



Informationssossier

D.O. JEREZ- XÉRÈS-SHERRY

Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung
Jägerhofstr. 32, 40479 Düsseldorf
Tel. +49 (0) 211 49366-31/32
Fax: +49 (0) 211 4936635
vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es
www.wein-aus-spanien.org



D.O. JEREZ- XÉRÈS-SHERRY

INHALTSVERZEICHNIS

UNTER DER SONNE ANDALUSIENS	4
Das Sherry-Dreieck	
Besonderes Klima für einen besonderen Wein	
Albariza- der weiße Boden	
SHERRY- EINER DER ÄLTESTEN WEINE DER WELT	6
VON DER TRAUBE INS GLAS	9
Die Sherry-Trauben	
Die Grundtypen: Fino oder Oloroso?	
Fino: biologische Reifung	
Oloroso: oxidative Reifung	
Ausbau im Solera-System	
Der Einfluss des Atlantiks	
SHERRY-VIELFALT FÜR JEDEN GESCHMACK	13
Die Grundtypen: Fino und Oloroso	
Raritäten-Sherrys	
Tipps zur Lagerung	
DER CONSEJO REGULADOR	18
Bestimmungen für die Sherryproduktion	
Promotion für die D.O.: Die Fedejerez	
DIE D.O. IN ZAHLEN	21
Export von Sherry	
Der deutsche Sherrymarkt	

Unter der Sonne Andalusiens

Der Sherry, einer der ältesten Weine der Welt, ist ein echter Spanier. Im sonnigen Andalusien, in der Provinz Cádiz, dreht sich alles um den Sherry. Rund 2.800 Traubenproduzenten bauen hier auf rund 10.000 ha die Trauben für die Sherryproduktion an, aus denen über 60 Bodegas eine unglaubliche Vielzahl an verschiedenen Sherrytypen herstellen. Kein Wunder: 300 Sonnentage im Jahr, kaum Niederschläge und die Kombination von Poniente und Levante – den Winden von Atlantik und Mittelmeer – schaffen beste Voraussetzungen für den Wein aus Jerez.

Das Sherry-Dreieck

Nur Weine, die aus dem so genannten Sherry-Dreieck kommen, dürfen sich Sherry nennen und die geschützte Ursprungsbezeichnung Jerez-Xérès-Sherry tragen. Das Hauptanbaugebiet (8.300 ha = 80 %) wird durch die drei Städte Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda begrenzt. Die Bezeichnung Sherry geht übrigens auf das arabische Wort „Sherish“ für den heutigen Ort Jerez de la Frontera zurück, die Heimat des Sherrys.

Besonderes Klima für einen besonderen Wein

Die klimatischen Bedingungen dieser Region prägen den unverwechselbaren Charakter des Sherrys: Insbesondere die Nähe zum Atlantik beeinflusst sein Aroma. Die meist aus Westen wehende Brise (Poniente) versorgt die Rebstöcke mit Meeresfeuchtigkeit und mildert die Klimaextreme. Vor allem in Sanlúcar de Barrameda und in El Puerto de Santa María ist dies von Bedeutung, denn hier können die Sommertemperaturen im Vergleich zu Jerez de la Frontera rund 10°C niedriger ausfallen. Die Nähe zum Atlantik hat noch weitere Vorteile: Im Hochsommer sind die Reben oftmals frühmorgens mit Tau bedeckt, der diese mit zusätzlicher Flüssigkeit versorgt. Und selbst im 15 Kilometer vom Meer entfernten Jerez sind seine Auswirkungen noch zu spüren: Die Luftfeuchtigkeit kann dort auf über 90 Prozent ansteigen.

Albariza – der weiße Boden

Dennoch wäre die lang anhaltende Trockenheit normalerweise ein Problem für die Reben. Nicht so im Sherry-Dreieck: Das Geheimnis liegt in den leuchtend weißen Kalkböden, den sogenannten „Albarizas“ (von lat. Alba: weiß), die große Mengen an Wasser speichern können und mittlerweile 80 Prozent der Anbauflächen ausmachen. Der Boden saugt das Wasser auf wie ein Schwamm und verschließt sich während der Trockenheit an der Oberfläche. Bei Bedarf können die Reben über Ihre Wurzeln das gespeicherte Wasser aus dem Boden aufnehmen und so die Reben auch in Trockenperioden mit ausreichend Flüssigkeit und Nährstoffen versorgen.

Diese Faktoren zusammen machen den Sherry zu dem, was er ist: einer der bedeutendsten, ältesten und facettenreichsten Weine Spaniens.



ICEX

Sherry – einer der ältesten Weine der Welt

Sherry ist einer der ältesten Weine der Welt. Erste Hinweise auf den Anbau der Sherrytrauben gehen bis auf **1.000 v. Chr.** zurück: Die Phönizier brachten die Rebstöcke in Region von Jerez und produzierten Wein für den gesamten Mittelmeerraum. Damit der Wein den langen Transport überstand, kochten sie den fermentierten Most in Bleikesseln auf. Die so entstandenen Weine waren allerdings so hochprozentig, dass sie nur durch Zugabe von Wasser trinkbar wurden.

Auch den griechischen Händlern, die sich zwischen dem **3. und 4. Jahrhundert v. Chr.** in Jerez ansiedelten, gelang es nicht, das Getränk so zu verfeinern, wie wir es heute kennen. Aus der Zeit der griechischen Kolonisierung stammt die Bezeichnung **Xérès** für diese Region, welche von dem griechischen Wort *xéros* = trocken abgeleitet wurde. Hintergrund war, dass die Griechen – im Gegensatz zu den Phöniziern – eine bereits recht karge Landschaft vorfanden.

Mit der Eroberung **138 v. Chr.** durch die Römer änderte sich der Name erneut in **Ceret**. Ca. 600 Jahre lang blieb die iberische Halbinsel in römischer Hand, bis **400 nach Christus** die Westgoten eine Allianz mit den Römern eingingen und sich dadurch die Herrschaft bis Anfang des 8. Jahrhunderts sicherten. Die Westgoten kultivierten den Weinanbau, züchteten viele neue Rebsorten und verfeinerten die Weinherstellung. Mit Erfolg: Der Wein aus Jerez wurde weit über die Grenzen Europas hinaus berühmt. Zu diesem Zeitpunkt handelte es sich noch um einen dunklen, sehr süßen und schweren Wein.

Das Wissen, wie man aus den Trauben einen haltbaren Spitzenwein machte oder ihn destillierte, brachten schließlich im Jahr **711** die Mauren mit nach Jerez. Nachdem die Araber das gesamte Land verstaatlicht hatten, um es an die Bauern zu verpachten, florierten Landwirtschaft und Handel. Es gab jedoch auch Gegner, wie Kalif Alhaken II., die versuchten, den Bauern Steine in den Weg zu legen.

966 ordnete er die Entwurzelung der Rebstöcke in **Sherish** (arabischer Name für Jerez) an, da laut Koran der Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet war. Doch die Bewohner entwickelten umgehend einen Plan, wie sie ihre Weinberge retten konnten: Sie argumentierten, dass ein Teil der Trauben zu Rosinen verarbeitet würde, von denen sich die

INFORMATIONSDOSSIER D.O. JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

Streiter des Heiligen Krieges ernährten und der Alkohol für medizinische Zwecke eingesetzt werde. Der Plan ging auf: Zwei Drittel der Rebstöcke blieben erhalten.

Mit der Eroberung der Stadt **1264** durch Alfons X. geriet Jerez wieder unter christliche Herrschaft. Im Gegensatz zu den Arabern waren die Christen dem Wein sehr zugetan: Alfons X. unterhielt eigene Weinberge, um die er sich höchstpersönlich kümmerte. Sherry wurde zum wichtigsten Exportgut der Region. Hauptabnehmer waren bereits zu diesem Zeitpunkt die Engländer, die nicht genug von dem süßen, fast sirupartigen Wein bekommen konnten. Unter dem Namen „Wein aus Sherish“ exportierte Jerez große Menge und erhielt im Gegenzug Wolle. Neben Europa wurde Westindien ein wichtiger Handelspartner für den Sherry. Die Engländer machten aus dem Sherish „Sherry“ und gaben dem Getränk damit seinen heutigen Namen.

Die Weinberge von Jerez wurden eine Quelle des Wohlstandes für die Region. Als es **1483** zu Auseinandersetzungen zwischen englischen, französischen und flämischen Kaufleuten kam, erließen die Stadtväter von Jerez die „Vorschriften des Gremiums für Rosinenhersteller und Weinlese in Jerez“, die detaillierte Anordnungen für die Weinlese, die Beschaffenheit der Weinschläuche, den Ausbau sowie die Handelspraktiken enthielt.

Da die Ware per Schiff über den Atlantik transportiert wurde und viele Weltreisenden ihre Schiffe mit Sherry beluden, war die Ware auch bei den Piraten sehr beliebt. Sie plünderten die Schiffe und verkauften den Sherry in London. Den größten Überfall erlebte Jerez **1587**, als ein Offizier den Hafen von Cádiz angriff und 3.000 Schläuche Sherry erbeutete. Was als Desaster begann, entwickelte sich bald zu einem Glücksfall. Denn durch die Ankunft der Ware in London wurde der Sherry auch am englischen Hof bekannt und erlangte schnell Beliebtheit in den höchsten Kreisen.

Der Erfolg lockte junge, abenteuerlustige Männer aus England nach Jerez, in der Hoffnung, an dem lukrativen Geschäft teilhaben zu können und ihr Glück in dem „flüssigen Gold“ zu finden. Aus dieser Zeit stammen auch die englischen Namen vieler Sherrys-Bodegas. Zunächst eröffneten die Einwanderer nur Handelshäuser für den Export von Sherry in Jerez und den Küstenstädten Sanlúcar und Puerto de Santa María. Sie beschränkten sich auf das Lagern und Handeln der Weine, die sie von den ortsansässigen Winzern bezogen. Doch die

INFORMATIONSDOSSIER D.O. JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

Möglichkeiten der Lagerung waren beschränkt, verboten doch die mächtige Winzervereinigung die Lagerung von Weinen unterschiedlicher Jahrgänge, um Spekulationen zu unterbinden. So handelte es sich bei den Weinen aus Jerez ausschließlich um junge, für den langen Transportweg stark aufgespritzte Weine.

1775 begann ein Prozess, der schließlich nach Jahrzehnten zur Aufhebung der einschränkenden Vorschriften führte und eine önologische Ausgestaltung der Weine möglich machte. Die nun gewonnene Möglichkeit, Weine verschiedener Jahrgänge zu lagern und die Notwendigkeit, eine konstante Qualität zu liefern, führte zu der Erfindung des Solera-Systems. Dieses ist auch heute noch mit verantwortlich für den besonderen Charakter und die Qualität der Weine aus Jerez. Die Methode, den Sherrywein mit Weindestillat aufzuspritzen, wurde zu einer önologischen Technik weiterentwickelt, der u.a. die heutige Sherryvielfalt zu verdanken ist.

ICEX

Von der Traube ins Glas

Für den Sherry gelten festgelegte Bestimmungen, die von einem speziellen Kontrollrat, dem „Consejo Regulador“, überwacht werden. Vorgaben zu Herkunft, Traubenauswahl und Reifeverfahren gehen bereits auf Mitte des letzten Jahrhunderts zurück und haben nach wie vor ihre Gültigkeit.

Die Sherry-Trauben

95% der Reben, die für die Sherryproduktion genutzt werden, sind **Palomino Trauben**. Sie eignen sich aufgrund ihres neutralen Charakters und dem Hang zur Oxidation besonders für die Produktion aller Sherryweine. Die Palomino Traube bevorzugt trockene, sonnige Lagen.

Die zweite zugelassene Rebsorte ist **Pedro Ximénez**, kurz PX. Sie nimmt rund 3% der Rebfläche ein. Die bereits von Natur aus süßen Trauben werden vor der Verarbeitung einige Tage in der Sonne getrocknet, um den Zuckergehalt noch zu erhöhen. Die ungewöhnlich dunkle, fast Mokka-**Pedro Ximénez** wird auch für die Ausprägung besonderer Sherry-Sorten verwendet.

Drüber hinaus wird auch die **Moscatel-Traube** zum Süßen von einigen Sherrys eingesetzt.

Die Grundtypen: Fino oder Oloroso?

Nach der Weinlese, die in der Regel Anfang September beginnt und ca. 20 Tage dauert, werden die Trauben in die Kellereien transportiert und dort zum so genannten Mostvorlauf fermentiert. Um die höchste Qualität zu erreichen, findet dieser Prozess unter strenger Temperaturkontrolle statt.

Der Gärungsprozess wird in zwei Phasen unterteilt: Während der „stürmischen“ Gärung werden mehr als 90% des Zuckergehalts der Trauben in Alkohol und Kohlendioxid verwandelt. Dieser Prozess dauert, je nach Umgebungstemperatur, drei bis sieben Tage. Daran schließt sich die „ruhige“ Gärung an, während der die Jungweine bereits ihre besonderen Merkmale ausbilden, die über ihren späteren Werdegang entscheiden. Dieser Prozess läuft bis Anfang Dezember.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. JEREZ-XÈRÉS-SHERRY

Mit Abschluss der „stürmischen“ und „ruhigen“ Gärungs-Phase ist der zukünftige Sherry noch ein trockener Weißwein, auf dem sich bereits eine Hefeschicht, der sogenannte Flor, gebildet hat. Bereits an dieser Stelle nimmt der Weinprüfer eine erste **Klassifizierung** vor, ob der Wein zu einem Fino oder einem Oloroso ausgebaut werden soll: Sehr helle und leichte Weine mit sauberem Duft werden als Finos eingestuft. Weine mit mehr Körper, einer kräftigeren Farbe und Struktur werden als Olorosos klassifiziert. Von hier an trennen sich die Produktionswege der Sherrygrundtypen. Beide Weine werden zwar mit Weingeist angereichert, jedoch bis zu einem unterschiedlichen Alkoholgehalt, der den weiteren Charakter der Weine bestimmt. Während Finos auf 15° Alkohol angereichert werden, wird bei den Olorosos der Gehalt auf bis zu 17,5° gesteigert.

Fino: biologische Reifung

Bei den Fino-Trauben bleibt die Florhefeschicht, die am Ende des Gärungsprozesses aufgetreten ist, erhalten und schließt die gesamte Oberfläche des Weines luftdicht ab. Aus den Finos werden die Sherrytypen Fino, Manzanilla und Amontillado gewonnen. Alle drei Sherrytypen reifen für mindestens drei Jahre unter Flor. Diese Schicht verhindert eine Oxidation des Weins, entzieht ihm Alkohol und führt ihm Nährstoffe zu. Nur wenn der Alkoholgehalt zwischen 14,8 und 15,5 Volumenprozent liegt, bleibt die Hefeschicht erhalten. Die Hefe selbst ernährt sich von Alkohol, Zucker und Sauerstoff. Um die Florhefe am Leben zu halten, ist es notwendig, dass die Weinoberfläche kontinuierlich Luftkontakt hat. Daher werden die Fässer für den Ausbau dieser Sherrytypen nur zu maximal 4/5 gefüllt. Die Temperatur muss konstant bei 15 – 20°C liegen. Am besten gedeiht die Florhefe in bereits gebrauchten Sherryfässern aus amerikanischer Eiche.

Während der Fino und der Manzanilla ausschließlich auf diesem Wege heranreifen, findet beim Amontillado ein zweiter Reifevorgang, die oxidative Reifung, statt: Dieser Prozess kann auf natürlichem Wege entstehen, indem die Hefeschicht sich von selbst langsam zersetzt. In der Regel greifen jedoch die Weinmacher selbst in den Prozess ein: Nach einer mindestens 3-jährigen Reifezeit unter Flor wird durch die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalt auf über 17% unter Zugabe von Weindestillat die Hefeschicht des Sherrys aufgelöst. Nach dem Absterben des Flors ist der Wein einer direkten Oxidation ausgesetzt. In Kontakt mit der Luft entwickelt der Sherry eine ganze Reihe neuer Charakteristika: Die Farbe geht von dem

INFORMATIONSDOSSIER D.O. JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

ursprünglichen Hellgelb in einen Bernstein- über, es entstehen Vanille- und Tabakaromen und der Wein wird insgesamt noch eleganter und weicher im Geschmack.

Oloroso: oxidative Reifung

Bei den Olorosos – dazu zählen übrigens auch die Mediums und süßeren Creams – zerfällt die Hefeschicht aufgrund der stärkeren Erhöhung des Alkoholgehalts direkt nach Zugabe des Weingeistes. Die Folge: Die Oberfläche kommt kontinuierlich mit Sauerstoff in Berührung, der Wein oxidiert von Beginn an und erhält so einen bernsteinfarbenen bis mahagoni-braunen Ton.

Ausbau im Solera-System

Beide Grundtypen reifen im so genannten Solera-System. Auf wen dieses legendäre Reifeverfahren genau zurückgeht, ist nicht eindeutig zu bestimmen; sicherlich war es jedoch der Einfluss der Engländer, der Ende des 18. Jahrhunderts diese ungewöhnliche Form des Wein-Ausbaus entstehen ließ. Die Vorgabe lautete damals, Jahr für Jahr ein und denselben Weintyp in großen Mengen produzieren zu können. Dieser Prämisse ist bis heute das ganze System, „Solera“ genannt, unterworfen. Der Wein wird dazu in amerikanische Eichenfässer (Botas) gefüllt, die pyramidenförmig in Reihen (Escalas) übereinander liegen. Das System besteht aus mindestens drei Reihen. Die unterste Fassreihe, die sich am Boden befindet, wird mit Solera (von span. suelo = Boden) bezeichnet und verleiht dem gesamten System seinen Namen. In diesen Fässern befindet sich der älteste Sherry. Die darüber liegenden Fassreihen heißen Criaderas. Sie enthalten aufsteigend die jüngeren Weine. Für den Verkauf füllen die Kellerteams der Bodegas ausschließlich Sherry aus den Boden-Fässern in Flaschen ab. Diesen Prozess bezeichnet man als Saca (von sacar = entnehmen). Wird eine gewisse Menge aus der Solera entnommen (maximal erlaubt lt. D.O. Vorschrift sind 40 %), muss exakt die gleiche Menge durch den Sherry-Wein aus der darüber liegenden Criadera ersetzt werden. Dieser Prozess zieht sich bis zu der obersten Fassreihe durch. Oben angekommen, wird das Fass mit frischem Jahrgangswein befüllt, der zuvor bereits ein Jahr im Fass gereift ist und nun für mindestens drei Jahre im Solera-System zum edlen Sherry heranreift. Je älter, homogener und komplexer das Produkt werden soll, desto mehr „escalas“, sprich Stufen in Form von Umfüllungen durchläuft der Wein.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

Dieses traditionelle Verfahren hat zwei große Vorteile: Erstens bleibt die entnommene Qualität des Weins konstant, da der jüngere, frisch zugeführte Wein mit der Zeit die Aromen des „Altweines“ annimmt und gleichzeitig den gereifteren Sherry auffrischt. Zweitens dient das System auch dazu, die für die Finos und Manzanillas so wichtige Florhefe am Leben zu erhalten und ihr neue Nahrung zuzuführen.

Die Weine müssen mindestens drei Jahre im Solera-System reifen, bevor sie in den Verkauf gelangen dürfen. Die Topqualitäten weisen meist eine Reifezeit von 5 – 8 Jahren auf (bei Manzanilla und Fino), andere Sherry-Typen sogar 20 – 30 Jahre (VOS/VORS) und mehr. Da es sich um ein dynamisches Reifeverfahren handelt, bezieht sich die Altersangabe dabei immer auf das Durchschnittsalter des Weins. Bei einem Sherry, der in einem Solera-System heranreift, das z.B. 1847 angelegt wurde, können auch heute noch Spuren des Sherrys aus diesem alten Jahrgang enthalten sein. So können sich in einem Glas Sherry mehr als 150 Jahre Kellerkunst vereinen.

Der Einfluss des Atlantiks

Eine entscheidende Rolle für die Ausprägung eines Sherrytyps spielt der Standort der Bodega. Ganz besonders betrifft dies die Herstellung des Manzanilla, der ausschließlich in Sanlúcar de Barrameda produziert wird, da hier die Nähe zum Atlantik einen besonders positiven Einfluss auf die Ausbildung der Florhefe hat. Die Sherry-Bodegas sind zum Meer hin geöffnet, damit die frische, feuchte Atlantik-Brise ungehindert die Keller durchwehen kann. Die abgedunkelten, sehr hoch platzierten Fenster lassen nur wenig Licht eindringen: optimale Bedingungen für die Ausbildung der Florschicht.

Das Klima, der spezielle Boden, jahrelange Erfahrung in der Weinkellerei, viel Zeit und natürlich die Liebe zum Wein machen den Sherry zu einem ganz besonderen Genusserlebnis.

Sherry-Vielfalt für jeden Geschmack

Sherry ist ein echtes Multitalent mit seiner Vielzahl an Geschmacksrichtungen, Farbspektren und Genussmöglichkeiten. Die Varianten reichen von hell bis dunkel, von trocken bis süß. Neben seiner klassischen Rolle als Aperitif eignet sich der vielseitige Wein auch wunderbar als Begleiter zum Essen und zum Dessert.

Die Vielzahl an Sherrysorten macht die Auswahl nicht immer leicht. Als Faustregel lässt sich sagen: Je heller der Sherry, desto trockener ist er – je dunkler, desto süßer.

Die Grundtypen: Fino und Oloroso

Es gibt zwei Grundtypen, auf die nahezu alle weiteren Sherrytypen zurückgehen: Die unter "Flor" (Hefeschicht) gealterten **Finos**, dazu zählen die Sorten Fino, Manzanilla und Amontillado und die unter Einfluss von Sauerstoff gereiften **Olorosos**, dazu gehören die Sorten Oloroso. Medium und Cream. Sowohl die Finos als auch die Olorosos werden aus der Palomino Traube gewonnen.

Finos sind trockene, helle Sherryweine, die unter Ausschluss von Sauerstoff unter einer dicken Hefeschicht, Flor genannt, reifen. Der aufgespritzte Wein lagert in Eichenfässern, die nur zu rund 4/5 gefüllt werden. Nach wenigen Wochen bildet sich eine als Florhefe bezeichnete Hefeschicht, die den Wein vor Oxidation schützt und ihm seine charakteristischen Aromen verleiht. Finos bestechen durch ihr leichtes frisches Aroma.

Fino und Manzanilla: natürlich trocken – Andalusiens Sonne eisgekühlt

Der trockene, leichte **Fino** ist ein klassischer Aperitif und idealer Begleiter für Appetithäppchen, Suppen, Meeresfrüchte, weißen Fisch und milde Käsesorten. Auf dem Etikett ist zusätzlich häufig der Zusatz „dry“, „very dry“ oder „very pale dry“ zu finden. Finos sind leuchtend gelb und ähneln farblich dem klassischen Weißwein. Bei einer Trinktemperatur von 5°-7° C kann sich das pikante und delikate, leicht an Mandeln erinnernde Aroma am besten entfalten. Einmal geöffnet, sollte ein Fino immer im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 10 Tagen verzehrt werden. Der Alkoholgehalt liegt bei ca. 15%.

Der strohgelbe **Manzanilla** reift ausschließlich in den Bodegas von Sanlúcar de Barrameda. Im Vergleich zum Fino ist beim Manzanilla der Meersalzgeschmack noch ausgeprägter. Mit seinem frischen und zugleich pikanten Aroma eignet sich der trockene, leichte Manzanilla wie

INFORMATIONSDOSSIER D.O. JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

der Fino hervorragend als Aperitif und Begleiter für verschiedene leichtere Speisen. Trinktemperatur und Alkoholgehalt ähneln dem Fino.

Amontillado: der zeitlos-elegante Urtyp aller Sherrys mit zartem Aroma

Amontillado reift wie der Fino und der Manzanilla mindestens drei Jahre unter Flor. Danach durchläuft der Wein eine Oxidationsphase, durch die er seinen charakteristischen, bersteinfarbenen Goldton erhält. Mit einer Geschmackspalette von trocken bis halbtrocken ist der als Urtyp unter den Sherrys bekannte Amontillado gleichzeitig auch der Universellste. Sein zartes und zugleich pikantes Haselnussaroma harmoniert besonders mit weißem Fleisch, blauem Fisch und ausgereiften Käsesorten. Der Alkoholgehalt liegt mit 18% bis 20% etwas höher als bei Fino und Manzanilla. Ideale Trinktemperatur beim Amontillado sind ca. 14°C.

Bei den **Olorosos** verhindert die Aufspritzung des Sherryweins auf 17,5 % gleich zu Beginn der Reifung die Ausbildung der Florhefe. Da sie ausschließlich oxidativ reifen, haben sie eine wesentlich dunklere Farbe als die Finos. Sherrys aus der Oloroso-Familie verfügen über eine dunkle Bernsteinfarbe, einen kräftigen Körper und nussige Aromen.

Oloroso: Der kraftvolle Sherry für Kenner – duftig, nussig – lang gereift

Oloroso (= duftend, wohlriechend) ist der richtige Sherry für Kenner, die es etwas kräftiger mögen. Mit seinem vollmundigen, an Walnüsse erinnernden Aroma ist dieser trockene Sherrytyp der geeignete Begleiter zu Wildgerichten und roten Fleischsorten. Auch optisch ist der bernstein- bis mahagoni-farbene Sherry ein Genuss. Olorosos haben im Vergleich zu den leichten Finos und Manzanillas einen etwas stärkeren Alkoholgehalt (von 17% bis 20%). Die Serviertemperatur darf mit ca. 16°C etwas wärmer sein. Der Spanier trinkt den Oloroso aber auch gern mal leicht gekühlt (10°C - 12°C)

Wer es weder trocken noch süß mag, liegt beim **Medium** goldrichtig. Der halbtrockene Sherry mit würziger Note ist ein Oloroso, der seine Süße durch die Beimischung von Pedro Ximénez Wein erhält. Der Medium ist ein schöner Aperitif und passt zu spanischen Tapas, luftgetrocknetem Schinken und Käse. Auch in der Küche kommt der Halbtrockene zum Einsatz, z.B. in Suppen und Fleischragouts. Weitere Bezeichnungen für diesen Sherrytyp sind z.B. Golden, Amoroso oder Rich. Der Medium besticht durch seine Farbkraft von Bernstein bis Mahagoni. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10° bis 11°C.

Cream: der andalusische Bestseller – in seiner weichen Süße unerreicht

Der samtweiche, vollmundige **Cream** ist ein gesüßter Oloroso, der sich perfekt für den Nachtschicht eignet, zum Beispiel als Verfeinerung von Eis oder Obstsalat, aber auch zu herzhaften Käsesorten. Die Süße kommt durch die Zugabe von Pedro Ximénez oder süßem Traubenmost zustande. Auch optisch unterscheidet sich ein Cream stark von allen anderen Sherrytypen: er ist dunkelrubinrot und hat eine leicht dickflüssige Konsistenz. Der Alkoholgehalt beträgt 16% bis 18%. Obwohl der Cream zu den Olorosos gehört, sollte er leicht gekühlt bei einer Temperatur von ca. 13°C getrunken werden.

Pedro Ximénez: Konzentrierteste Süße – ein Feuerwerk an Schokolade und Kaffeearoma

Zum Sherrysortiment zählt außerdem der Süßwein **Pedro Ximénez (PX)** aus der Pedro-Ximénez-Traube. Die Trauben werden vor dem Keltern zwei Wochen lang in der Sonne getrocknet, verlieren so einen Teil ihrer Feuchtigkeit und gewinnen an Süße. Der natürliche Zuckergehalt beträgt ca. 400 Gramm je Liter. Dieser außergewöhnliche Sherry zeichnet sich durch seine dunkle, mahagonifarbene Optik und ein nachhaltiges Aroma von Rosinen aus. Wie der Cream eignet er sich hervorragend als Digestif sowie zu allen Nachspeisen. Ein besonderes Geschmackserlebnis bildet der Süßwein in Kombination mit würzigem Blauschimmelkäse. PX genießt man am besten bei einer Temperatur von 15°–16°C. Der Alkoholgehalt liegt bei ca. 15%.

Raritäten-Sherrys

Es gibt eine Reihe an Raritäten unter den Sherrys, die mehr als 20 oder sogar 30 Jahre im Solera-System reifen. Diese Sherrys tragen die Abkürzungen VOS (= very old sherry) für ein Mindestalter des jüngsten Sherryanteils von 20 Jahren und VORS (very old rare sherry) für ein Mindestalter von 30 Jahren auf ihrem Etikett. Hier dürfen jedes Jahr nur ein Liter pro 20 Liter (beim VOS) bzw. pro 30 Liter (beim VORS) des verfügbaren Sherrys auf Flaschen gefüllt werden. Das Alterszertifikat beschränkt sich generell auf die Weinsorten Amontillado, Palo Cortado, Oloroso und Pedro Ximénez. Aufgrund der langen Reifung und der damit verbundenen stärkeren Verdunstung von Wasseranteilen steigt der Alkoholgehalt eines VOS oder VORS oftmals auf über 20%. Auf Betreiben der Bodegas wurde in 2005 die Altersbezeichnung auch auf Weine mit einer Mindestreifung von 12 und 15 Jahren ausgeweitet.

INFORMATIONSDOSSIER D.O. JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

Eine besondere Spezialität unter den Sherrytypen ist der **Palo Cortado**, ein seltener, leuchtend mahagonifarbener Wein mit haselnussartigem Aroma – trocken, aus-gewogen und elegant. Der Palo Cortado vereint die sanften, delikaten und frischen Noten des Amontillado mit dem vollen Bukett des Oloroso. Der Sherry für Kenner reift zunächst unter Flor und anschließend oxidativ. Ein Palo Cortado hat zwar das Aroma eines Amontillado, aber optisch und am Gaumen ist er ein Oloroso. Das macht eine Unterscheidung zwischen Amontillado und Palo Cortado in abge-dunkelten Gläsern (z.B. bei einer Blindverkostung) nahezu unmöglich. In der Regel reift ein Palo Cortado im Verhältnis zum Amontillado kürzer unter Flor, bzw. wurde länger oxidativ ausgebaut. (Zum Vergleich: ein Amontillado reift z.B. sieben Jahre unter Flor und neun Jahre oxidativ, ein Palo Cortado hingegen fünf Jahre unter Flor und 15 Jahre oxidativ.) Seine Aromen entfaltet dieser besondere Sherry am besten bei einer Temperatur von 15-16°C. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 17% und 22%.

ICEX

INFORMATIONSDOSSIER D.O. JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

Tipps zur Lagerung

Sherry-Flaschen sollten, im Gegensatz zum Beispiel zu Rotwein, grundsätzlich aufrecht gelagert werden, ohne dass der Inhalt mit dem Korken in Kontakt kommt. Der Lagerort sollte eine möglichst konstant bleibende Temperatur haben und trocken und dunkel sein. Einmal geöffnete Sherryflaschen müssen danach im Kühlschrank aufbewahrt werden. Fino oder Manzanilla sollten nach dem Einschenken wieder zugedreht und nicht zu lange aufbewahrt werden (max. 10 Tage). Die dunkleren Varianten halten nach dem Öffnen noch mehrere Wochen (Amontillado) bis Monate (Oloroso).

Sherrytyp	Haltbarkeit	Serviertemperatur
Fino/ Manzanilla	geöffnet: bis zu 10 Tage verschlossen: 18 Monate	5° - 7°C
Amontillado	geöffnet: mehrere Wochen verschlossen: 24-36 Monate	13° - 14°C
Oloroso	geöffnet: mehrere Monate verschlossen: mehrere Jahre bis Jahrzehnte	ca. 16°C
Medium	geöffnet: mehrere Monate verschlossen: mehrere Jahre	10° - 11°C
Cream	geöffnet: mehrere Monate verschlossen: mehrere Jahre bis Jahrzehnte	ca. 13 °C
Pedro Ximenez	geöffnet: mehrere Monate verschlossen: mehrere Jahre bis Jahrzehnte	15 ° - 16°C

Der Consejo Regulador

Der Consejo Regulador de Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda ist der älteste in ganz Spanien. Bereits 1933 wurde das erste Weingesetz ins Leben gerufen, das auch die Regelungen zur D.O. beinhaltet und heute noch als Basis dient. Die Regelungen werden laufend an die aktuellen Anforderungen angepasst. Jerez erhielt als erste spanische Region im Januar 1935 die Auszeichnung D.O. Zu seinen Aufgaben zählt zum einen die Überwachung der Sherryqualität, zum anderen aber auch die Interessensvertretung der Traubenlieferanten, Produzenten und Bodegas.

Bestimmungen für die Sherryproduktion

Der Consejo legt in seiner Funktion als Kontrollinstitution die gesetzlichen Bestimmungen für die Produktion von Sherry fest und kontrolliert deren Einhaltung. Er beaufsichtigt alle Phasen der Sherry-Herstellung, bestimmt die Grenzen des Anbaugebietes, prüft die Bodenqualität, begutachtet die Weinreben und verfolgt die Herstellung bis hin zum Export. Nur Produkte, die den Bestimmungen entsprechen, dürfen die Bezeichnung Sherry tragen und erhalten das Siegel des Consejo auf dem Etikett.



Generalsekretär des Consejo Regulador César Saldaña

Die D.O. (Denominacion de Origen = Herkunftsbezeichnung) „Jerez-Xeres-Sherry“ y „Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda“ umfasst die Gebiete innerhalb der Gemeindebereiche von Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria, Sanlúcar de Barrameda, Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera und bestimmte Lagen von Lebrija (Provinz

Sevilla). Da immer mehr Länder versuchen, illegale Ware unter dem Namen Sherry auf den Markt zu bringen, sieht sich der Consejo auch als gesetzlichen Verteidiger und Wächter der D.O.: „Wir sind der gesetzliche Verteidiger der D.O., zum Beispiel im Zuge des Abkommens der EU mit den USA, in dem die Interessen der geschützten Herkunftsbezeichnungen wie Champagner, Chablis, aber auch Sherry nicht gut verhandelt wurden, d.h. wir versuchen in

INFORMATIONSDOSSIER D.O. JEREZ-XÈRÈS-SHERRY

Brüssel hierfür Lobbying zu betreiben, um den Schutz sicherzustellen. Wir haben diesbezüglich bereits gute Erfolge innerhalb der EU erzielt, oder zum Beispiel mit Südafrika, Australien und Kanada, sodass diese Länder die Bezeichnung Sherry für ihre Produkte nicht mehr verwenden dürfen.“, erklärt César Saldaña, Generalsekretär des Consejo Regulador.

Promotion für die D.O.: Die Fedejerez



Generaldirektor der Fedejerez Bosco Torremocha

Neben den gesetzlichen Bestimmungen und der Interessensvertretung der Sherryproduzenten ist eine dritte wichtige Aufgabe die Imagesteigerung der D.O. und die Bekanntmachung ihrer Produkte. Dazu gehört – neben der klassischen Werbung und Öffentlichkeitsarbeit in den verschiedenen Exportmärkten – zum Beispiel auch die Schulung kleinerer Produzenten in punkto Qualitätssicherung und die Unterstützung im Anbau. Die Verantwortung für diesen Bereich liegt bei der Fedejerez. Im Gegensatz zum Consejo handelt es sich bei der Fedejerez um einen reinen Interessensverband der Hersteller und Exporteure. Neben Sherry befasst sich die Fedejerez u.a. auch mit Sherry-Essig und Brandy. Seit 1987 kümmert sich die Institution mit Sitz in Jerez um die Belange der Bodegas in puncto Export, Arbeitsbeziehungen und fiskalischen Angelegenheiten. Der Generaldirektor der Fedejerez, Bosco Torremocha, wird durch die 32 in der Fedejerez vertretenen Mitgliedsunternehmen gewählt, die mehr als 80% der Sherrys, Sherry Essige und Brandys de Jerez unter sich vereinen. Die Fedejerez fungiert zudem als Verbindungsglied zwischen den Bodegas und den Handelsverwaltungen in Sevilla und Madrid, insbesondere dem spanischen Außenhandelsinstitut ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior). Die Promotionaktivitäten für Wein aus Jerez werden in enger Abstimmung zwischen der Fedejerez und der ICEX koordiniert, die in Deutschland durch das Handelsbüro des Spanischen Generalkonsulats in Düsseldorf vertreten wird:

D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda in Zahlen

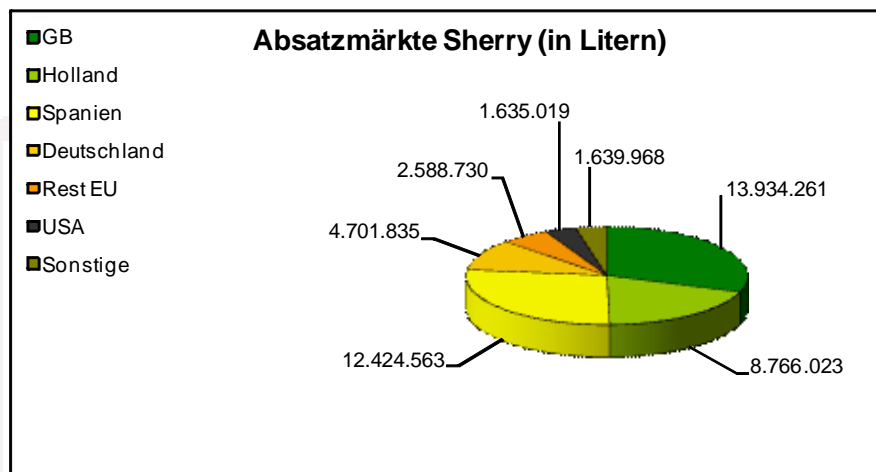
Auf einer Anbaufläche von 8.503,12 ha wurden 2009 73.092.614 kg Trauben für die Herstellung von Sherry geerntet. Der Großteil des Traubenmosts wird aus der weißen Rebsorte Palomino (95 Prozent) gewonnen. Die restlichen fünf Prozent verteilen sich auf die Trauben Pedro Ximénez und Moscatel, die insbesondere zum Süßen der Sherrys verwendet werden. Die meisten Trauben für die Sherryherstellung stammen aus Jerez de la Frontera.

Anbauggebiet	Anbaufläche (ha)	Produktionsmenge (kg Trauben)
Jerez de la Frontera	6.111,48	45.966.138
El Puerto de Santa María	412,10	3.953.842
Sanlúcar de Barrameda	1.077,50	9.608.122
Chiclana de la Frontera	202,32	1.438.330
Chipiona	117,16	932.160
Lebrija	198,76	1.538.604
Puerto Real	235,98	1.494.200
Rota	147,82	1.484.334
Trebujena	771,59	6.676.884
Gesamt	8.503,12	73.092.614

(Quelle: Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen, Stand: 2009)

Export von Sherry

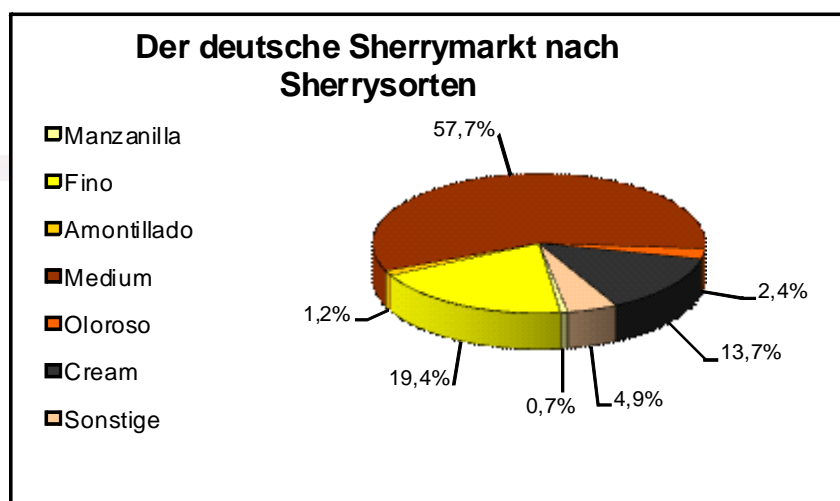
Der Großteil des Sherrys geht in den Export. Von insgesamt 46.032.887 Litern gingen im letzten Jahr mehr als 70 Prozent ins Ausland. 2009 exportierten die spanischen Bodegas 4.701.835 Liter Sherry nach Deutschland. Nur die Engländer und Niederländer sowie die Spanier selbst trinken mehr Sherry als die Deutschen.



(Quelle: Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen, Stand: 2009)

Der deutsche Sherrymarkt

Auf dem deutschen Markt liegt der Medium mit 58 Prozent in der Gunst der Verbraucher ganz oben, gefolgt vom Fino mit 19 Prozent. Andere Sorten wie Oloroso oder Amontillado fallen hierzulande eher unter den Spezialitäten-Status.



(Quelle: Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen, Stand: 2009)

Wichtige Anschriften

Consejo Regulador de las DD.OO. Jerez y Manzanilla

Avda. Álvaro Domecq 2

11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel.: +34-956-332050

Fax: +34-956-338908

www.sherry.org

E-mail: vinjerez@sherry.org

Spanische Wirtschafts- und Handelsabteilung

Jägerhofstraße, 32

40479 Düsseldorf

Tel.: 0211-4936631/32

Fax: 0211-4936635

E-mail: vinos.dusseldorf@comercio.mityc.es

Web: www.wein-aus-spanien.org

ICEX