweise 90 Prozent des Zuckers vergoren. Die gesamte Gärphase, die bei Temperaturen zwischen 22 bis 24 °C stattfindet, dauert zirka 7 Tage. Danach kommt der Wein ins grosse Eichenfass (600 l Inhalt / 500 l Wein) und wird klassifiziert. Nach dem Hefeabzug werden die Weine je nach Ausbauvariante verstärkt. Der Typ Fino wird dabei auf 14,5 bis 15,5 Prozent Alkohol aufgespritzt. Dieser Konzentrationsbereich zwingt die restliche Hefe zu einem «Switch». Um überleben zu können, bil-



## Die wichtigsten Sherry-Vertreter auf dem Markt

### Fino

Ein Sherrytyp von hell- bis strohgelber Farbe, trocken bis sehr trocken ausgebaut und mit einem Alkoholgehalt von 14,5 bis 15,5 Volumenprozent. Sein an Mandeln erinnerndes Bukett und seine Eleganz im Geschmack machen diesen Sherry, eisgekühlt serviert, nicht nur zum idealen Begleiter von Fischgerichten. Um oxidative Prozesse zu verhindern, sollte die Flasche nach Anbruch kühl gelagert und deren Inhalt bald einmal konsumiert werden.

### Manzanilla

Trockener Sherry von hellgelber Farbe, oft mit grünlichen Reflexen. Die Bezeichnung «Manzanilla» ist ausschliesslich den Gewächsen aus Sanlúcar der Barrameda vorbehalten. Geprägt von der nahen Lage der Rebberge zum Meer entwickelt sich ein sehr fragiler feiner Sherry, der als Geheimtipp der Sherryliebhaber gilt.

### Amontillado

Trockener, jedoch oxidativ ausgebauter Sherry mit einem Alkoholgehalt von etwa 18 Volumenprozent. Er besticht mit seinem bernsteinfarbenen Aussehen und seinen Haselnussaromen im Bukett.

### Oloroso

Goldgelber bis mahagonifarbener Sherry mit einem Alkoholgehalt von etwa 18 Volumenprozent. Seine Kraft und sein würziger Charakter verleihen ihm eine lange Haltbarkeit.

### Palo Cortado

Dieser eher selten anzutreffende Sherrytyp beginnt als Fino und vereinigt am Schluss das Bukett eines Amontillados mit der Kraft eines Olorosos.

### Cream Sherry

Pale Cream oder Cream Sherry sind speziell auf den weltweiten Süssweinmarkt zugeschnitten. Man süsst diese Arten mit eingedicktem Traubenmost (arope) aus den Sorten Pedro Ximénes oder Moscatel.

## Sherry, eine Spezialität

Glaukt man den Kellermeistern der alteingesessenen Sherryfirmen, wie etwa Pedro Domecq – mit dem berühmten Fino «La Ina» im Sortiment – oder dem Giganten Gonzales Byass – dessen Fino mit dem rühri-gen Namen «Tio Pepe» auch im hintersten Winkel der

Erde im Angebot jeder Bar zu finden ist – so entsteht aus der Palomino-Traube bei der Vergärung eigentlich nur ein eher neutraler Wein von nicht allzu grosser Kraft. Dank dem klugen Verarbeitungsprozess, dem Ausbau unter der Hefeschicht im Holzfass, entsteht aber im Laufe der Zeit eine Spezialität, die auf dem Weltmarkt stets neue Konsumenten dazu gewinnt. Was da im Zusammenspiel mit dem intensiven Licht Andalusiens, der feuchtigkeitsspendenden Brise vom Atlantik, der Traubensorte auf kalkhaltigen Böden und der traditionellen Ausbautechnik im Südwesten Spaniens entsteht, könnte doch auch für weitere Traubensorten eine Überlegung wert sein. Der genaue Herstellungsprozess allerdings, eine Mischung aus Magie und Wissenschaft, bleibt weiterhin das bestgehütete Geheimnis der zahlreichen Kellereien.

## RÉSUMÉ

### Le xérès – un classique de la culture vinicole espagnole

*Le xérès est sans doute un des vins vinés les plus connus du monde. Selon la méthode d'élevage utilisée, son goût variera du très sec jusqu'à une douceur presque visqueuse. Le processus de fermentation et d'élevage du Fino et du Manzanilla, qui sont des xérès secs, présente un intérêt du point de vue à la fois microbiologique et œnologique. Le mutage des vins de base jusqu'à une concentration alcoolique déterminée déclenche des processus au niveau des levures qui aboutissent à la production du dénommé «velo de flor» à la surface du vin, une couche protectrice qui empêche l'oxydation. L'élevage contrôlé confère à ces vins une grande complexité aromatique. Il est concevable que cette méthode d'élevage et cette technologie puissent également convenir pour d'autres cépages.*