

DIE REGION JEREZ

Die Ursprungsregion des Sherry liegt an der südspanischen Atlantikküste zwischen der Strasse von Gibraltar und der portugiesischen Grenze. Die Appellationen "Jerez – Cérès – Sherry" und Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda" umfassen Lagen in den Gemeinden Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera und Lebrija.

Der Boden

Innerhalb dieser Region wird zwischen den Kreideböden des "Jerez Superior" in den Gemeinden Jerez, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda und den Lehm- und Sandböden der "Zone" in den Gemeinden Chi-piona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera und Lebrija unterschieden.

Die Rebstöcke für die Sherryproduktion bedecken 10'750 ha, das Land ist sanft gewellt und übersichtlich. Der weisse Boden, "albariza" genannt, ist ein weisser organischer Lehm, im Oligozän gebildet durch die Ablagerungen eines Inlandmeeres. Er ist reich an Kalziumkarbonat, hält das im Winter gefallene Regenwasser für die trockenen Monate und gilt als ideale Grundlage für Sherrys von höchster Qualität. Auch auf den andern Bodentypen – Lehm und Sand – wachsen Trauben für die Sherry-Produktion, wenn auch in geringerem Masse. Die Weinbauern haben die Region noch weiter unterteilt: "pago" bezeichnet eine kleine Zone mit einem einheitlichen Boden und Mesoklima. Als die hinsichtlich Qualität bedeutendsten "pagos" gelten Carrascal, Macharnudo, Añina und Balbaina.

Das Klima

Es ist das warme Klima südlicher Regionen, in Jerez stark beeinflusst durch die Nähe des Atlantiks. Der Westwind bringt die Feuchtigkeit des Meeres, die in den trockenen Sommermonaten einen übermässigen Temperaturanstieg der Pflanze verhindert. Während der aktiven Zeit der Rebe herrscht eine Durchschnittstemperatur von 17,5°C. Im Juli und August weht der Wind meist aus Westen und legt am frühen Morgen den Tau in die Rebberge, der September ist trocken. Zwischen Oktober und Mai fällt dann der Regen, das Wasser wird im Boden gespeichert.

Die Traubensorten

Für die Produktion von Sherry sind die folgenden Sorten zugelassen: Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez und Moscatel.

Die Palomino fino kann so lange in der Geschichte der Region zurückverfolgt werden, dass sie als einheimische Sorte gilt. Sie hat sich gut angepasst, bringt auf dem "albariza" hochklassige, regionentypische Wein und ist heute aufgrund ihrer Qualität die vorherrschende Rebsorte.

Pedro Ximénez

Sie ist eine der traditionellen Rebsorten in Andalusien und wird schon lange in Sherry-Region kultiviert. Bevor sie in die Kellereien gelangen, werden die geschnittenen Traubenbündel auf Grasmatten in der Sonne ausgelegt und angetrocknet, ein Prozess ("soleo"), der durch die dünne Haut der Beeren beschleunigt wird. Die Pedro Ximénez gibt einen schweren, süßen Wein, der seine Aromen zu einem Teil eben dieser Trocknung verdankt.

Moscatel

Sie wächst am besten in den meeresnahen Reblagen und gibt einen Wein des gleichen Namens. Die Trauben werden wie die der Pedro Ximénez etwa 48 Stunden in die Sonne gelegt.

Die Ernte beginnt üblicherweise am 10. September und dauert ca. 20 Tage, aber da der Reifegrad der Trauben entscheidend ist, kann das Datum von Jahr zu Jahr variieren. Hauptfaktoren für die Bestimmung des Reifegrades sind der Zuckergehalt, die Säure und der pH-Wert. Die Trauben werden von Hand gepflügt und in 18-Kilo-Kisten transportiert, um Schaden an den Beeren zu vermeiden.

© Gomes Weine AG