



## Bericht einer Sherry-Pressereise

Sherry ist ein ganz besonderer Wein. Die Spanier lieben die klassische, trockene Variante. Trockener Sherry ist nicht nur ein vorzüglicher Aperitifwein, sondern harmoniert auch bestens mit spanischen Tapas oder Salaten. Dieser Bericht informiert nicht nur über die Geschichte und Besonderheiten des Sherry-Weins, sondern analysiert auch die Geschmacksbilder der verschiedenen Sherry-Typen.

### Trockener Sherry ist ein kurioser Wein

Wein ohne Jahrgang; Wein mit einzigartigem Charakter; fast keine Fruchtaromen und wenig Säure; keine Einzellage; entsteht im Keller durch aufwändigen Reifeprozess; kein Wein für Einsteiger aber guter Essensbegleiter.

### Montag, 23. Juni 2008

Die Boing 737-800 landet verspätet, gegen 17 Uhr, auf dem Jerez Airport. Mit an Board sind zwei Kolleginnen aus dem Food-Bereich. In der Ankunftshalle nimmt uns Sonja Overhabe-Mrosk, stellvertretende Leiterin der Abteilung Wein im Spanischen Generalkonsulat in Empfang. Danach Check-in im NH Avenida Hotel in Jerez. Pause. Um 18:30 Uhr geht es in Stadt.

Auf dem Programm steht ein Besuch beim Sherry-Erzeuger Gonzalez Byass in der Manuel-Maria-Gonzalez Straße, Nummer 12. Die Produktionsstätte im Stadtkern von Jerez ist traditionsreich und weitläufig. Gonzalez Byass wurde 1835 gegründet. Die Bodega bildet, mit ihren verschachtelten Gebäudekomplexen, Grünanlagen, Plätzen und Straßen, eine Stadt in der Stadt. Eingezäunt und gesichert durch

Wachmänner. Für Touristen gibt es Führungen.

Gonzalez Byass ist ein Familienunternehmen, das seit 5 Generationen Sherry erzeugt. Reich wurden die Bodegas in Jerez durch den Handel mit England, das auch heute noch, mit 30 Prozent Marktanteil, Absatzmarkt Nummer eins ist.

Der Sherry-Wein war schon im Mittelalter ein Exportschlager, den man nicht nur in London schätzte. (1587 überfiel die Flotte des englischen Piraten Sir Francis Drake die Handelsstadt Cadix und klaubte 3000 Schläuche Wein. Im 18. und 19. Jahrhundert sicherten sich Großbritannien den Zugriff auf die beliebten Sherry-Weine durch kluge Investitionen direkt im Weinanbaugebiet. Sherry-Marken wie Williams & Humbert, Duff und Gordon oder Sandemann erinnern heute noch an die Epoche.) Auch die Amerikaner mochten diesen Wein aus Andalusien. Für die lange Schiffsreise musste der leichte Weißwein aus Jerez stabilisiert werden. Dies erfolgte durch die Zugabe von Brandwein.

Die Kunst Wein zu brennen, hatten die Spanier von den Arabern gelernt, die es wiederum den Chinesen abgeschaut hatten.

Gonzalez Byass verdient nicht nur mit der Herstellung von Sherry-Weinen Geld, sondern produziert auch Brandy, der wiederum den französischen Cognac-Brennereien Konkurrenz macht. Nach einer Rundfahrt durch die Bodega im Golf-Buggy und der obligatorischen Verkostung des Sortiments freuen wir uns auf das Abendessen in einer typischen Tapas-Bar.

Getrunken wird an diesem Abend die Marke „Tio Pepe“, der trockene Sherry-Wein von Gonzalez Byass. Alle Speisen des Abends, die in der Bar Juanito aufgetischt werden, harmonieren gut mit dem trockenen, kräftig nach Liebstöckel duftenden, säurearmen und leicht salzigen Sherry-Typ aus Jerez. Ganz besonders lecker zum Wein schmeckte mir eine „Racion de Tortillitas de Camarones“. Das sind frittierte Tortillitas aus Kichererbsenmehl mit Krabben, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie. Wichtig ist: Trockener Weißwein aus Sherry gehört in den Eiskühler! Wenn der Wein sechs bis acht Grad Celsius kalt ins Glas kommt, wird der Alkohol bestens in den Körper integriert und die subtile Frische des Fino oder Manzanillas kommt am