

## DIE ALTERUNG DER SHERRIES

Fino und Manzanilla entstehen durch einen biologischen Alterungsprozess, "bajo velo de flor" geheissen. Nach dem Gärungsprozess bildet sich auf der Oberfläche des Weines eine Schicht aerober Hefe, "flor" genannt, die den Wein von der Luft isoliert und so die Oxidation verhindert. Der "flor" ernährt sich vom Wein, der umgekehrt von ihm seine charakteristischen Züge erhält.

Um den "flor" zu fördern, werden die Fässer aus amerikanischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 600 Litern nur zu 5/6 gefüllt. In dieser Luftkammer, "zwei Fäuste hoch", kann die Hefe wachsen und den "Schleier" bilden. Diese Hefeschicht ist ein lebender Organismus, für dessen Entwicklung bestimmte Bedingungen erfüllt sein müssen.

- einen Alkoholgehalt zwischen 14,5 Vol.-% und 15,5 Vol.-%
- eine Temperatur zwischen 12°C und 22°C, das heisst ohne grössere Schwankungen
- eine konstante Luftfeuchtigkeit

Bis zum zweiten Drittel des 19. Jh. wurden die Weine nach "añadas", Jahrgängen, gelagert. Die einzelnen Jahrgänge wurden getrennt aufbewahrt, aber der starke Anstieg der Bedarfe liess die englischen Importeure ihre Lieferanten in Jerez fragen, ob diese nicht einen homogeneren Wein mit einem einheitlichen Geschmack liefern könnten. Als Antwort wurde das System der "criaderas" und "soleras" entwickelt.

Jeder Weintyp wird in Fässern gelagert, die in mehreren Reihen übereinander liegen und alle denselben Sherry in verschiedenen Reifestadien beinhalten. Der trinkreife Wein wird der untersten Reihe "solera" entnommen, abgeleitet von "suelo", Boden. Der fehlende Wein wird aus der mittleren Reihe, erste "criadera", ersetzt; deren Fässer ihrerseits aus der obersten Reihe, der zweiten "criadera", aufgefüllt werden. Dieser Vorgang wird mit dem "sprinkler" durchgeführt, so dass der Wein langsam in das Fass tropft, ohne den schützenden "flor" zu beschädigen. Diese Beschreibung vereinfacht den Alterungsprozess, denn sogar für Finos und Manzanillas, den jüngsten Sherrys, sind in einigen Kellern bis zu vierzehn "criaderas" vorhanden. Bei der Sherry-Reifung wird also mit Weinen verschiedener Jahrgänge gespielt; es ist eine teure Methode, aber die jungen Weine nehmen so die Qualitäten alter Gewächse an.

Fino und Manzanilla reifen während mindestens drei Jahren. Wenn sich der "flor" nach dieser Zeit abzubauen beginnt, kann ein neuer, aerober Reifungsprozess angehängt werden, der den Wein erst in Fino Amontillado und dann in Amontillados umwandeln. Im Falle des Manzanilla beginnt der Prozess mit Manzanilla Pasada, bevor er als Amontillado endet. Oloroso wird nach vollendeter Gärung auf 18 Vol.-% aufgespritzt, dann folgt ein physikalisch-chemischer Alterungsprozess. Er reift in direktem Luftkontakt.

Wenn die Reifung beendet ist, werden die Weine mit geschlagenem Eiweiss geklärt. Dieser Vorgang dient zur Konzentration aller im Wein schwebender Partikel, um sie dann gebunden auf den Fassboden absinken zu lassen. In einem letzten

Schritt passiert der Wein einen Filter, in dem die letzten Unreinheiten eliminiert werden.

© Gomes Weine AG