

ARCHITEKTUR IN DER REGION JEREZ

Die Produktionspalette des Sherry reicht von weissen, leichten und sehr trockenen bis zu dunklen, schweren und süssen Weinen. Die Herstellung eines jeden Typus erfordert spezielle mikroklimatische Bedingungen. Mit dem Wissen, das sich Generationen von Winzern erworben haben, ist es möglich, die Lage der Kellereien, ihre Ausrichtung, die Gebäudehöhe und andere Faktoren so anzupassen, dass in den Gebäuden das Mikroklima für den gewünschten Weintyp herrscht. Um diese Zusammenhänge erklären zu können, muss erst auf die Eigenheiten der verschiedenen Weine eingegangen werden.

Der Einbezug des natürlich wachsenden "flor" ist verhältnismässig neu und datiert nur aus dem ersten Drittel des 19. Jh. Vorher waren die Oloroso die gesuchten Weine, ein Typ, der im "system of vintages", also nach Jahrgängen reift. Benötigen die "crianzas" der Oloroso niedrige Häuser, so verlangen Finos nach hohen Gebäuden. Aus diesem Grund mussten um 1824, bei steigender Nachfrage nach Vino Fino, die Keller vollständig umstrukturiert und ihr Aufbau der neuen Funktion angepasst werden. Dieser Prozess war dasselbe langsame Herantasten an die perfekte Form wie die Entwicklung des bis anhin gebrauchten Baustils einer gewesen ist.

Die "Kathedral"-Keller sind die letzte Form in einer langen Reihe von Kellertypen, die sich über die Jahrhunderte gefolgt sind. (Dass die Araber im 13. Jh. Weinkeller führten, ist belegt. Die ganze Geschichte der Weinbereitung in dieser Region aufzublättern, würde zu weit führen, es sei nur erwähnt, dass bei archäologischen Ausgrabung Weinpressen aus dem 8. Jh v.Ch. gefunden worden sind.) Die Cathedral-Keller sind reine Lagerräume – die Pressung findet andernorts statt –, in denen der Wein nach der Gärung reift. Sie haben sehr hohe, steile, von hohen Säulen und Bogengewölben getragene Dächer, unter denen die Fässer in drei oder vier Lagen übereinander in langen Reihen liegen.

Obwohl die Entstehung dieses Kellertyps auf das Ende des 18. Jh. zurückgeht, fand er erst mit dem Aufkommen der Finos und Manzanillas im ersten Viertel des 19. Jh. Verbreitung. Der Reifeprozess unter dem "flor" erfordert sehr hohe Gebäude mit guter thermischer Isolierung, ihre Struktur und Grösse entspricht wiederum den Anforderungen des Klimas in Jerez. In vielen Fällen wurde ihre Konstruktion mit dem Kapital spanischer Geschäftsleute finanziert, die nach der Unabhängigkeit der lateinamerikanischen Kolonien in ihre Heimat zurückkehrten.

Die Sommer sind sehr warm, mit einer Durchschnittstemperatur von 36,6°C im heissesten Monat jedoch nicht exzessiv. So auch der Winter, wo die Temperatur im kältesten Monat bei durchschnittlich 5°C liegt. Obwohl die Temperaturen weder nach unten noch nach oben extrem ausfallen, sind die beträchtlichen Schwankungen, die sogar während eines einzigen Tages auftreten können, ein Grundzug des Klimas in Jerez. Die Luftfeuchtigkeit ist normalerweise hoch, variiert aber wesentlich mit dem vorherrschenden Wind. So herrscht bei Westwind eine relative Luftfeuchtigkeit von über 90%, die bei Ostwind auf 25% absinkt. Diese Schwankungen können dem "flor" sehr gefährlich werden.

Die Weinbauern haben also ihre Keller geplant, um ihre Weine von den Vorteilen des Klimas profitieren zu lassen und sie gleichzeitig vor seinen Nachteilen zu schützen. Die Häuser werden in Meeresnähe oder an exponierter Lage errichtet, wo der Wein von der morgendlichen Atlantikbrise und den Westwinden profitiert. Nach Nordwesten/Südosten ausgerichtet, erreicht sie ein Minimum an direkter Sonneneinstrahlung und ein Maximum an Feuchtigkeit, denn der "flor" gedeiht in der Dunkelheit und in der Stille. Die rechteckigen Fenster sind hoch oben in die Wand gesetzt, so dass kein Sonnenstrahl auf die Fässer fällt; mehr noch, bedecken die Weinbauern die Fenster mit Gitterwerk und Rolläden aus Esparto-Grass, die das Licht abhalten und den Wind vom Meer eindringen lassen.

Die Keller in Jerez sind höher gebaut als diejenigen in anderen Appellationen und können im höchsten Bogen bis zu 14,5 m erreichen. Damit versuchen die Winzer ein möglichst grosses Luftvolumen für jedes Fass zu sichern, weil der Reifeprozess unter dem "flor" eine gute Ventilation benötigt. Die Seitenwände sind mindestens 60 cm dick, damit sie bei der gegebenen Höhe auch tragen und die Fässer vor Hitze und Kälte schützen. Sie sind aus stark hygroskopischem Material konstruiert, womit in der Halle ein hoher Grad an Luftfeuchtigkeit bewahrt wird. Diesem Zweck dient auch der Sand- oder Kalksteinboden, der im Sommer zur Kühlung zweimal pro Woche mit Wasser besprengt wird.

© Gomes Weine AG