

# Sherry, Sherry Lady

*Der spanische Likörwein ist in England beliebt, bei uns aber verkannt*

Der starke Weisse aus Spanien kämpft mit Vorurteilen. Etwa, dass er nur von englischen Mütterchen beim Bridge-Spiel auf der Veranda getrunken werde.

*Shirley Ann Amberg*

Vor langer, langer Zeit hörte ein kleiner Ort in Andalusien auf den arabischen Namen Sherish. Und auch auf Phönizisch hatte der Ort einen Namen: Cera. Jetzt heisst der Ort Jerez. Das Problem: Die Engländer brachten das im Spanischen hart gesprochene Jerez nicht richtig heraus und so wurde das weiche Sherry daraus – oh, these Englishmen! Kommt einem bekannt vor, wie «uisce beatha», das Lebenswasser, aus dem dann «Whisky» wurde.

Vorerst zum Sherry. Glühende Sommersonne von über 40 Grad, frischer Atlantikwind, Winterregen – dieses Klima ist absolut einzigartig in der Welt der Weine. Vom weissen Kalkboden (den es nur dort gibt) ganz zu schweigen. Es ist darum verwunderlich, dass Sherry, einer der interessantesten Weine der Welt, ausserhalb von Spanien und England kaum getrunken wird. Denn Sherry schmeckt unvergleichlich; nach Holz, Röstaromen, Leder, Kakao, dunkler Schokolade, Rosinen, Zitrus, Mandeln, Vanille oder kandierten Früchten.

Gegen Ende der ersten Septemberwoche beginnt in Jerez die Weinlese. Diese dauert ungefähr zwanzig Tage. Dann beginnt in grossen Tanks der Gärungsprozess, der in zwei Phasen abläuft. Die erste Phase ist die «stürmische»: Neunzig Prozent des Traubenzuckers werden in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Diese Gärung dauert zwischen drei und sieben Tage.

Während der zweiten Phase, der «ruhigen Gärung», welche bis Ende November dauert, ist der Wein mit einer dicken Hefeschicht bedeckt (kein schöner Anblick!) und zeigt einen Alkoholgehalt zwischen 11 und 12 Volumenprozenten. Und dann wird es kompliziert. Die Weinprüfer des Consejo Regulador (amtlicher Kontrollrat für Sherry) kommen und klassifizieren den jungen Wein in zwei Kategorien: Fino oder Oloroso. Helle, leichte, süffige Weine werden als Finos eingestuft. Die dunkleren, kräftigeren mit mehr Körper und Struktur als Olorosos. Nur der seltene Palo Cortado, der in keine der beiden Kategorien gehört, wird mit einem Kreuz markiert – es passiert nur ungefähr jedem hundertsten Fass.

Nun trennen sich die Wege der jungen Weine. Ihr unterschiedlicher Alkoholgehalt bestimmt die weitere Reifung. Bei den Finos bleibt der Hefeflor erhalten. Bei den Olorosos wird die Schicht durch Zusetzung von mehr Alkohol zerstört. Durch den permanenten Kontakt mit Sauerstoff setzt nun eine oxidative Reifung ein.

Das wirklich Aussergewöhnliche beim Sherry ist aber das Lagersystem namens Solera. In amerikanischen Eichenfässern (mit 600 Litern Fassungsvermögen) werden die Fässer in drei bis fünf Lagen übereinandergestapelt. «Solera» leitet sich vom spanischen «suelo» ab und bedeutet Boden. Und am Boden in den untersten Fässern befindet sich der älteste Sherry. Der zweitälteste Sherry befindet sich in der darüberliegenden Fassreihe (die 1. Criadera heisst).

In den Verkauf kommt nur der Sherry der untersten Lage, also der Solera. Die entnommene Menge muss durch die gleiche Menge Sherry aus den darüberliegenden Criaderas ersetzt werden. Ist man bei der letzten Criadera angekommen, werden die Fässer mit frischem Jahrgangswein gefüllt (welcher zuvor bereits ein Jahr im Fass gereift ist). Klingt kompliziert? Ist es auch. Aber es funktioniert. Und es macht den Sherry zu einem besonderen Erlebnis. Sogar die Destillerie Glenfiddich bietet einen «Solera Reserve 15y» an. Doch zum Whisky kommen wir ein anderes Mal.