

Sherry und seine Geschichte

Viele Kunden stellen mir wieder die Frage: «Zu was trinkt man den einen Fino Sherry?». «Zu gegrillten Fisch oder zur schön kalten Gazpacho-Suppe», lautet dann meine Antwort.

Doch halt! Sherry ist viel mehr. Gehen wir das Thema gründlich an:

Sherry, das ist zuerst ein traditionelles Kulturgetränk aus Andalusien mit einer Geschichte, die 3.000 Jahre alt ist. Die weitgereisten und geschäftstüchtigen Phönizier waren es, die in und um die Stadt Jerez damit anfangen, Wein anzubauen. Das funktionierte dermassen gut, dass ein paar Jahrhunderte nach der Zeitenwende die Region in der Nähe von Gibraltar zum Weinhandelszentrum aufgeblüht war. Aus dieser Zeit stammt die Bezeichnung Xerez, von dem griechischen Wort xeros = trocken, was mit dem hiesigen Klima zusammenhängt. Heute heisst die Stadt Jerez. Danach kamen die Römer, die sowohl Qualität als auch Quantität steigerten. Danach packten die Goten einen drauf und machten die Weine noch besser. Bis zum Jahr 700 lief alles glänzend, die Traubenerzeugnisse wurden immer feiner und eine richtige Weinkultur etablierte sich. Denn der Wein war im Römischen Reich kein Luxusgut für Reiche und Adelige, sondern auch für das gemeine Volk zugänglich. Die guten Zeiten des Weinkonsums waren aber dann vorbei, als die Mauren Andalusien eroberten. Und wir wissen, der Islam ist kein Freund des Alkohols. Im Jahre 966 nach Christus wollte Kalif Al-Hakam II sogar die Weinberge von Jerez roden lassen. Die Bewohner waren aber raffiniert und konnten etwa zwei Drittel der Rebstöcke retten. Sie überredeten den Kalifen, die Trauben zu rosinieren und den Alkohol für medizinische Zwecke zu nutzen. Im 13. Jahrhundert wurde Jerez vom kastilischen König Alfons X. zurückerobert und die Weine in der Folge zu einem wichtigen Exportgut. Die englischen Händler zogen teilweise nach Andalusien und verschifften selbst ihren Sherry nach Britannien. In kürzester Zeit wurde der Sherry in England zum Lieblingsgetränk.

Ebenfalls wichtig zu wissen: Sherry darf heute nur im Dreieck zwischen den Städten Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und Puerto de Santa Maria hergestellt werden. Die erlaubten Rebsorten für den Sherry-Grundwein sind Palomino Fino auf mehr als 90 % der gesamten Rebfläche, der ausschliesslich für die trockenen Sherrys benutzt wird. Danach kommen die Rebsorten Pedro Ximénez und Moscatel, die für süsse Sherrys verwendet werden. Trotz der grossen Hitze in Andalusien gedeihen diese Rebsorten dank dem kalksteinhaltigen Albariza-Boden gut. Denn der Kalk dient als Wasserspeicher und liefert den Rebstöcken die fehlende Feuchtigkeit von unten nach. Zuerst werden alle Rebsorten getrennt zu einem Grundwein vergoren und im Anschluss zum gewünschten Alkoholgehalt aufgespritzt. Dafür darf nur Brandy verwendet werden.

Ein Sherry, der mindestens drei Jahre reifen muss, wird fast ausschliesslich im sogenannten Solera-System gelagert. Das System besteht aus mehreren Fässern, die stufenweise übereinander gestapelt sind. Diese Fässer werden max. zu 5/6 aufgefüllt, damit darin etwas Luft bleibt. Diese Stufen heissen Criaderas. Jährlich entnimmt man maximal 1/3 Sherry aus dem untersten Fass, der in den Verkauf geht, und füllt aus dem nächsthöheren Fass die entnommene Menge wieder auf. Ganz oben kommt der Frische Sherry rein. So erhält man eine immer gleichbleibende Qualität.

Vinoversum A. Gatti AG, Tösswiesenstrasse 8, 8413 Neftenbach
Telefon 052 213 00 20, info@vinoversum.ch, www.vinoversum.ch

Neftenbach, Dezember 2018