

SHERRY

Die neuesten Seiten des Sherrys



Internationale Spitzenköche und Sommeliers streiten alle zwei Jahre um die Copa Jerez. Sie kürt die originellste Vermählung zwischen Sherry und inspirierter Kochkunst. Zugleich zelebriert der Event Sherry als herausragenden Wein – für Gastronomie und Küche, für Aficionados und Kultur. Im Rampenlicht stehen alte Amon-tillados, Olorosos und Palo Cortados von unglaublicher Intensität und Komplexität. Und Weine, die aus einer neuen Kreativität entstanden: Sherrys aus Jahrgängen, Einzellagen, Single Casks.

Am meisten faszinieren ungefilterte Manzanillas und Finos en Rama, die den aromatischen Zauber des Hefeflors unverfälscht in die Flasche bringen.

Text: André Dominé

Bodegas Delgado Zuleta

Sanlúcar de Barrameda



Das Anbaugebiet des Sherrys in Andalusien gleicht einem Triangel. Sein heisses Klima wird vom Atlantik und der Bucht von Cadix gemässigt, die es im Westen begrenzen. Nach Süden sind der Guadalete und sanfte Hügel, im Norden der imposante Guadalquivir seine Grenzen. An dessen Ufer liegt Sanlúcar de Barrameda, das mit den Städten El Puerto de Santa Maria und Jerez de la Frontera seine strategischen Eckpunkte bildet. In Sanlúcar sorgen Fluss, Salzmarschen und Atlantik für erhöhte Luftfeuchtigkeit, die dank des aus Westen blasenden Poniente die Bodegas erreicht. Sie bieten der Florhefe beste Bedingungen. An der Oberfläche des Weissweins in den Fässern bildet der Flor eine dichte Schicht, die den Wein vor Oxidation schützt und ihn biologisch reifen lässt. Dabei entstehen markante Aromen und zugleich bewahrt er eine unvergleichliche Leichtigkeit, die typischen Eigenschaften des Manzanilla, wie der Bruder des Fino hier heisst. Die Einwohner des Städtchens wissen, dass der Manzanilla am besten ungefiltert oder roh - auf Spanisch en rama - direkt aus dem Fass schmeckt. «En Rama ist die älteste

Weintipp

Bodegas Delgado Zuleta

La Goya Manzanilla

Edición Especial Magnum

17 Punkte | 2018 (bis 2020)

En Rama nur in Magnums abgefüllter, etwa acht Jahre alter Manzanilla. Volles getöntes Gelbgold. Komplexes Bouquet mit Aromen von Kamille, Fenchel, Heu, Mandeln und Quitte. Am Gaumen mineralisch, salzig, pikant, mit Nussnoten, rund, sehr lang und pur.

www.delgadozuleta.com



Weise, Sherry zu verkaufen», verrät Pelayo García Vergara von Bodegas Delgado Zuleta. «Das lokale Geschäft läuft gut. Wir versorgen diverse Bars mit grossen Korbflaschen mit Manzanilla en Rama.» Das tun noch heute praktisch alle Bodegas vor Ort. Für den Kommerz jedoch werden Finos und Manzanillas kaltstabilisiert und stark filtriert, was ihnen viel Farbe und Aromen entzieht. Um die wahre Qualität Weinliebhabern zugänglich zu machen, füllte Barbadillo als erste Bodega 1999 den Solear en Rama ab. Andere folgten wie Argüeso mit San León, Hidalgo mit La Gitana und Pastrana, La Guita, Sacristia, Valdespino mit Deliciosa und La Callejuela mit Blanquito. Delgado Zuleta zog 2012 nach, indem sie aus der Solera ihres Spitzen-Manzanilla La Goya die besten und ältesten Fässer auswählten und den zehn Jahre alten La Goya XL en Rama lancierten - wie manch andere de facto ein Passada, ein alter Manzanilla, doch mit intaktem Flor. Von der Kritik hochgelobt, kann man ihn leider nur selten und in beschränkten Mengen abfüllen. Das gilt auch für den en Rama in Magnums und den neuen Bio-Manzanilla Entusiastico.

Bodegas Gutiérrez Colosia

El Puerto de Santa Maria

Die 1838 errichtete Bodega mit ihren dicken Mauern steht an der Uferstrasse. «Weil wir direkt neben dem Fluss Guadalete sind, haben wir eine hohe Luftfeuchtigkeit», erzählt Palma, die Deutsch sprechende Führerin. «Man muss keine 15 Minuten zu Fuss gehen und ist an der Bucht von Cadiz. Ein bisschen Feuchtigkeit mehr oder weniger, und der Sherry wird anders.» Bis Anfang der 1990er Jahre war die Familie ein Almacenista, eine Kellerei, die Sherry erzeugte und alterte und dann an Bodegas verkaufte, die ihn vermarkteten. Dann übernahm Juan Carlos Gutiérrez Colosia das Ruder, begann Sherry selbst abzufüllen und gab der Bodega seinen Namen. Wie seine Vorfahren bezieht er den Mosto, den Jungwein von einem Gut aus dem Pago Balbaina zwischen El Puerto und Jerez, das für helle Albariza-Böden bekannt ist. Diese sehr kalkreichen Böden sind ideal für Palomino, die alleinige Rebsorte für trockenen Sherry. Sie speichern die 600 Millimeter Regen, die im Winter fallen, und geben das Wasser in der Wachstumsperiode an die Weinstöcke ab. «Fino muss fino sein, das bedeutet elegant», betont Juan Carlos. «Ein echter Gentleman ist fino. Ein Fino muss weich und schmackhaft sein und sehr lang am Gaumen.» Nur bei wenigen Finos würden Qualität der Weinberge und besonders geeignete Bedingungen in der Bodega dafür sorgen, dass es zu dieser Finesse käme und keinerlei Oxidation die Aromen beeinflusse. Sein genialer, drei Jahre alter Fino en Rama wird im nahen Zwei-Sterne-Restaurant «Aponiente» ausgeschenkt. Im Keller hat man ihn nicht vorrätig. Dort füllt man ihn in Stunden auf Bestellung ab mit dem Hinweis, ihn kühl und dunkel zu lagern und schnell zu geniessen. «Im Laufe eines Jahres entnehmen wir ein Drittel aus den Soleras, aber nie auf einmal», erläutert Juan Carlos. «Beim Fino nehmen wir viermal im Jahr etwas heraus.» Jedes Mal, wenn sie etwas abziehen, dann füllen sie aus der darüber liegenden Criadera nach, die wiederum durch die nächst jüngere aufgefüllt wird. Die oberste Criadera wird dann mit Jungwein ergänzt. Bei Colosia sind Amontillado und Palo Cortado Solera Familia wahre Monumente. Letzterer ist über 100 Jahre alt und von selten probierter Vielfalt mit grossartigem Rancio und ewiger Länge.



Juan Carlos
Gutiérrez Colosia

Weintipp

Bodegas Gutiérrez Colosia

Fino en Rama

17.5 Punkte | 2018

Dieser Fino wird nur auf Bestellung en Rama abgefüllt. Mittelhelles Strohgold. Superintensive Nase mit Cumin, Sauerteig, Mandeln, Jod, Apfel und Zitronenzeste. Im Mund zunächst weich und rund, dann dezent pikant, weisser Pfeffer, säuerlich-salzig, knochentrocken, erfrischend und anregend.

www.gutierrezcolosia.com



SHERRY

Bei Lustau betritt man einen schattigen Patio und findet sich sofort in die Zeit zwischen 1825 und 1865 zurückversetzt, als die sechs Kellerhallen errichtet wurden. Ihre bekannteste heisst Los Arcos. «Sie ist für Finos, für die delikatesten Weine, bestimmt», bemerkt Federico Sánchez-Peche Salmerón, Lustaus Botschafter. «Wir sind nicht an der Küste wie in Sanlúcar und El Puerto, was bedeutet, dass Jerez wärmer im Sommer und kälter im Winter ist. Deshalb braucht man hier hohe Decken, um eine gemässigte Temperatur zu erhalten.» Bis zu 14 Metern Höhe ragen sie auf. Die Türöffnungen und Fenster in den Bodegas werden mit Bezug auf die Winde geöffnet oder geschlossen, wobei Vorhänge aus Esparto-Gras verhindern, das Licht eindringt. Der Poniente aus dem Westen vom Atlantik bringt feuchte und kühlere Luft, die man gern hereinlässt, den Levante aus Osten, der trocken und heiss ist, sperrt man dagegen aus. Die Böden der Bodegas bestehen noch aus Albero, einem tonhaltigen groben saugfähigen Sand. Sprinkler unter den Fässern besprühen ihn nachts mit Wasser, das tagsüber verdunstet und mehr als 70 Prozent



Weintipp

Bodegas Lustau

3 en Rama Fino del Puerto de Santa Maria 17,5 Punkte | 2018

Immer im April füllt Lustau seine drei En-Rama-Weine frisch ab. Intensives Strohgold. Sehr vom Meer geprägt, Salz, Seetang, frische Mandeln und grüne Oliven. Entfaltet am Gaumen seine Fülle, bleibt aber frisch, mineralisch, hefig, leicht pikant und salzig mit viel Länge.

www.lustau.es

Luftfeuchtigkeit erhält. Die benötigt die Florschicht auf dem Fino zum Überleben. «Sterben Hefezellen ab, sinken sie auf den Fassboden und reichern den Wein durch Autolyse mit Aromen und Rundheit an», weiss Federico. Löst sich der Flor aber auf, verwandelt sich der Fino in einen Amontillado. Lustau, das zur Luis-Caballero-Gruppe gehört, bietet als einziges Haus drei Finos en Rama an, drei unbehandelt abgefüllte Weine aus den drei Herkunfts-orten des Sherry-Dreiecks, je einen Fino aus Jerez und El Puerto, wo man eigene Bodegas besitzt, und einen Manzanilla aus Sanlúcar von Almacenista Manuel Cuevas Jurado. «Die Trauben für alle drei kommen aus demselben Weinberg und natürlich aus ein- und derselben Rebsorte, alle haben ein ähnliches Alter, aber der Charakter ist total anders. Also hängt der vom Klima ab, in dem die Weine altern», betont Federico. Kellermeister Sergio Martínez nimmt es mit der Abfüllung genau. Sie findet nur im Frühjahr statt, wenn der Flor am schönsten, der Wein am besten ist, und er wählt in der Regel nur jeweils ein einziges Fass aus, das ganz abgefüllt wird.



Sergio Martínez

Bodegas Lustau

Jerez de la Frontera



Gonzales Byass

Jerez de la Frontera

Manuel María González Ángel bestaunte die Schiffe im Hafen von Cadiz, die mit Bergen von Fässern beladen ihre Reise antraten. So beschloss der damals 23-Jährige 1835 ebenfalls Sherry zu exportieren. Von Wein hatte er keine Ahnung, aber er hatte seinen Onkel José Ángel, Tio Pepe, einen erfahrenen Kellermeister. Der wollte kein Gehalt, nur einen eigenen Keller, um dort mit Fino zu experimentieren, dem damals noch neuen leichten Sherry-Stil. Die kleine private Bodega von Tio Pepe hält Antonio Flores, heutiger Kellerchef, für einen der besten Orte in ganz Jerez, um Wein auszubauen. Zuvor hatten wir in der Quadradera, der grossen alten Bodega des Tio Pepe, vom Fass probiert. Doch hier fühlte man die höhere Feuchtigkeit und Kühle. Der Flor in den uralten Fässern ist wesentlich dichter und dicker, die Aromen von Kamille und Mandeln ausgeprägter, das Finale salzig. Vor acht Jahren probierte er hier genauso vom Fass mit zwei Freunden, darunter Toby Morrhall, Einkäufer der englischen Wine Society. «Wie schade, dass Leute ausserhalb dieser Bodega den Tio Pepe nicht so probieren können wie wir», meinte Toby.

Sie wagten es, ihn unverfälscht abzufüllen: 16 000 Flaschen. Die waren innerhalb von 48 Stunden ausverkauft. Dahinter steht eine unglaubliche Selektion. Antonio wählt aus über 21 000 Fässern die 60 besten aus und lässt sie im Frühling direkt vom Fass abfüllen. Während dieser Fino fünf Jahre unter Flor reifte, ging der über der Bodega geborene Antonio Flores noch weiter, indem er die Palmas-Serie kreierte. «Wenn wir einen Wein für biologisches Altern bestimmen, dann machen wir auf das Fass einen senkrechten Strich, der symbolisiert, dass wir den Jungwein von 12,5 auf 15,3 Vol.-% verstärkten», beginnt er zu erklären. «Wenn wir einen Wein vorfinden, der sehr fein und elegant ist, machen wir einen Querstrich und haben damit eine Palme. Je mehr Palmen wir zu dem ursprünglichen Strich hinzufügen, umso älter wird der Wein. Eine Palme = 6 Jahre, 2 Palmen 8 Jahre, 3 Palmen 10 Jahre, 4 Palmen 52 Jahre alt! Der letzte Wein ist einfach der älteste Wein, den wir für trinkbar halten und der Freude macht. Ein Taschentuchwein», scherzt Antonio und gibt einen Tropfen auf sein Kavalierstuch.

Weintipp

Gonzalez Byass

Tio Pepe Fino en Rama 2017

17.5 Punkte | 2018

Die achte Edition. Mittelhelles Gold mit grünlichem Reflex. In der Nase stark vom Hefeflor geprägt, Brotteig, Mandeln, Kamille, Jod und Apfel. Sehr intensiv im Mund mit viel Frische, salziger Mineralität, feinen Bitternoten und Schärfe, frisches Kernobst, lang und lebendig.

www.tiopepe.es



Antonio Flores

SHERRY

Joaquín Rivero, Immobilienmagnat aus Jerez, knüpfte 1998 an eine bis 1650 zurückreichende Familientradition an, als er Bodegas Tradición gründete. Dabei hatte er eine präzise Vision. Er engagierte Jose Ignacio Domecq Fernández de Bobadilla, den früheren Önologen des Hauses Domecq, und dessen Kellermeister José Blandino, um beste alte Soleras und Fässer zu erwerben. Pepe Blandino mit mehr als 40 Jahren Erfahrung spürte wahre Wunder auf und kreierte eigene Soleras mit altem Amontillado und Oloroso, später auch Palo Cortado und Pedro Ximénez. Als 2002 der Consejo Regulador von Jerez Klassifikationen für alte Sherrys einführte, wurden drei der vier Weine der Bodegas zu Very Old Rare Sherrys (V.O.R.S.) erklärt, weil sie über 30 Jahre alt waren. Eine benachbarte Kellerhalle wurde 2007 für den eigenen Fino hinzugekauft. Er reift zehn bis elf Jahre. Um den Flor zu fördern und zu erhalten, hat man eine automatische Luftbefeuchtung installiert. Zum ersten Mal wurde er 2013 abgefüllt. Seither gibt es im Frühjahr wie im Herbst jeweils 3000 Flaschen - wie alle Sherrys bei ihnen en Rama abgefüllt.

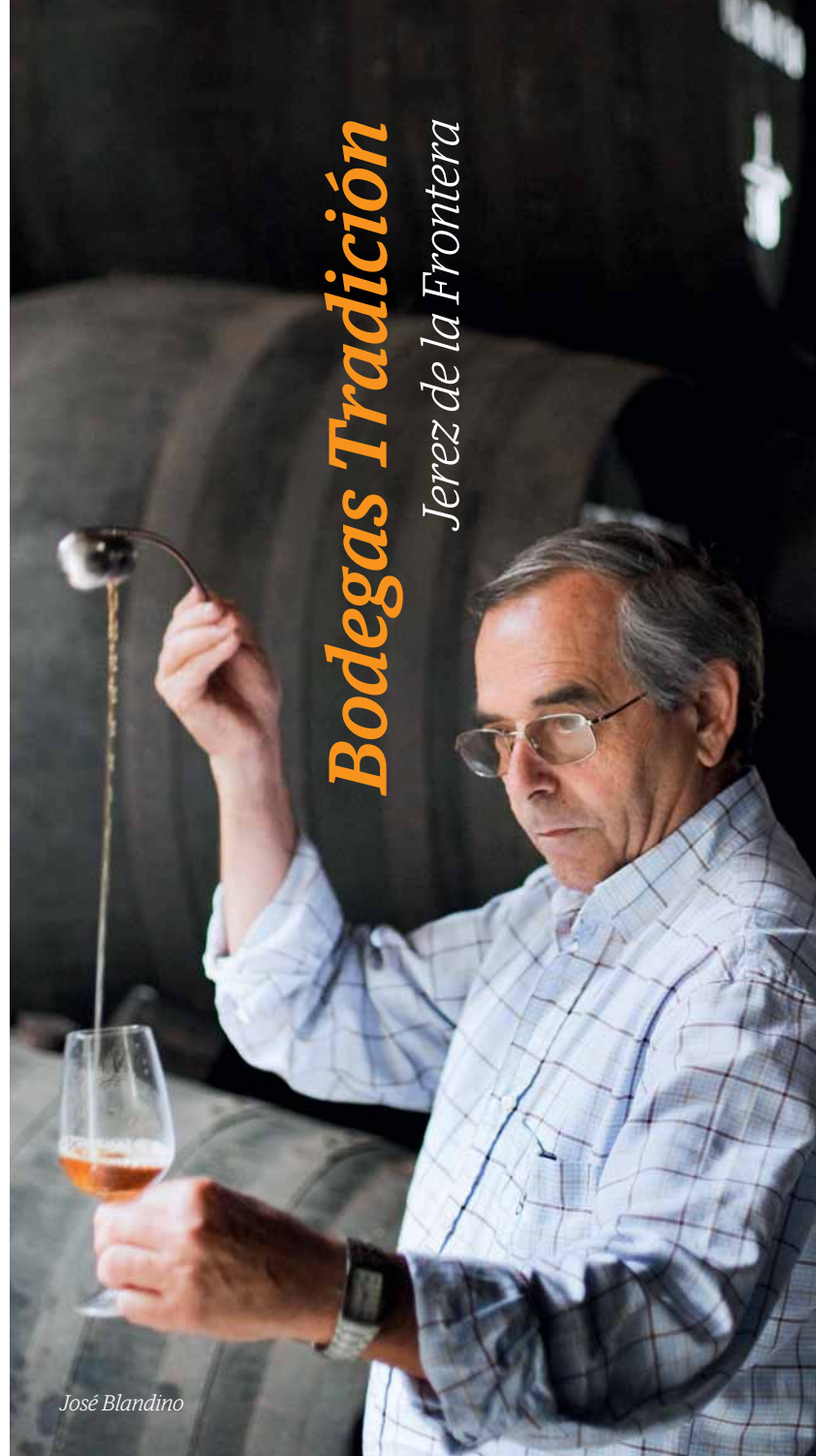


Weintipp

Bodegas Tradición Fino Mayo 2017
17 Punkte | 2018 bis 2020

Über zehn Jahre unter Flor gereifter Fino, unbehandelt abgefüllt. Dunkles Gold. Komplex, gleich salzig mit Algennoten, geröstete Mandeln, Quitte, blonder Tabak, nach Belüftung Curry. Kräftig am Gaumen, pikant, feine Bitternoten, salzig, Walnuss, anregend, leicht ölige Textur, sehr lang.

www.bodegastradicion.es



Copa Jerez

2004 ins Leben gerufen, ist Copa Jerez ein internationaler Wettbewerb, bei dem es für Teams aus Köchen und Sommeliers darum geht, das attraktivste Drei-Gänge-Menü mit Sherry-Begleitung zu kreieren. Zum siebten Mal im Juni 2017 in Jerez de la Frontera veranstaltet, stieß Copa Jerez in eine neue Dimension vor. Zum Wettbewerb, zu dem sich Teams aus sieben Ländern qualifiziert hatten, trat ein Forum, bei dem Spitzenköche und Sommeliers über ihre Erfahrungen und Kreationen mit und ihre Passion für Sherry berichteten. Sommelier Ferran Centelles schilderte die unvergleichliche Begeisterung Juli Solers für den Sherry im «El Bulli». Zum ersten Mal wurde dem besten Sommelier des Wettbewerbs, Juan Luis García, der «Juli Soler Preis» verliehen. Josep Roca vom El Celler de Can Roca erzählte von der intimen Verbindung seiner Familie mit Sherry und ihrem vielfältigen Einsatz, Sherry in Szene zu setzen. Am Abend gab er dafür im Innenhof des Klosters San Domingo ein beeindruckendes Beispiel mit der Verkostung von zehn herausragenden Sherrys zum meisterhaften Flamenco des Gitarristen Diego del Morao. www.copajerez.com

Bodegas Urium

Jerez de la Frontera

«Diese Bodega entspringt einer Verrücktheit», sagt Rocío Ruiz lachend. «Sie entstand, weil mein Vater ein passionierter Sherry-Lover ist. Wir kommen aus Moguer, einer Stadt in der Provinz Huelva. Daher stammt der Name unserer Bodega, denn Mons Urium hiess sie zu Zeiten der Römer.» Ihr Grossvater kam aus Jerez, fand aber Arbeit, Unterkunft und Familie in Huelva. Doch immer schwärmte er seinem Sohn von Jerez und dessen Weinen vor. «Ich habe 40 Jahre lang nach einer Bodega gesucht», gesteht Alonso Ruiz Olivares, Rocíos Vater. Sein Wunsch wurde wahr, als ihm die Almacenista Josefa Pérez Rosado 2006 die kleine namenlose Bodega gegenüber der alten Stadtmauer zum Kauf anbot. Er übernahm sie mit all ihren Soleras, insgesamt 500 Fässern, von denen viele über 30 Jahre alte Sherrys enthielten, aber auch eine sehr spezielle Fino-Solera. Der zweite Glücksfall war seine Tochter. «Ich bin Volkswirtin und arbeitete in Madrid als Betriebsprüferin», erzählt sie. «Doch mein Vater überzeugte mich, in die Bodega einzusteigen. Also habe ich Önologie und Weinbau an der Universität von Cadiz studiert. Es ist ein Abenteuer, aber wir sind glücklich.» Sie liessen ihre Bodegas 2009 registrieren und brachten als erste Weine vier VORS heraus, kleine unbehandelte Abfüllungen ihrer ältesten Weine. Kommerziell kein leichter Einstieg. «Wir begegnen unseren Soleras, die 100 oder mehr Jahre alt sind, mit grossem Respekt», sagt Rocío. «Wir wollen den Typus des einzelnen Weins markieren. Man soll gut zwischen Amontillado, Oloroso und Palo Cortado unterscheiden können.» Mit viel Aufwand und Feingefühl ist es ihnen gelungen, die Solera und erste Criadera ihres Fino direkt auf den Boden zu legen, wo es kühler und feuchter ist. Nach acht Jahren füllen sie einen kleinen Teil en Rama ab, der andere Teil altert sieben Jahre oxidativ weiter, für den eleganten Amontillado Clásico. «Manchmal ist es sehr schwierig, manchmal begeisternd», gesteht Rocío. Sie freut sich, dass einer ihrer Weine zum Menü des Copa-Jerez-Gewinners präsentiert wurde. «Manchmal brauchst du einfach jemanden, der deine Anstrengungen anerkennt.»



Alonso Ruiz Olivares und Tochter Rocío
mit Ehemann Mario Leyva (v.l.n.r.).

Weintipp

Bodegas Urium Fino en Rama

18 Punkte | 2018 (bis 2019)

Acht Jahre alter Fino. Strahlendes Strohgold. Intensiv, komplex, Sauerteig, Mandeln, Haselnuss, Apfelschale, Gras, Kamille, feuchter Kalk, Noten von Cumin und weissem Pfeffer. Herrlich frisch, dabei cremige Struktur, mineralischer Pepp, viel Flor, Mandeln, Salz und Zitronenzeste, enorme Länge.

www.urium.es

