Sherry

Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo cortado, Pedro Ximénez

Kategorie

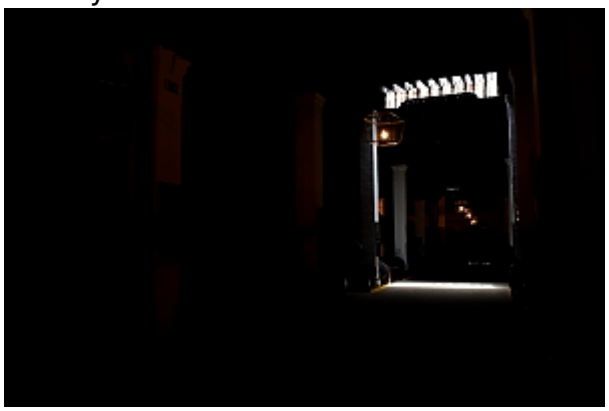
Alkoholische Getränke, Wein

Beschreibung

Sherry (in der geschützten Ursprungsbezeichnung spanisch-französisch-englisch Jerez-Xérès-Sherry) ist ein spanischer verstärkter Weißwein aus Andalusien, der einem speziellen Reifeprozess unterzogen wurde. Der Begriff »Sherry« rührt vom maurischen Namen Sherish (phönizisch Cera, lateinisch Ceret) für den heutigen Ort Jerez de la Frontera her. Sherry wurde im 18. und 19. Jahrhundert durch englische Handelshäuser weltweit bekannt gemacht.

Sherryfass

Durch das Herstellungsverfahren entwickelt der Sherry ein nur für diesen Wein charakteristisches, an Mandeln und Hefe, bisweilen auch an Hasel- und Walnüsse erinnerndes Aroma. Das Hauptmerkmal fast aller Sherrys ist, dass sie zunächst aus einem trockenen Weißwein aus der Palomino-Traube hergestellt werden. Dieser Wein wird nach vollendeter Gärung mit Branntwein versetzt und so von ursprünglich 11 bis 13 auf 15,5 Volumenprozent Alkohol aufgespritet. Anschließend reift er in zu ca. vier Fünfteln gefüllten (meist 600-Liter-)Fässern an der Luft, woraufhin sich auf dem jungen Wein ein Teppich aus Florhefe bildet, der den Wein vor Oxidation schützt und den Zucker des Weines am Ende fast vollständig vergärt. Alle Sherrys sind somit ursprünglich trocken. Diese Art der reduktiven Reifung nennt man »biologischen Ausbau«. Oloroso-Sherry reift hingegen oxidativ, ohne Florhefe. Er wird auf etwa 17% Alkohol aufgespritet, um die Florhefe abzutöten. Ob ein Wein zum Fino oder Oloroso wird, entscheidet der Kellermeister.Einigen



Bodega Gonzales Byass

Bodegas Osborne

Sorten Sherry werden vor der Abfüllung Weine oder Moste aus den Rebsorten Moscatel oder Pedro Ximenez zum Süßen hinzugegeben. Die Trauben dieser Rebsorten werden nach der Ernte nicht sofort gekeltert, sondern zunächst auf Bastmatten getrocknet. Der Saft aus diesen Trauben ist dann stark konzentriert, und die Weinhefe wandelt nicht den gesamten Zucker in Ethanol um. Zur Sherryherstellung dürfen deshalb, wie beschrieben, ausschließlich Palomino, Moscatel de Alejandría und Pedro Ximenez verwendet werden. Andere Rebsorten werden in der Provinz Cádiz

nur zur Tafel- und Landweinherstellung angebaut
Sherry wird während seiner Fassreife aus Weinen unterschiedlicher Jahrgänge verschnitten (Solera-System).

Sorten und Handelsbezeichnungen

Sherry wird in unterschiedlichen Varianten hergestellt und unter entsprechenden Handelsbezeichnungen angeboten, die ihre Eigenart im Wesentlichen durch den Alkoholgehalt, das Alter und das Ausmaß an Oxidation erhalten:

Fino

Er reift unter einer dicken Florschicht ohne oxidativen Einfluss. Es ist ein heller, strohgelber, trockener Sherry, der zwischen drei und zehn Jahre in der Solera verbracht hat, mit einem Alkoholgehalt von meist 15 und bis zu 18 Prozent. Ein Fino (»der Feine«) ist die Vorstufe für die zwei Sherry-Varianten Amontillado und Palo Cortado. Er sollte gekühlt getrunken werden (etwa 5 bis 7 °C) und eignet sich als Aperitif und zum Essen.

Manzanilla

Manzanilla ist eine besondere Art des Fino, die aus dem Hafenort Sanlúcar de Barrameda stammt. Diese Fino-Variante reift ebenfalls unter Flor und stammt ausschließlich aus dem Gebiet Sanlúcar de Barrameda. Aufgrund der hier vorherrschenden Atlantikwinde hat der Wein einen typischen, leicht salzigen und oft zartbitteren Geschmack. Der Alkoholgehalt beträgt in der Regel 15% oder leicht darüber. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 5 bis 7 °C. Manzanilla hat eine eigene geschützte Ursprungsbezeichnung, da die Trauben dafür nur in einem kleinen Bereich im Westen des Sherry-Anbaugebiets um Sanlúcar de Barrameda wachsen dürfen. Streng genommen ist Manzanilla damit kein Sherry und nennt sich so nicht Jerez/Xèréz/Sherry DO, sondern findet sich unter dem geschützten Begriff Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda DO.

Amontillado

Diese körperreiche Variante entwickelt sich zunächst mehrere Jahre unter Flor. In diesem Stadium ist der Wein noch ein Fino mit etwa 15,5% Alkoholgehalt. Der Fino entwickelt sich dann zum Amontillado, wenn durch ein Absterben der Florhefeschicht die Oxidation an der Luft einsetzt. Dieses Absterben kann auf zweierlei Weise geschehen:
a) schlagartig, durch Hinzugabe von Alkohol auf 16 bis 18% vol.
b) allmählich, altersbedingt, meistens nach zehn bis 15 Jahren.
Im letzteren Fall spricht man von einem »echten Amontillado«. Die Farbe entwickelt sich je nach Alterung von bernsteinfarbenem Goldton über hellbraun bis hin zu mahagonifarben. Die Übergangsstadien werden als Fino Pasada, Fino-Amontillado und Amontillado-Fino bezeichnet. Das zarte und pikante Aroma erinnert an Haselnüsse und Mandeln. Ein echter Amontillado ist völlig trocken. Der Alkoholgehalt beträgt zwischen 16 und 22% Vol. Es gibt jedoch auch gesüßte Varianten. Der Name Amontillado bedeutet wörtlich »nach Art derer von Montilla«. Die optimale Trinktemperatur liegt bei etwa 12 bis 16 °C, je nach Alter und Süße.

Oloroso

Ein Oloroso entsteht ohne Florschicht unter oxidativem Einfluss. Vom Aroma her ist ein Oloroso kräftiger als ein Fino und in der Regel komplexer als ein Amontillado. Grundsätzlich ist er trocken, bernstein- bis mahagonifarben mit einem duftigen Nussaroma (oloroso = »duftend«). Der Alkoholgehalt eines Oloroso beträgt zwischen 17 und 20% vol. Neben der trocknen Variante gibt es auch nachgesüßte Sorten. Die optimale Trinktemperatur liegt hier ebenfalls bei etwa 12 bis 16 °C, je nach Alter und Süße.

Palo cortado

Der Palo cortado ist ein ursprünglich sehr seltener, mahagonifarbener Sherry. Der Palo- (palo: »Stock«, oder sinngemäß »dicker Strich«) Cortado vereint die frischen Noten des Amontillado mit dem vollen Bukett des Oloroso. Durch das plötzliche Absterben der Florhefe wird aus einem ursprünglich als Fino ausgebauten Wein ein Palo Cortado. Er durchläuft danach einen längeren oxidativen Prozess. Sein Aroma erinnert an Nüsse oder Mandeln und wird zumeist trocken

ausgebaut mit einem Alkoholgehalt zwischen 18 und 22% vol. Der Name rührt von der Tradition her, den Kreidestrich, der ein Fass als »Fino« markiert, durchzustreichen (cortado = gekappt), wenn die Florhefe abstirbt. Heutzutage kommt das zufällige Absterben der Hefe aufgrund der kontrollierteren Herstellungsmethoden kaum noch vor. Deshalb sind die meisten Palo Cortados heute nur im Stil nachempfundene Weine. Die optimale Trinktemperatur liegt bei etwa 12 bis 14 °C.

Pedro Ximénez

Die im Sherrydreieck nur noch selten angebaute, vermutlich von einem Deutschen namens Peter Siemens eingeführte Weißweintraube Pedro Ximénes, die gemäß der Legende nach der spanischen Verballhornung seines Namens benannt wurde, ist die Basis des gleichnamigen Sherry Pedro Ximénez. In Jerez wird daraus meistens ein recht üppiger, süßer Sherry mit etwa 17% Alkohol und einem stark rosinenartigen Aroma hergestellt. De facto stammt mittlerweile jedoch die Mehrzahl der Trauben aus Montilla-Moriles, wo die Rebe auf weniger kalkhaltigen Böden besser gedeiht. Pedro Ximénez, oder P.X., dient außerdem zum Aufsüßen von ursprünglich trockenen Amontillados und Olorosos zu Mediums oder Creams. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10 bis 14 °C.

Herkunft

Sherry (oder Jerez) 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 und tragen die geschützte Ursprungsbezeichnung Jerez-Xérès-Sherry DO.

Aroma

Ob ein Sherry trocken, halbtrocken oder süß ausgebaut wird, entscheidet sich übrigens nicht schon bei der Ernte der Weißweintrauben, sondern nach dem Abfüllen in die Fässer. Nach einer ersten Verkostung bestimmt der Kellermeister, in welche Richtung es geschmacklich gehen soll.

Trockener Sherry mit sehr heller Farbe und feinem Geschmack nennt man Fino. Er bringt es auf etwa 15 bis 17 Volumenprozent Alkohol. Der Manzanilla gehört ebenfalls zu den Finos, gilt aber als besonders weich und geschmeidig. Ältere Finos mit dunkler Farbe, einem an Haselnüsse erinnernden Aroma und 18 bis 24 Volumenprozent Alkohol nennt man Amontillado.

Oloroso oder Amoroso haben eine dunkebraune Farbe und können trocken, halbtrocken oder süß schmecken. Abocado nennt man einen halbtrockenen Oloroso; sehr süßer Sherry heißt meistens Cream Sherry; manchmal auch Old Brown Sherry.

Verwendung

Ob als Aperitif oder nach dem Essen, ob trocken oder süß, ob zimmerwarm oder gekühlt - am besten entfaltet ein Sherry sein typisches Aroma im extra dafür entwickelten Glas. Es ist schmal und verjüngt sich nach oben hin leicht.

Sherry eignet sich aber keineswegs nur zum Trinken. Sie können ihn wie jeden anderen Wein auch zum Verfeinern und Aromatisieren von einer Consommé oder von Soßen verwenden, zum Beispiel zu Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichten. Mit süßem Cream-Sherry lässt sich frischen Obstsalaten oder Desserts das gewisse Etwas geben.

Einkauf / Aufbewahrung

Da die Herkunftsbezeichnung gesetzlich geschützt ist, können Sie Sherry unbesehen kaufen. Wer gern einen wirklich harmonischen und aromatischen Geschmack möchte, der sollte allerdings nicht allzu sparsam sein. Auch wenn die Herstellungsmethode immer gleich ist: Ein Markensherry bietet in der Regel eine bessere Qualität als ein sehr preisgünstiger Sherry.

Sherry behält seinen Geschmack auch in der geöffneten Flasche sehr lange. Ob Sie ihn kühlen oder bei Zimmertemperatur aufbewahren, ist Geschmackssache - generell schmeckt trockener Sherry bzw. Fino aus dem Kühlschrank aber den meisten am besten.

Ersatz

Sherry wird aus Weißwein hergestellt, weshalb Sie Sherry auch mit Weißwein ersetzen können. Alternativ eignet sich auch Roséwein. Wenn Sie auf Alkohol verzichten möchten, können Sie alternativ Apfelsaft, hellen Traubensaft oder ungesüßten Pflaumensaft verwenden.

Gesundheit

Sherry hat, natürlich nur in Maßen genossen, positive Effekte auf den Körper. Die Universität von Sevilla, Spanien, fand heraus, dass Sherry einen niedrigeren Gesamtcholesterin- und einen höheren HDL-Wert begünstigt.

Außerdem enthält das alkoholische Getränk Antioxidantien. Diese helfen dabei, freie Radikale zu neutralisieren und schützen somit vor Zellschäden und chronischen Krankheiten.

Geschichte

In der Gegend um Jerez produziert man 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 Kanaan in die Region gebracht hätten. 400 vor Christus gab es Theopompos zufolge bereits ein blühendes Weinhandelszentrum in der Nähe von Gibraltar. Aus dieser Zeit stammt die Bezeichnung Xérés für diese Region, welche von dem griechischen Wort xerós = »trocken« abgeleitet wurde.

Während der Zugehörigkeit zum römischen Reich von 206 v. Chr. bis 476 n. Chr. wurden Amphoren mit Wein in großen Mengen exportiert. Mit der Eroberung durch die Römer änderte sich der Name in Ceret. Zu Beginn der Völkerwanderung kam die Gegend dann für rund 300 Jahre unter gotische Herrschaft. Mit viel Erfolg kultivierten die Westgoten den Weinanbau und verfeinerten die Weinherstellung, bis dann im Jahr 711 Tariq ibn Ziyad, der Statthalter von Tanger, die Meerenge von Gibraltar mit 7000 Soldaten überquerte. Das war der Beginn einer Jahrhunderte dauernden Herrschaft der Mauren über das heutige Spanien.

Im Jahr 966 ordnete Kalif Al-Hakam II. die Rodung der Rebstöcke von Jerez an, da im Islam der Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet war. Um die Weinberge zu retten, argumentierten die Bewohner erfolgreich, dass ein Teil der Trauben zu Rosinen verarbeitet werde und der Alkohol für medizinische Zwecke eingesetzt werde. So konnten etwa zwei Drittel der Rebstöcke gerettet werden.

1264 wurde Jerez dann von Alfons X. zurückerobert. Wein wurde schnell zum wichtigsten Exportgut der Region. Das älteste Zeugnis des Weinexports nach England stammt aus dem Jahr 1340. Die Engländer, die bereits damals die größten Hauptabnehmer waren, machten später aus dem Sherish Sherry und gaben dem Getränk damit seinen heutigen Namen.

In den folgenden zwei Jahrhunderten wurde der Weinexport dann immer mehr zur wirtschaftlichen Basis der Region. 1402 verbot Heinrich III. die Zerstörung von Weinstöcken oder ihre Ersetzung durch andere Kulturen. Auch auf die Qualität wurde zunehmend mehr Augenmerk gerichtet. Von 1483 stammt das Edikt Vorschriften des Gremiums für Rosinenhersteller und Weinlese in Jerez 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.

Am 19. April 1587 lief Sir Francis Drake mit seiner Flotte direkt in den Hafen von Cádiz ein. Dort versenkte und beschädigte diese viele Schiffe der spanischen Armada, die einen Angriff auf England vorbereitete. Danach segelte Drake mit einer Beute von 2900 Fass Sherry nach England zurück. Nach der Ankunft in London wurde der Sherry auch am englischen Hof und in Adelskreisen bekannt und unter dem Namen Sack beliebt. Man geht heute davon aus, dass dieser Name vom spanischen saca (»Abfüllung«) abgeleitet wird.

Nachdem 1625 ein gewaltsamer Versuch der Briten, den Hafen Cádiz in ihren Besitz zu bringen, gescheitert war, kam die erste Welle friedlicher Händler aus England, Irland und Schottland. Timothy O'Neale begann 1724 als Händler; er war einer der ersten, die in Jerez ansässig wurden. In kurzen Abständen folgten ihm unter anderem die Schotten Sir James Duff und James Gordon und die Iren William Garvey und Thomas Osborne. Um dieselbe Zeit wurde in Bristol die Firma »Averys and Harveys« gegründet. Es entstanden Firmen, die aus alter Tradition abgelehnte Lagerbestände aufnahmen und das nötige Verschneiden durchführten. Erstmals entwickelte das Sherrygewerbe eigene Strukturen. Um das Jahr 1775 entstand in Jerez, offenbar als Folge eines schleppenden Absatzverlaufs, das System für das Altern von Sherry, das Solera-Verfahren, das eine einheitliche Qualität gewährleisten sollte.

Etwa gegen 1870 erreichte Sherry den Höhepunkt seiner Beliebtheit. Doch schon bald darauf kam Sherry aus der Mode, und die Absätze gingen zurück. Zudem begann ab 1894 die Reblaus,

die Weinberge der Region zu verwüsten. In der Folge mussten die Händler und die Produzenten jahrelang von ihren Beständen zehren. 1933 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. Im Jahr 2021 hat das Consejo Regulador umfangreiche Änderungen der Produktionsregeln für Sherry beschlossen. Die Anbaufläche der Appellationen DO Jerez/Xérèz/Sherry und DO Manzanilla de Sanlúcar Barrameda wird vergrößert. Gleichzeitig wird das Regelwerk für sechs weiße Rebsorten geöffnet: Eva, Cañocazo, Mantúo Castellano, Chelva, Perruno und Vigiriega.
Sherry-Exporte erreichten um 1940 ihr nächstes Hoch, doch auch dies hielt nicht lange an. In den 1960er und 1970er Jahren kaufte die Familie José María Ruiz Mateos sehr viele Bodegas; 1961 gründete sie die Firma Rumasa. Diesen beherrschte unter anderem so große Teile des Sherry-Marktes, dass 1983 bei der Enteignung durch die neue sozialistische Regierung ein Schock durch die Branche ging, mit der Folge, dass das Geschäft mit Sherry zusammenbrach.
Nach jahrelangen Auseinandersetzungen verfügte die Europäische Union zum 1. Januar 1996, dass sich von diesem Datum an nur noch der Wein »Sherry« nennen darf, der nach den festgelegten, traditionellen Methoden im gesetzlich geschützten Anbaugebiet DO Jerez/Xèréz/Sherry y Manzanilla de Sanlúcar Barrameda hergestellt und abgefüllt wird. Im Jahr 2000 wurde die Alterszertifizierung VOS (Vinum Optimum Signatum/Very Old Sherry) - 20 Jahre und VORS (Vinum Optimum Rare Signatum/Very Old Rare Sherry) - 30 Jahre, eingeführt. Die Altersangaben beziehen sich auf das Durchschnittsalter eines Sherrys.