

DIE VINIFIKATION DES JEREZ

Die Jerez Viticultural and Enological Station legt zusammen mit der Rencho de la Merced Experimental Station und dem Sherry Regulatory Board den Erntebeginn fest. Anhand täglicher Analysen an den in verschiedenen Teilen der Appellation gepflückten Trauben bestimmen sie das Datum; üblicherweise beginnt sie am Ende der ersten Septemberwoche und dauert um die zwanzig Tage. Ausser sie wird durch Regenfälle verzögert oder unterbrochen, denn die Trauben müssen vollständig trocken und mit feinem Staub, dem "pruina" bedeckt sein. Wir werden später auf die Gründe eingehen.

Die geernteten Trauben werden in Plastikkisten mit einem Fassungsvermögen von höchstens 18 kg gesammelt, damit sie während des Transports zur Presse oder zum "lagar" nicht beschädigt werden. Einige Kellereien sammeln die Trauben in Körben, die eine "arroba" (11,5 kg) fassen. 62 "arrobas" ergeben eine "carretada" (eine Wagenladung von 713 kg), die Traubenmenge für 500 Liter Most, die Füllmenge eines Sherry-Standardfasses, einer "bota".

Die Trauben werden anschliessend zur Presse oder zum "lagar" gebracht, die meist in der Nähe der Rebberge oder am Stadtrand stehen. Dort werden auf Förderbändern Stiele und Blätter entfernt, weil die dem Wein zuviel Gerbstoff zuführen würden. Die Beeren werden leicht zerdrückt und direkt in die Presse geleitet. In Jerez ist das üblicherweise eine Horizontalpresse, ein Zylinder aus rostfreiem Stahl, in der ein langsam aufgeblasener Luftsack die Beeren sanft auspresst. Der Most aus dieser ersten Pressung – der einzige, der für Sherry verwendet werden darf – wird "Knospenwein" genannt, wobei 100 kg Trauben etwa 70 Liter Most ergeben. Anschliessend werden die Trauben zwei weiteren Pressdurchgängen unterzogen: der zweite gibt Wein, der nicht als Sherry deklariert wird, der dritte liefert unter anderen Tartarsäure.

Die Gärung

Der bei der Pressung gewonnene Most wird direkt in vertikale rostfreie Stahltanks mit bis zu 40'000 Litern Fassungsvermögen geleitet. Dort gärt er bei einer kontrollierten Temperatur von 22 – 24°C. Einige Hersteller vergären ihren Wein immer noch in Holzfässern oder neuen Eichenfässern mit dem doppelten Ziel, die charakteristische Vinifikation durchzuführen und die Fässern für den späteren Gebrauch im langen Alterungsprozess vorzubereiten.

Die Gärung wird durch die Hefe im feinen "pruina"-Staub auf den Beeren gestartet. Die bedeutendsten sind

- *Saccharomyces apiculatus* oder wilde Hefe. Sie startet die Gärung, stirbt jedoch ab, wenn der Wein aufgesprietet wird.
- *Saccharomyces ellipsoideus* oder Weinhefe. Sie übernimmt die Gärung, wenn die wilde Hefe gegangen ist.

"Stürmische" Gärung wird der Prozess genannt, bei dem mehr als 90% des Zuckers in Äthylalkohol umgewandelt wird. Während der ersten 36 Stunden ist die Gärung schnell und heftig, sie dauert je nach Temperatur zwischen drei und sieben Tagen. Nach dieser ersten Gärungsstufe folgt eine zweite, langsame Phase bis Anfang Dezember, in welcher der junge Wein wächst und die Charakteristiken annimmt, die ihn bei seiner ersten Klassierung definieren.