

## DIE BEWERTUNG DER SHERRIES

Bevor der Wein den Gärbehälter verlässt, um anschliessend den Reifeprozess zu durchlaufen, wird er zum ersten Mal bewertet. Das Resultat dieser Probe wird auf den Fässern vermerkt mit

- einem Strich (I): Der Wein ist sauber in der Nase, und die Aromen erlauben einen Fino, Manzanilla oder Amontillado.
- einem Strich und einem Punkt (I.): Der volle Körper des Weins erlaubt einen Oloroso.
- einem doppelten Strich (II): Der Wein erlaubt keinen Fino, der endgültige Weintyp wird, seiner Entwicklung entsprechend, in einer zweiten Runde bestimmt.
- einem dreifachen Strich (III): Der Wein hat sich mangelhaft entwickelt, er wird destilliert.

Die mit einem einzelnen Strich (I) bewerteten Weine werden mit Weindestillat auf 15 – 15,5 Vol.-% aufgespritet und später als Fino, Manzanilla und Amontillados abgefüllt. Während generell der Alterungsprozess eines Weines anaerob (ohne Sauerstoff) abläuft – in hermetisch versiegelten Behältern – , ist dieser Prozess beim Sherry aerob (mit Sauerstoff). Im Falle der Finos und Manzanillas wird die Oxidation durch das spontane Auftreten der "velo de flor" auf der Oberfläche des Weines verhindert. Er wird aus lebender Hefe gebildet, die den Wein von der Luft abschliesst, von seinem Alkohol absorbiert und ihn mit Nährstoffen versorgt.

Der "velo de flor" - übersetzt etwa "Schleier" – wird von vier Hefen gebildet, die alle zur Gattung *Saccharomyces* gehören: *S. beticus*, *S. montuliensis*, *S. cheresiensis* und *S. rouxii*. Von denen ist *S. beticus* der stärkste, aber er baut mit der Reifung des Weines ab, *S. montuliensis* übernimmt, und die restlichen zwei haben untergeordnete Rollen. Alle sind lebende Organismen, die im Frühling und Herbst ihren Höhepunkt erreichen, sich im Sommer und Winter aber zurückbilden und sogar absterben. Die Zellen sinken auf den Fassboden und bilden dort "die Mutter des Weines". Im Frühling und Herbst werden diese toten Zellen über die natürliche Reproduktion ersetzt, nicht aber im Sommer und Winter, weshalb sich der "Schleier" zu dieser Zeit verdünnt.

Zurück zur Klassierung: die mit einem Strich und einem Punkt (I.) bewerteten Weine werden mit Weinbrand auf 17,5 Vol.-% aufgespritet. Ein solcher Alkoholgrad verhindert das Wachstum eines "Schleiers", der Wein wird somit einer aeroben Reifung unterzogen. Sie ist ein physisch-chemischer Prozess unter Luftkontakt, das Ergebnis ist ein Oloroso.

Bei der endgültigen Klassierung der Finos – sie wird nach drei Jahren Reifung anhand von Weinproben durchgeführt – werden die Fässern mit einem, zwei oder drei "Palmbältern" markiert. Damit werden die Finos durch Sauberkeit, Finess und Feinheit ihrer Aromen voneinander getrennt. Jene Weine, die in der Sauberkeit des Bouquets einem Amontillado ähnlich sind und die Fülle eines Oloroso im Gaumen zeigen, werden mit einem, zwei oder drei "palos cortados" (gekreuzten Stäben) gekennzeichnet.

