



*Blick auf die
Sherryhauptstadt
Jerez de la Frontera*

Foto: pixmac/bcostela

Sherry und Port

In unserer globalisierten Welt gewinnt die Suche nach regionalen Spezialitäten wie Sherry und Port an Bedeutung. Sie gehören zur Gruppe der *Vino generoso*, Weine die nach der Gärung aufgespritzt werden. Um die Originale zu schützen, wurden strenge Regularien festgelegt. So darf Sherry nur aus dem so genannten Sherrydreieck um die andalusischen Orte Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María kommen. 300 Sonnentage im Jahr, seltene Niederschläge und kühle Meereswinde zeichnen das einzigartige Klima dort aus. Die weißen Kalkböden, *Albariza*, saugen im Frühjahr die Niederschläge wie ein Schwamm auf und geben den Reben die Möglichkeit, das Wasser bei Bedarf aufzunehmen. Es ist das Rebsortentrio *Palomino Fino*, *Moscatel* und *Pedro Ximenz (PX)*, das dem Sherry seinen finessenreichen Geschmack verleiht. Sherry kommt hauptsächlich als *Fino*, *Manzanilla*, *Amontillado*, *Oloroso*, *Palo Cortado*, *Cream* und *PX* auf den Markt.

Port wurde bereits vor über 250 Jahren geschützt und ist damit die älteste kontrollierte Ursprungsbezeichnung für Wein überhaupt. Es sind diverse für die Bereitung von Port zugelassene autochthone portugiesische Traubensorten, die im speziellen Portweinverfahren verarbeitet werden und so den Weinen ihr einzigartiges Gepräge geben. Die wichtigsten Portweintypen sind *Vintage*, *Colheita*, *Single Quinta Vintage*, *LBV (Late Bottled Vintage)*, *Vintage Character*, *Tawny*, *Ruby* und *White Port*.

Beide, Sherry wie Port, werden qualitativ vielfach unterschätzt und spielen im deutschen Weinfachhandel noch eine eher untergeordnete Rolle. Dies führt leider auch dazu, dass diese Weine selten zu Degustationen eingereicht werden. Wir freuen uns deshalb besonders über das Engagement von *Wein & Vinos*, dem wir es zu verdanken haben, nachfolgend fünf der wichtigsten Sherryarten vorstellen zu können. Die kleine Weinhandlung *Brissac* aus dem Prenzlauer Berg hält die Fahne des Portweins hoch.

*Blinddegustation
am 12. November 2012
im Verlag*

Die Jury:
Norbert Pobbig (Leitung)
Birger Kluth
Peter Scheib
Anton Stefanov

**Preisklasse bis 12 Euro****SEHR GUTE WEINE**

€! **Barbadillo Solear Manzanilla · Jerez-Xérès-Sherry**
DO · Antonio Barbadillo, Sanlúcar de Barrameda
(16,5 Punkte) – 15% vol · 9,90 € bei Wein & Vinos



Manzanilla darf sich ein Fino nur nennen, wenn er aus Sanlúcar de Barrameda stammt. Der Solear von Barbadillo ist ein Klassiker, vielleicht die Referenz für Manzanilla schlechthin. Schon seine strohgelbe Farbe mit den grünlichen Reflexen ist eine Augenweide. Er reift länger unter der Florhefe als andere, wodurch der Wein im Zusammenspiel mit dem speziellen Kleinklima direkt an der Atlantikküste eine besonders feine salzige Aromatik entwickelt. In ihr sind auch Noten von Äpfeln, Kamille, Jod, Algen sowie Nuancen von Hefe und grünen Nüssen zu finden. Im Mund zeigt er sich mit fast cremiger Konsistenz, doch sorgt die sich aufbauende Mineralik für Biss und Struktur. Gut gekühlt ist er der perfekte Wein zum Risotto mit Meeresfrüchten.

€! **El Maestro Sierra · Fino · dry · Jerez-Xérès-Sherry**
DO · Bodegas El Maestro Sierra, Jerez (16 Punkte) –
15% vol · 10,90 € bei Wein & Vinos



Fino ist der klassische Aperitif, für den viele Weinfreunde den Sherry generell halten. Er hat ein salzig-mineralisches Bukett. Im hellgelben El Maestro Sierra finden sich auch Anklänge von feinen Kräutern wie Kamille und Salbei sowie von Mandeln. Im Mund ist er sehr frisch, rassig und kompromisslos trocken. Der Wein hat eine elegante Struktur, wirkt trotz seiner 15% vol Alkohol leicht und beschwingt. Um seine erfrischende Wirkung zu entfalten, muss er gut gekühlt getrunken werden. Tapas kann man dazu essen.

Preisklasse über 12 Euro**HERAUSRAGENDE WEINE**

Barbadillo La Cilla · Pedro Ximénez · Jerez-Xérès-
Sherry DO · Antonio Barbadillo, Sanlúcar de Barrameda
(18 Punkte) – 17,5% vol · 21,90 € bei Wein & Vinos



Die Trauben für den kurz nur „PX“ genannten Wein reifen unter der heißen Sonne Andalusiens und entwickeln dort besonders viel Zucker. Um die natürliche Süße zu erhalten, wird die Gärung durch Aufspritung gestoppt. Anschließend erfolgt eine längere Fassreife. Der La Cilla verbrachte mindestens fünf Jahre in der Solera. Wer weiß, dass Pedro Ximénez eine Weißweinsorte ist, wird beim Anblick dieses tief dunkel mahagonifarbene Weins endgültig an das Sherrywunder glauben. Er bringt uns dem Orient ein Stück näher. Aromen von Mocca, Rosinen, Feigen, Datteln, dunkler Schokolade, Nüssen und Karamell duften aus dem Glas und verwöhnen den Gaumen. Der Wein hat eine überragende, lang auskleidende Süße und eine schon an Sirup erinnernde Konsistenz. Man kann ihn zum Schokokuchen ebenso trinken wie zum Blauschimmelkäse.



Sherry

Barbadillo Cuco · Oloroso seco · Jerez-Xérès-Sherry DO ·**Antonio Barbadillo, Sanlúcar de Barrameda****(17,5 Punkte) – 19,5% vol · 25,90 € bei Wein & Vinos**

Olorosos reifen, im Gegensatz zu den Finos, ohne die schützende Florhefeschicht, wodurch sie einer permanenten Oxidation ausgesetzt sind. Dadurch erhält der ursprünglich weiße Wein eine dunkle Farbe und ein besonders köstliches Aroma, woraus sich auch der Name (oloroso, spanisch für „duftend“) ableitet. Der Cuco glänzt wie dunkler Bernstein im Glas. Betörende Aromen von Marzipan, Rumkugeln, Amaretto, gerösteten Nüssen, getrockneten Früchten und das Salz des Meeres steigen empor. Im Mund setzt sich diese komplexe Aromatik fort, voller Tiefe und Raffinesse. Dabei ist der Wein richtig schön trocken, ausgewogen und kleidet den Gaumen vollständig aus. Im endlos scheinendem Finale zeigt dann auch der hohe Alkohol etwas Biss. Ein Oloroso ist praktisch unsterblich und selbst geöffnete Flaschen lassen sich über mehrere Wochen gut trinken. Ein Hochgenuss bietet er zum Rinderfilet.

SEHR GUTE WEINE**El Maestro Sierra · Amontillado 12 años · dry · Jerez-****Xérès-Sherry DO · Bodegas El Maestro Sierra, Jerez****(17 Punkte) – 17,5% vol · 21,90 € bei Wein & Vinos**

Ein Amontillado wurde als Fino geboren und hat sich im Laufe langjähriger Fassreife ein Stück Richtung Oloroso entwickelt. Beim verkosteten El Maestro Sierra Amontillado dauerte dieser Prozess zwölf Jahre. Der goldbraune Wein zeichnet sich durch ein sehr komplexes Bukett aus. Nüsse, getrocknete Aprikosen, Sultaninen, Feigen, ein Tick Marzipan, Orangenschokolade und Earl Grey Tee sorgen für eine enorme Aromenfülle, die sich am Gaumen fortsetzt. Hier ist auch der Alkohol spürbar. Der Nachhall ist phänomenal lang. Amontillado sollte leicht gekühlt mit ca. 15°C ins Glas kommen. Er passt sehr gut zu Schinken und Hartkäse.

o.J. Valriz · 10 years old Port (gefüllt 2011) · Coimbra**de Mattos, Galafura-Régua/Vinho do Porto · Portugal****(16 Punkte) – 19,5% vol · 19,80 € bei Brissac**

Portweine tragen meist die Namen der Produzenten, die damit selbst zur Marke werden. Anders beim Valriz, denn die Bezeichnung geht auf einen historischen Keller aus dem Jahr 1575 zurück, in dem heute ein Museum mit einzigartigen Ausstellungsstücken zum Weinbau und zur Weinbereitung untergebracht ist. Die Trauben für den Valriz kommen von der Quinta da Costa, 120 km östlich von Porto gelegen. Es sind die autochthonen portugiesischen Sorten Touriga Nacional, Tinta Amarela und Touriga Franca die hier verarbeitet wurden. Der Wein stammt aus verschiedenen Jahrgängen und reifte durchschnittlich zehn Jahre in Kastanienholzfassern. Er hat eine helle rotbraune Farbe. Sein vielschichtiger Duft lässt an Kaffee, Tabak, Leder, Orangen, Pflaumen, Nüsse, Karamell, Lebkuchen und Zimt denken. Die Aromatik wird am Gaumen intensiv fortgesetzt. Der Auftakt ist weich, ausgewogen, wie beschrieben nachhaltig fruchtig und natürlich von der hohen Süße geprägt. Ein köstlicher Dessertwein, ganz klassisch zum Stilton.