

Muss man unbedingt probieren!

Das Beste vom Markt: Sherry in allen Variationen

Leute, trinkt Sherry! Entdeckt diese herrliche Spezialität doch endlich neu. Ihr trinkt doch auch Natural Wine, Orange Wine, PetNat und oxidativ Ausgebautes aus Amphoren und teilt das sensorische Erlebnis auf allen Foren. Warum hakt es dann bei diesen Klassikern aus Andalusien, die einst sogar Sir Francis Drakes fette Kriegsbeute waren? Immerhin segelte der Freibeuter nach seinem Angriff auf die Hafenstadt Cádiz anno 1587 mit 2900 Fässern Sherry im Laderaum zurück zu seiner Königin. Damit war das Getränk in England etabliert. Sherry ist viel mehr als das bernsteinfarbene Getränk im Likörgläschen, an dem ondulierende Damen beim High Tea nippen. Die mit Branntwein verstärkte Spezialität vom südwestlichen Zipfel Spaniens bringt enorme Vielfalt ins Glas. Ein unter der typischen Florhefe gereifter Fino erfrischt im Sommer und ist ein hervorragender Aperitif, aber nicht nur. Mit seinen nussigen Aromen begleitet er Meeresfrüchte und Rohschinken. Manzanilla ist säurebetonter, denn die Palomino-Trauben werden extra früh geerntet. Auch diese Spezialität reift unter der Florhefe, ist also keiner Oxidation ausgesetzt. Die Aromatik ist salziger und oft duftet ein Manzanilla nach reifen Äpfeln. Gegrillter Fisch oder kurzgebratenes Fleisch, nur gewürzt mit Fleur de Sel und Pfeffer, passen gut dazu. Grosses Gaumenkino ist bei einem Amontillado garantiert. Hier wird die Florhefe durch die erneute Zugabe von Alkohol ausser Kraft gesetzt. Die Oxidation sorgt für eine Dörrobstnote, mehr Volumenprozent sorgen für viel Geschmeidigkeit am Gaumen. Süßes Hefegebäck passt dazu oder Sauerteigbrot mit Butter und Schinken. In der kalten Jahreszeit ist der oxidativ ausgebaute Oloroso, zu Fruchtbrot, einer Engadiner Nusstorte oder einfach zu einer Handvoll Nüssen, ein Gedicht. Die ideale Trinktemperatur für Amontillado und Oloroso liegt, je nach Süssegrad, zwischen 12 und 16 Grad. **Degustation & Text: Ursula Geiger**

Wissen kompakt

Der Begriff «Sherry» kommt vom maurischen «**Sherish**» für den Ort Jerez de la Frontera. +++ Im 18. und 19. Jahrhundert wurde Sherry durch Handelshäuser aus **England** bekannt gemacht. +++ Für die meisten Sherrys wird zunächst ein trockener Weisswein aus der **Palomino-Traube** produziert. Nach vollendeter Gärung wird dieser mit **Branntwein** versetzt und so von 11 bis 13 auf rund 15,5 Vol.-% Alkohol aufgespritzt. +++ Die Sherry-Region hat rund 10 500 Hektar Fläche. +++ Die **Venencia** ist eine schmale Kelle mit langem Stiel, mit welcher der Venenciador den Sherry durch das enge Spundloch aus dem Fass schöpft und ihn dann in hohem Bogen in die typischen Sherry-Gläser giesst, die Catavinos. +++ Der Name der Rebsorte **Pedro Ximénes** geht vermutlich auf eine Verballhornung des Namens von dem Mann zurück, der die Rebe einst ins Land brachte: Peter Siemens.



18 bis 16.5 Punkte



Equipo Navazos – Miguel Sanches Ayala, Sanlúcar de Barrameda
No 72 Pata de Gallinas La Bota de Palo Cortado

18 Punkte | 2010 bis 2022

Dunkles Bernstein. Verführerische Mischung von gerösteten Haselnüssen, Kandiszucker und Tannenhonig, mit mehr Luft entwickeln sich feine Dörrobstnoten (Feigen und Datteln). Fordernder Gaumen mit viel Kraft (20,5 Vol.-%), viel Salzigkeit, aber auch eine frische Säure, saucierter Tabak, getrocknete, herbe Kräuter. Passt sehr gut zu Birnen- oder Hutzelbrot, begleitet von gereiften Hartkäsen wie Sprinz, Manchego oder einem erstklassigen Reggiano-Parmesan, sowie zu dunkler Schokolade mit Fleur de Sel.

Preis: 78 Franken | www.smithandsmith.ch



Bodegas Yuste, Sanlúcar de Barrameda
Aurora Amontillado

17.5 Punkte | 2019 bis 2020

Bernsteinfarben. Feine Kräuterwürze im Duft, Liebstöckel, Currykraut, Majoran, etwas Sellerieknolle, dann Rauchmandeln und Cashewkerne. Die 19 Vol.-% sind sehr gut verpackt, hervorragend integrierte Säure, pikant, ohne scharf zu wirken, sehr komplexes Finale. Klassiker zu Crackern mit reifem Hartkäse. Experimentierfreudige bestreichen Pumpernickel-Taler mit würzigem Hummus.

Preis: 19 Franken (0,5l) | www.rebwein.ch



Equipo Navazos – Miguel Sanches Ayala, Sanlúcar de Barrameda
No 60 Bota Punta La Bota de Manzanilla Pasada

17.5 Punkte | 2019 bis 2020

Messingfarben. Schönes Aromenspiel in der Nase: Umami-Noten (etwas Liebstöckel), in Butter gebratene Apfelfringe, Paranüsse, herbe exotische Gewürze (etwas Kreuzkümmel). Kräftig mit 16,5 Vol.-%, enorm dicht und geschmeidig, wobei die salzig-jodigen Noten für viel Frische als Kontrapunkt sorgen. Spannungsreicher Stoff, der durchaus als Meditati-

onswein taugt oder kräftige Speisen begleitet. Ein Kalbskotelett, überbacken mit Blauschimmelkäse zum Beispiel.

Preis: 77 Franken | www.smithandsmith.ch



Valdespino, Jerez de la Frontera
Palo Cortado Viejo C. P. Single Vineyard Dry Sherry

17 Punkte | 2019 bis 2020

Bernsteinfarben. Komplexes Bouquet mit Dörrobst-Noten, gerösteten Haselnüssen, Rum eingelegten Rosinen und dezenter Mezigkeit. Kräftig (20 Vol.-%) und zupackend am Gaumen, sehr viel Würze von leicht bitteren Kräutern und eine feine ätherische Komponente bringen Spannung. Klassiker zur Zigarre. Experimentierfreudige essen dazu einen Schokoladenkuchen, der mit Edelbitter-Schokolade gebacken wird und nicht zu süß ist.

Preis: 49 Franken
www.winothek-brancaia.ch



Bodega Gutiérrez Colosia, El Puerto de Sta María
Oloroso

16.5 Punkte | 2019 bis 2020

Leuchtes Mahagoni. Jodig-salzige Noten Lakritze, Baumnüsse und getrocknete, herbe Kräuter. Ätherische Kühle im Ansatz, Noten von grob gemahlendem, schwarzem Pfeffer, Bauhaussschalen, Mokka und dunklem Meiss, dann herrlich geradlinig. Zum Birnenbrot und nassen und zu salzigem, reifem Hartkäse oder zur klaren Ochsenschwanzsuppe. Verfeinert in der Küche Fleischfonds und die Tomaten Consommé.

Preis: 34 Franken | www.bauraulacvins.ch
www.cavahispania.ch (0,375l)



Bodegas Gutiérrez Colosia, El Puerto de Sta María
Amontillado

16.5 Punkte | 2019 bis 2021

Bernsteinfarbe. In der Nase Datteln, getrocknete Feigen, Paranüsse und im positiven Sinne nasser Asphalt. Kräftige Säure im Ansatz, ein gelungener Kontrapunkt zu den 18 Vol.-%, fast

kreidige Struktur, griffig und lang. Zu Bellota-Schinken, der nicht zu salzig ist, oder zur geräucherten Makrele mit Bauernbrot und gesalzener Butter.

Preis: 34 Franken | www.bauraulacvins.ch,
www.cavahispania.ch (0,375l)



Bodegas Yuste, Sanlúcar de Barrameda
Oloroso

16.5 Punkte | 2020 bis 2021

Bernstein mit kupferfarbenen Reflexen. In der Nase Liebstöckel und herbe, getrocknete Kräuter. Vielschichtiger Gaumen mit Noten von Salzlakritze, Mandeln und nassem Stein. Knochentrocken und fordernd mit sehr frischer Säure und feinen Bitternoten im Finale. Zu Nüssen, zu getrockneten Feigen und vollreifem Brie de Meaux probieren. Gewagt zu einem Vacherin de Mont d'Or aus dem Ofen mit Roggenbrot.

Preis: 21 Franken (0,5l) | www.rebwein.ch



Bodegas Yuste, Sanlúcar de Barrameda
Aurora Pedro Ximénez

16.5 Punkte | 2019 bis 2021

Mahagonifarben. Duftet nach eingelegten Rosinen, nach Feigen und Datteln, dazu gesellen sich Noten von Bergamotte und Orangenschalen. Fast viskös am Gaumen, herrliche Noten von Salzlakritze, dann frisch geröstete Kaffeebohnen und Salzkaramell. Eine Süßigkeit im Glas, die zur Zigarre passt, beim Philosophieren vor dem Kaminfeuer die Zunge löst und die ein idealer Begleiter zu Birnenbrot mit cremigem Blauschimmelkäse ist.

Preis: 23 Franken (0,5l) | www.rebwein.ch



Valdespino, Jerez de la Frontera
Inocente Fino – Single Vineyard

16.5 Punkte | 2019 bis 2020

Helles Goldgelb. Üppig-reife Nase mit Noten von getrockneten Feigen und Paranüssen, dazu ein Hauch Rosinen und Backgewürz, etwas Safran und Kurkuma, geschälte und geröstete Mandeln. Mundfüllend im Ansatz, mit Kraft und Würze, aber auch einer ätherischen Komponente, sehr langes Finish,