

Weininformation Nr.6 – „Sherry - Wissenswertes“

15.05.2007

Ein Service von **BARRIQUE® Landshut**

SHERRY ist ein spanischer [verstärkter Weißwein](#), der einem speziellen Reifeprozess unterzogen wurde und zur Kategorie der [Likörweine](#) zählt. Durch sein Herstellungsverfahren entwickelt er ein nur diesem Wein eigentümliches, an Mandeln und Hefe, bisweilen auch an Hasel- und Walnüsse erinnerndes Aroma. Das Hauptmerkmal aller Sherrys ist, dass sie aus einem trockenen Weißwein (aus der Palomino-Traube) hergestellt werden. Dieser Wein wird nach vollendeter Gärung mit [Branntwein](#) versetzt, d. h. von ursprünglich 11 bis 12 auf 15 bis 18 Prozent Alkohol [aufgespritet](#), und anschließend in unverschlossenen 600-Liter-Fässern an der Luft gereift. Alle Sherrys sind somit ursprünglich trocken. Sherry wird während seiner Fassreife aus Weinen unterschiedlicher [Jahrgänge](#) verschnitten, und ist als [Herkunftsbezeichnung](#) geschützt: Nur Weine aus dem andalusischen "Städtedreieck" [Jerez de la Frontera](#), [Sanlúcar de Barrameda](#) und [El Puerto de Santa María](#) dürfen als Sherry bezeichnet werden.

Der Begriff „Sherry“ rührt vom arabischen Namen Sherish [Phönizisch Cera, Römisch Ceret] für den heutigen Ort Jerez de la Frontera her. Es ist der Wein Andalusiens, weltweit bekanntgemacht von englischen Handelshäusern im 18. und 19. Jahrhundert.

Sorten/Handelsbezeichnungen

Sherry wird in unterschiedlichen Ausprägungen hergestellt und unter entsprechenden Handelsbezeichnungen angeboten, die ihre Eigenart im wesentlichen durch den Alkoholgehalt des Grundweines und somit durch das Ausmaß an anschließender Oxidation erhalten:

Fino Fino ist sehr trocken und hat eine helle, strohige Farbe. Fino schmeckt sehr leicht, hat ein angenehmes Mandel-Hefe-Aroma und wird - wie Weißwein - kalt getrunken. Der Alkoholgehalt liegt in der Reael bei 15 Prozent. Das wesentliche Element bei

der Entstehung eines Fino aus dem aufgespritzten Weißwein ist die sich im Fass auf der Oberfläche des Weines spontan bildende Hefeschicht, auch als "Flor" bezeichnet [*Siehe unten, unter "Herstellung"*]. Es ist der Stoffwechsel dieser Hefe, die dem Fino sein einzigartiges Aroma verleiht. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8 bis 10 °C.

Manzanilla	Manzanilla ist eine besondere Art des Fino, die aus dem Hafenort Sanlúcar de Barrameda stammt. Meistens etwas heller in der Farbe als Fino sowie deutlich trockener und von leicht salzigem Abgang. Allerdings wird im Spanischen auch Kamillentee als Manzanilla bezeichnet, was in der örtlichen Gastronomie häufig zu Missverständnissen führt.
Manzanilla Pasada	Ein besonders lange gereifter Manzanilla (pasada = zu weit gegangen). Durch die langsam absterbende Flor-Hefe (siehe unter "Fino") und dadurch beginnende Oxidation meistens etwas dunkler als die Manzanilla, aus der er entstanden ist. Vom Geschmack kräftiger; Salzmandel-Noten. Manzanilla Pasada ist die erste Stufe auf dem oxidativen Reifeprozess des Manzanilla hin zum Amontillado.
Amontillado	Ein Amontillado (span: <i>Nach Art derer von Montilla</i>) entsteht durch Oxidation aus einem Fino (bzw. aus Manzanilla). Die Hefe stirbt im Laufe der Jahre ab, wodurch der Oxidationsprozess einsetzt. Die Zwischenstufen dieser Oxidation tragen die Bezeichnungen: Fino Amontillado und Amontillado Fino. Amontillados haben eine kräftige Bernsteinfarbe, mit einem volleren, stark an Nüsse oder Mandeln erinnernden Aroma, und einem Alkoholgehalt von 17 bis 21 Prozent. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 16 °C.
Oloroso	Olorosos entstehen rein oxidativ, also ohne die ansonsten typische Florschicht und im direkten Kontakt mit der Luft. Der Grundwein wird von Anfang an mit Branntwein auf 18 Prozent aufgespritzt und oxidiert im offenen Holzfass jahre- oder jahrzehntelang vor sich hin. Olorosos sind somit kräftiger und dunkler als Amontillados. Während ein Amontillado Aromen von Haselnüssen und Leder entwickelt, sind es beim Oloroso eher Aromen wie Dörrpflaume und Lakritz. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 12 bis 16 °C.
Palo Cortado	Ein Zwischentyp, mit einer Nase, die eher an Amontillado erinnert, am Gaumen jedoch eher wie ein Oloroso schmeckt: mandelähnliches Aroma, trocken, ausgewogen und elegant. Im Abgang meistens leicht pikant, <i>grüne Paprika</i> . Eine spontan entstehende, seltene, nicht industriell herstellbare Sherry-Sorte. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 16 °C.
Pale Cream	Ein Fino, der mit weißem Süßwein verschnitten wurde. Blasse Farbe. Geschmeidig, scharfes, aber delikates (süßes) Aroma. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 12 bis 16 °C.
Cream	Dunkle Farbe. Ein ursprünglich trockener Oloroso, der mit

Süßwein (aus Moscatel oder Pedro Ximénez-Trauben) verschnitten wurde. Scharfes, aber subtiles Aroma und voller Körper. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 16 °C.

[Pedro Ximénez](#) Eine Weißweintraupe, die in Jerez eher selten ist. In Jerez und anderen Gebieten Spaniens (Málaga, Montilla-Moriles) wird daraus meistens ein recht üppiger süßer Sherry mit etwa 17 Prozent Alkohol und einem eher rosinenartigen Aroma hergestellt. Dient meistens zum Aufsüßen von ursprünglich trockenen Amontillados und Olorosos zu Mediums oder Creams. Im Anbaugebiet Montilla-Moriles werden aus dieser Traube jedoch auch (trockene) Finos und Amontillados hergestellt. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 16 °C.

[Almacenista](#) Kein Sherry-Stil, sondern eine Einrichtung, die unter Sherry-Fans immer mehr Interesse findet. Hiermit bezeichnet man Sherry-Weine, die von kleinen, privaten Betrieben traditionell hergestellt und von den so genannten Almacenistas (span.: Lagerhalter) teilweise über 30 Jahre gelagert und gereift werden.

Almacenistas sind meistens wohlhabende Bürger, die die Sherry-Herstellung als Nebenerwerb oder Hobby betreiben und ihre Sherries nicht selber abfüllen. Traditionell verkaufen sie sie offen in sog. "Ventas" (Verkaufshallen) an die Nachbarschaft und an Gastronomen, die hierfür Plastikcontainer mitbringen. Die besseren Almacenista-Sherries werden an große Sherry-Firmen verkauft, die ihre eigenen Soleras damit aufbessern. Nur in selten Fällen jedoch werden auf diese Weise zugekaufte Almacenista-Sherries von den großen Kellereien pur abgefüllt und unter Nennung des Namens des Almacenista verkauft. Die allerbesten Almacenista-Qualitäten allerdings werden von der Familie des Almacenista getrunken und gelangen nicht in den Handel.

Der Begriff *Almacenista* ist rechtlich geschützt für derartigen Sherry aus der Region [Jerez de la Frontera](#). Alle Typen von Sherry und Manzanilla sind in Almacenista-Version zu finden und fast immer von außerordentlicher Qualität. Bruchzahlen auf dem Etikett (1/8, 1/17) bezeichnen die Zahl der Fässer des Solera-Systems, aus dem der Wein stammt; je kleiner die Ziffer unter dem Bruchstrich (d. h. Anzahl der Fässer), desto rarer und folglich teurer ist der Wein.

Herstellung

Sherry wird größtenteils aus [Trauben](#) der Rebsorte Palomino Fino hergestellt. Aus der [Vergärung](#) erhält man zunächst einen trockenen Weißwein mit einem Alkoholgehalt von 11 bis 13 Prozent. Dieser junge Wein wird mit Branntwein

auf einen Alkoholgehalt von 14,5 bis 15,5 Prozent verstärkt. Dieser Wein reift zunächst für ein Jahr. Danach wird er in einem speziellen Verfahren, dem "Solera (y Criadera)"-System ausgebaut und verschnitten.

Das Solera-Verfahren

Das Solera-Verfahren kann man sich vereinfacht folgendermaßen vorstellen: Mindestens drei, oft aber auch mehr, Reihen übereinandergestapelter Fässer. Die Fassreihe am Boden heißt Solera ("die, die am Boden liegt"), die darüberliegenden Reihen nennt man Criaderas. Der zum Verkauf bestimmte Sherry wird immer aus der untersten Fassreihe entnommen. Dabei wird jedem Fass aber nur maximal ein Drittel des Inhalts entnommen. Die entnommene Menge wird aus der Fassreihe darüber nachgefüllt. Diese zweite Reihe wird wiederum aus der dritten Reihe darüber nachgefüllt. Dieses Prinzip setzt sich bis zur obersten Fassreihe fort. Die dort entnommene Menge wird nun mit jungem Wein ersetzt.



 Solera-Verfahren (González Byass, 2003)

[Anmerkung aus der Praxis: In der Realität liegen die Criadera-Stufen jedoch meistens nicht übereinander, sondern oft sogar in verschiedenen Bodega-Gebäuden, und die übereinander liegenden Fässer in einer Bodega enthalten in der Regel alle die gleiche Criadera-Stufe. Beim Abfüllen wird dann mit Schläuchen und Pumpen von den Fässern einer Criadera in solche der nächsten Stufe umgepumpt. Nur so ist zu erreichen, dass oft 10 und mehr Criadera-Stufen an der Erzeugung eines Sherry beteiligt sind.]

Auf diese Weise wandert der junge Wein von oben nach unten durch das System, und wird dabei kontinuierlich mit den älteren Jahrgängen darunter verschnitten. Dieses Prinzip ist einerseits einer der Bausteine, die den einzigartigen Sherry-Geschmack erzeugen. Auf der anderen Seite garantiert es eine über viele Jahre gleich bleibende Qualität der einzelnen Sherry-Marken, da Schwächen eines Jahrgangs durch den Verschnitt mit anderen Jahrgängen nivelliert werden.

Flor

Eine wichtige Besonderheit kennzeichnet den Herstellungsprozess der Sherry-Arten Fino und Amontillado:

Die Fässer, in denen der Wein verschnitten wird, werden nicht komplett, sondern höchstens zu 85 Prozent gefüllt. Außerdem sind die (liegenden) Fässer nicht komplett verschlossen, sondern der Spund bleibt oben offen. Auf diese Weise kommt die Oberfläche des Weines mit Luft in Berührung. Wegen der Nähe zum Meer ist die Luft relativ feucht, und die oberirdischen Weinkeller (Bodegas) haben in der Regel eine Temperatur von etwa 17 °C. Diese Kombination begünstigt bei Sherrys mit einem Alkoholgehalt von maximal

15,5 % (d.h. Finos und Manzanillas) die Ausbildung einer besonderen Hefeschicht auf der Oberfläche, dem [Flor](#). Dieser dichtet den Wein vor der Luft ab, vermeidet, dass er oxidiert und gibt ihm sein sherry-spezifisches Aroma. Vergleichbare Hefefilme bilden der französische gelbe Jura-Wein [Château-Chalon](#) und der Tokajer.

Einfluss auf die Sherry-Arten

Die unterschiedlichen Sherryarten basieren auf unterschiedlichen Anfangs-Alkoholgehalten und einer dadurch bedingten mehr oder weniger starken Ausprägung des Flors und/oder der Oxidation. Fehlt z.B. der Flor oder ist er nur fleckenhaft ausgeprägt, kann der Wein stärker oxidieren.

Amontillado z.B. ist ein Fino, bei dem aufgrund des hohen Alkoholgehalts am Ende des Reifeprozesses der Flor fast vollständig abgestorben ist (Restzucker der Trauben und Phenole sind komplett aufgezehrt, und die Hefe findet keine Nahrung mehr), und der Wein seine oxidative Reifung im direkten Luftkontakt beginnen kann.

Der Unterschied zwischen Fino und Manzanilla kommt daher zustande, dass sich der Flor in der heißeren Region von Jerez nur im Frühling und Herbst richtig entwickelt (im Sommer und Winter abstirbt), sich in Sanlúcar de Barrameda jedoch aufgrund des mildereren Mikroklimas direkt an der Küste rund um das Jahr erhält.

Geschichte



 Sherrykeller (González Byass, 2003)

Die Gegend um Jerez produziert seit mehr als 3000 Jahren Wein. Der römische Historiker Avenius berichtet, dass die Phönizier um das Jahr 1100 vor Christus die ersten Weinreben aus dem Land von Kanaan in die Region gebracht hätten. 400 vor Christus gibt es [Theopompus](#) zufolge bereits ein blühendes Weinhandelszentrum in der Nähe, bei Gibraltar. Während der Zugehörigkeit zum römischen Reich von 206 v. Chr. bis 209 n. Chr. wurden Amphoren mit Wein aus Ceret, dem heutigen

Jerez, in recht großen Mengen exportiert.

Während der ersten Völkerwanderung (407 bis 409 nach Christus) kam die Gegend dann unter gotische Herrschaft. Diese dauerte dreihundert Jahre, bis dann im Jahr 711 [Tāriq ibn Ziyād](#), der Statthalter von Tanger, die Meerenge von Gibraltar mit 7000 Soldaten überquerte. Das war der Beginn der 553 Jahre dauernden Herrschaft der Mauren über das heutige Spanien.

Obwohl der Islam dem Alkohol nicht unbedingt freundlich gegenübersteht, prosperierte der [Weinbau](#) in dieser Zeit. Aufgrund des für Herrschenden

geltenden Alkoholverbots blieben Anbau und Vertrieb von [Wein](#) in erster Linie in christlicher Hand, wurden aber wohl kräftig von den Mächtigen gefördert.

1264 wurde Jerez dann von Alfons X. zurückerobert. Er gab seinen Vasallen die Weingärten der Region zum Lehen.

In den folgenden zwei Jahrhunderten wurde der Weinexport dann immer mehr zur wirtschaftlichen Basis der Region: 1402 verbietet [Enrique III](#) die Zerstörung von Weinstöcken oder ihre Ersetzung durch andere Kulturen. Auch auf die Qualität wurde zunehmend mehr Augenmerk gerichtet: Von 1483 stammt ein Edikt des Stadtrats von Jerez über die Produktion des Weinanbaus, das Verschließen der Fässer und darüber, dass die Fässer den Namen der Produzenten zu tragen hatten.

Als 1587 Francis Drake die spanische Flotte bei Cádiz zerstörte, segelte er mit einer Beute von 2900 Fass Sherry nach England zurück. In der Folge wurde England zu einem der wichtigsten Abnehmer für Wein aus der Region.

Ab dem Ende des 17. Jahrhunderts wird dort dieser Wein dann zum ersten Mal als "Sherry" bezeichnet. Um diese Zeit etwa muss auch das Solera-System erfunden worden sein.

1934 schließlich wurde der *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry* gegründet. Dieses Kontrollgremium regelt bis heute die Produktion, die Qualität und den Export des Weines und wacht über die geschützte Herkunftsbezeichnung "Sherry".

Boden und Traube

Die Region, in der Sherry produziert werden darf, hat etwa 20.000 Hektar. Klima und Boden sind geradezu ideal, um Wein zu produzieren: Die Durchschnittstemperatur liegt etwa bei 17,5 °C, im Sommer steigen die Temperaturen auf bis zu 40°C. Regen fällt nicht allzu viel, etwa 75 Tage im Jahr, insgesamt etwa 600 Liter im Jahr pro m².

Die besten Böden in dieser Gegend sind die *Albariza*. Der Name stammt von dem weißen Kalkboden. Dieser gibt dem Untergrund eine schichtige Struktur, die das Wasser gut speichert. Die Oberfläche der Albarizas pulverisiert sehr leicht. Dadurch ist der Boden von einer Art feinem Puder bedeckt, das die Verdunstung vermindert. Die Albarizas finden sich vorwiegend an den Berghängen.

Die *Barros* dagegen sind der Boden in den Tälern. Sie sind lehmiger und humusreicher. Die dritte Art von Boden findet sich in der Gegend von Jerez: Die *Arenas* sind sehr sandig, mit einem geringen Lehm-Anteil. Sie enthalten Eisenoxid, das sie rot färbt.

Die Erträge auf den Bodenarten sind recht unterschiedlich: Die Albarizas liefern bei einer geringen Ausbeute sehr hochwertige Weine, die Weine der Barros sind kräftiger und einfacher, die Ausbeute ist höher. Auf den Arenas

sind die Produktionsmengen sehr hoch, die Qualität der Weine eher durchschnittlich.

Die Vielzahl der angebauten Traubensorten sinkt von Jahr zu Jahr. Früher wurden noch 250 verschiedene Trauben angebaut, heute sind auf 94 % der Fläche Rebstöcke mit der [Palomino Fino](#)-Traube zu finden. Dazu kommen *Pedro Ximénez* und *Moscatel*, die als Verschnittweine eingesetzt werden und durch ihre gehaltvolle Süße beim Ausbau der Sherrys die Ausprägung der einzelnen Sorten steuern.

Wirtschaftliche Bedeutung

Derzeit werden jährlich etwa eine Million Hektoliter Sherry exportiert. Hauptabnehmerländer sind Großbritannien und die Niederlande.

Tourismus

Das "Sherry-Dreieck" wird touristisch durch die Weinroute (Ruta del Vino) erschlossen, die in [Jerez de la Frontera](#) beginnt, über [Sanlúcar de Barrameda](#) und [El Puerto de Santa María](#) führt und in [Chiclana de la Frontera](#) endet.

Viele größere Hersteller im Raum Jerez bieten geführte Besichtigungen ihrer Weinkeller an. Eine telefonische Voranmeldung ist zu empfehlen. Dauer ca. 1 bis 2 Stunden, Kosten zwischen 3 bis 6 Euro (inkl. Verkostung). Die zunehmende Nachfrage hat im Gefolge zu einer "Marketing-Industrialisierung" geführt, so dass zum Beispiel eine geführte Tour bei Gonzalez-Byass ("Tío Pepe") mittlerweile 9 EUR (04.2007) kostet. Die hierbei gebotenen Informationen liegen weit hinter dem Eintrag "Sherry" bei Wikipedia zurück.

Literatur

- Axel Berendt: *Sherry. Der Guide für Kenner und Genießer*. Heyne, München 1997, [ISBN 3-453-12894-X](#)
- Julian Jeffs: *El vino de Jerez*. Universidad de Cádiz, Cádiz 1994, [ISBN 84-7786-106-4](#)
- [Gregor von Rezzori](#): *Sherrytime*. Heyne, München 1983, [ISBN 3-453-40287-1](#) (Ein höchst vergnüglicher Streifzug durch die Region und ihre Weine)