



DIE NEUERFINDUNG DES SHERRYS

INNERHALB DER VERGANGENEN ACHT JAHRE HAT SICH DER SHERRY-ABSATZ IN DEUTSCHLAND FAST HALBIERT. IN SPANIEN LÄSST MAN NICHTS UNVERSUCHT, DIESE ENTWICKLUNG ZU STOPPEN.

“Beim Sherry ist alles, aber wirklich alles anders als beim ‘normalen’ Wein. Der Reiz liegt in der Vielfalt, von ganz trocken bis ganz süß, von hell bis dunkel.” Michael Recktenwald vom Restaurant Seekrug auf der Insel Langeoog ist nicht nur ein ausgewiesener Fan der Weine aus Jerez, im vergangenen Jahr wurde er auch zum Sherrybotschafter gekürt. Ein Glücksgriff für die Sherrybranche. Der junge Mann betreibt sein Amt mit viel Leidenschaft, hat den Sherryumsatz in seinem Restaurant durch gezielte Aktionen in den vergangenen zwölf Monaten fast verdreifacht. “Wir sind auf der Insel

Langeoog und außerdem kein Sternerestaurant. Ich muss viel Zeit und Überzeugungsarbeit investieren, um so viel Sherry zu verkaufen, wie ich es heute tue.” Das beweist: Sherry steht nicht ganz auf verlorenem Posten. Es beweist aber auch, dass man Einsatz zeigen muss, um die Absatzzahlen für Fino, Amontillado und Co. wieder steigen zu lassen.

Wo liegt das Problem des Sherrys? “Die Basisqualitäten, die in der Gastronomie angeboten werden, sind exakt die, die die Gäste auch im Discounter bekommen. Außerdem werden diese Produkte oft falsch gelagert und büßen

schnell an Qualität ein”, meint Michael Recktenwald. Damit trifft er den Nagel auf den Kopf. Sherry hat in erster Linie ein Imageproblem. Die Weine aus den beiden D.O.-Regionen Jerez und Manzanilla de Sanlúcar kämpfen mit den Folgen einer Masse statt Klasse-Politik, die die Erzeuger viel zu lange betrieben haben. Erschwert wird die Situation durch die Individualität eines Produktes, das der Verbraucher so einfach nicht verstehen kann. Auch in den Restaurants ist die Lage für Sherry nicht gerade rosig. “Sherry wird in der Regel falsch serviert, da stimmen weder Glas noch Temperatur, ganz zu schweigen davon, dass die geöffneten Flaschen oft nicht schnell genug ausgeschenkt werden”, ist auch Michael Kleeberg überzeugt. Der selbständige Sommelier hat seine Liebe zu dem speziellen Spanier bei verschiedenen Besuchen in der Region entdeckt. “Außerdem ist das Personal in den Restau-

rants oft nicht ausreichend geschult. Ich wurde in noch keinem Restaurant gefragt, ob ich einen frischen Fino oder Manzanilla oder doch lieber den gereiften Oloroso bevorzuge. Stattdessen wird nach trocken oder medium gefragt”, so die Erfahrung des Sherryliebhabers. Kollege Jan Buhrmann, bis vor Kurzem Sommelier in der Wiesbadener Ente und in diesem Jahr zusammen mit Klaus Mayer Gewinner des nationalen Entscheids der Copa de Jerez, ergänzt: “Sherry genießt in Deutschland den Ruf, sich lediglich als Aperitif zu eignen. In meiner Lehrzeit wurde er auch noch mit Zimmertemperatur serviert, auf gut deutsch, er war geradezu untrinkbar”, so seine Erklärung des Imageproblems.

Eine schwierige Ausgangslage für ein Produkt, von dem selbst die Erzeuger vor Ort behaupten, es sei das erklärungsbedürftigste der gesamten Weinwelt. Damit liegen

sie noch nicht einmal so falsch. Von alleine erklärt sich dieser Wein mit seinen unterschiedlichen Farben, Produktionsweisen und Bezeichnungen tatsächlich nicht. Auf der anderen Seite: Hat man das Prinzip der Sherry-Produktion einmal verstanden und verinnerlicht, hat sich das Thema wenn man ehrlich ist, auch relativ schnell erschöpft. Ob nun unter dem Hefeflor oder ohne, ob nun trocken oder halbtrocken oder süß – wirklich große Unterschiede in der Herstellung, in der Sortenauswahl und in den Böden gibt es nicht. Dafür in der Qualität.

Die Erzeuger haben nämlich die Zeichen der Zeit erkannt und schon lange damit begonnen, die Qualität ihrer Produkte in den Vordergrund zu rücken. Ein erster Schritt war die Einführung der neuen Kategorie der Premium Sherrys unter der Bezeichnung V.O.S beziehungsweise V.O.R.S.. Unter dieser Bezeichnung kommen nur trockene Sherrys auf den Markt, die mindestens 20 Jahre in den Fässern des Solera-Systems reifen.

Auch einzelne Häuser arbeiten am Sherry-Image. Beispielsweise Sandemann, einer der größten Produzenten im Gebiet. Im Bestreben, dem Sherry ein jugendliches Image zu geben, heißt der Sherry-Trend für junge Spanier "Spritz!" und ist ein Longdrink aus Amontillado, Sprite und frischer Pfefferminze, das Ganze auf Eis. Schmeckt frisch und gleichzeitig trocken und süß und könnte zumindest ein erster Schritt sein, dem Sherry ein neues Image zu verleihen. In den Bars in Jerez ist der Longdrink zumindest schon auf jeder Karte zu finden.

Bei Gonzales Byass hat man den optischen Relaunch in den Vordergrund gestellt. Vom alten Er-

scheinungsbild des "Tio Pepe" ist nicht viel übrig geblieben. Dass die Rebsorte ebenfalls auf dem Etikett steht, passt ins Konzept, Sherry wie einen normalen Weißwein zu behandeln. Ohne altmodische Etiketten und mit klaren Formen kommt der Fino modern und jugendlich daher und vermittelt Leichtigkeit und Frische.

"BEIM SHERRY IST ALLES ANDERS ALS BEI NORMALEM WEIN" MICHAEL RECKTENWALD

Genau das, was Fino auch sein soll. "Viel wichtiger wäre, dass die Erzeuger ein Abfülldatum auf ihre Finos und Manzanillas schreiben. Das ist ein großes Problem, wenn man keinen vertrauenswürdigen Importeur hat, weil diese Produkte nach zwölf bis 18 Monaten ihre Frische verlieren", findet Michael Recktenwald.

Andere Häuser wie die Bodega Tradición agieren ausschließlich im gehobenen Segment. Statt selbst wenigstens einen Teil der Grundweine zu produzieren, kauft die Bodega ausschließlich alte Sherrys aus dem Premiumbereich, um sie dann in den eigenen Fässern weitere Jahre reifen zu lassen, bis sie die gewünschte Qualität erreicht haben. Der Besitzer, Immobilienmakler Joaquín Rivero, konnte mit seinen finanziellen Mitteln nicht nur alte Soleras von Häusern wie Osborne, Gonzales Byass oder Bobadillo erwerben, er kann es sich ebenso leisten, in aller Ruhe abzuwarten, bis die Weine dem eigenen Anspruch genügen und auf die Flasche und in den Handel können. Die produzierten Mengen ermöglichen außerdem noch Handarbeit in Bereichen, die anderswo längst mechanisiert sind. In einem kleinen Räumchen mit Theke werden per Hand

die Flaschen befüllt, etikettiert und mit Siegelwachs verschlossen. Alles zusammen rechtfertigt den gehobeneren Preis.

In Spanien selbst kommt einer der aktuellen Trends aus der D.O. Sanlúcar de Barrameda und heißt Manzanilla. Eigentlich verbirgt sich dahinter nichts anderes als

ein Fino, doch in der D.O. – und zwar nur hier – heißt er Manzanilla und er ist von der Stilistik her etwas ausdrucksstärker. Der Grund dafür liegt in der Produktion, im Ausbau und vor allem im Klima. Die Palomino-Trauben werden noch etwas unreif geerntet, direkt verarbeitet und vergoren. Das beschert den Weinen eine deutliche Säurefrische. Wie überall im Sherry-Gebiet sorgt der atlantische Einfluss für eine hohe Luftfeuchtigkeit und die ist wiederum ausschlaggebend für die Bildung des so genannten "Flors", der Hefeschicht, die sich auf den Weinen bildet, sich von Luft und Alkohol ernährt und den Wein hermetisch gegen Sauerstoff abschließt. Diese Hefeschicht findet in Sanlúcar die besten Voraussetzungen. Der Einfluss des Meeres ist hier größer als im Rest des Gebietes, der Hefeflor entsprechend dick und

dicht und sein Einfluss groß. Die Manzanillas werden also noch ein bisschen heller, noch feiner und der jodartige Ton deutlicher spürbar. Das also ist der neue Trend in Spanien. Dass der sich in den Exportländern mit großem Erfolg fortsetzen wird, wird wahrscheinlich an den beschränkten Mengen scheitern, aber in kleinem Rahmen – warum nicht?

Damit zum zweiten und für die gehobene Gastronomie wohl auch interessantesten Trend: Im Sherry-Gebiet entdeckt man die Fähigkeiten des Sherrys als Essensbegleiter. Statt nur als Aperitif zu funktionieren, werden Fino und Co. zunehmend auch als Essensbegleiter geschätzt. Die Idee lautet, Sherry als einen "normalen" weißen Tischwein in den Köpfen der Verbraucher zu verankern. "Die Gastronomie sollte sich angewöhnen, stets eine Schale mit Oliven zusammen mit dem Sherry zu servieren. Kein Spanier würde je Sherry trinken ohne mindestens eine Kleinigkeit dazu zu essen", erzählt Michael Kleeberg. Der Erzeuger Gonzales Byass versucht das beispielsweise mit der Eröffnung der Tapas-Bar-Kette "Taberna Tio Pepe". Aber nicht nur in den klassischen spanischen Tapasbars trinkt man Sherry zum Essen, auch die gehobene Gastronomie entdeckt die spanische Spezialität als Tischwein. Um das auch international zu etablieren, wurde vor zwei Jahren zum ersten Mal der Wettbe-

DIE COPA JEREZ

Das Team der Ente in Wiesbaden, Klaus Mayer und Sommelier Jan Buhrmann, haben den nationalen Entscheid der Copa Jerez gewonnen und sich auch im internationalen Wettbewerb bewährt.

Ihre Kombinationen:

- Manzanilla zu Carabiniera mit Kürbis und Orangen-Lavendel-Vinaigrette (Bild)
- Palo Cortado zu Loup de Mer mit geräucherten Tomaten, Mandelkompott und Petersilienjus
- Pedro Ximénez (PX) zu gebratenen Jakobsmuscheln auf Graubrot, Trockenfrüchten, Blutwurst und Gänseleber



werb Copa Jerez veranstaltet. Teams aus aller Welt, bestehend aus Koch und Sommelier, waren aufgefordert, ein Drei-Gänge-Menü ausschließlich zu Sherry zu kreieren. Eine klassische Reihenfolge musste dabei nicht eingehalten werden, die Kombinationen überzeugten aber davon, dass Sherry mehr ist als nur ein Aperitif (siehe Kasten S. 37).

Diese Erfahrung hat Michael Recktenwald schon lange gemacht und seine Gäste teilen diese Überzeugung. "Sherry spielt als korrespondierendes Getränk zum Essen seine wirkliche Stärke aus", so der Sherrybotschafter. "Aufgrund seiner Vielfalt und Bandbreite ist er fast zu allem einsetzbar, vergleichbar höchstens noch mit Riesling." Er serviert seinen Gästen gerne eine kalte Tomaten-Brot-Suppe mit Schmand und Matjes, begleitet von einem Manzanilla. "Der einzige Wein, der mit Matjes geht", ist der Gastronom überzeugt. Auch Jan Buhrmann ist seit seiner Erfahrung mit der Copa Jerez ein Sherry-Fan. Seine Lieblingskombination: Loup de Mer mit geräuchertem Tomaten-Mandelkompott und Petersilienjus zum Amontillado. "Tomaten lassen sich nur schwer mit Wein kombinieren und plötzlich haben wir mit einem Amontillado den perfekten Partner gefunden", findet er die Verbindung mit Sherry einmalig. Die große Stärke des Weines sieht er in seiner Fähigkeit zu überraschen. "Offen gestanden finde ich es schwierig, ein ganzes Menü mit Sherry zu begleiten. Den positivsten Effekt



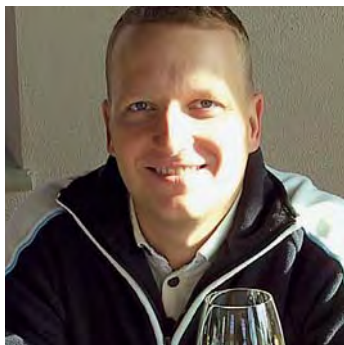
Klaus Mayer und Jan Buhrmann von der Ente in Wiesbaden gewannen die nationale Copa Jerez

erzielt man, wenn man Sherry als Überraschung einbaut. Zum Fischgang, als Dessertwein oder einfach einen Fino mitten im Menü als Solokünstler", so Jan Buhrmanns Überzeugung.

Doch bei aller Begeisterung und allen Bemühungen, Sherry als "normalen" Wein zu positionieren, verlieren die Verantwortlichen aus den Augen, dass Sherry eben nicht wie ein Tischwein funktioniert. Das liegt nicht nur an seiner außergewöhnlichen Aromatik, sondern eben auch an seinen doch zumindest in einigen Qualitätsstufen deutlich höheren Alkoholwerten. Während Fino und Manzanilla mit 15,5 Volumenprozent noch im Bereich alkoholischer Rotweine liegen können (es gibt auch alkoholreichere Vertreter), liegen Amontillado, Oloros und Co. in der Regel bei Alkoholgehalten ab 17 Volumenprozent aufwärts. Das macht es schwierig, einen ganzen Abend mit Sherrys zu bestreiten. "Das geht schon, allerdings in anderen Ausschank-Größen. Während Fino und Manzanilla noch fast wie ein normaler

SHERRY-EXPORT IN ZAHLEN (IN LITERN)

	2002	2004	2006
Großbritannien	21 346 840	20 297 914	16 484 565
Niederlande	18 041 325	14 401 152	12 814 409
Deutschland	7 499 469	6 573 436	5 420 812
Gesamt (alle Exportländer)	55 212 037	49 153 984	42 347 732



Für Sommelier Michael Kleeberg ist Sherry ein idealer Begleiter zu Oliven und Mandeln

Weißwein serviert werden können, muss man bei den anderen Produkten die Menge auf 5cl reduzieren“, so Recktenwald. Viel schlimmer wiegt aber, dass der hohe Alkoholgehalt dazu verleitet, gerade Finos oder Manzanillas zu lange aufzubewahren. Dabei sollten gerade diese „leichten“ Weine innerhalb des ersten Jahres nach Abfüllung getrunken werden. Dazu kommt, dass die spezielle Aromatik der trockenen Sherrys ein perfektes Zusammenspiel von Koch und Sommelier erfordert, um zwischen Wein und Gericht so etwas wie Harmonie entstehen zu lassen.

Klassische Kombinationen sind natürlich vorhanden. So passen die süßen Sherrys wie Palo Cortado oder Pedro Ximenez bestens zu Desserts aus Schokolade, Eis oder Obst. Mutige trauen sich auch an Kombinationen mit dunklem Fleisch, Pasteten oder Quiche. Manzanilla und Fino gelten als klassische Empfehlung zu Tapas, zu gesalzenen Mandeln (Recktenwald: „Seezungenfilet in Mandelkruste“) oder Oliven. Es geht aber noch mehr, beispielsweise die



Sherrybotschafter Michael Recktenwald hat mit großem Einsatz den Sherryumsatz verdreifacht

Kombination mit Meeresfrüchten oder Fisch, ganz einfach vom Grill. Spannend sind die beiden auch zum Sushi- und Sashimi-Trend.

Amontillado passt aufgrund seiner Aromatik, die oft an Nüsse und Kräuter erinnert, bestens zu Mandeln. In der Küche kommt er als Begleiter zu hellem Fleisch, Roastbeef, zu reifem Käse oder auch zu Wild in Frage. Michael Recktenwald empfiehlt ihn zu scharfen, exotisch gewürzten Speisen. Oloroso empfehlen Sommeliers gerne zur Zigarre. Mit seiner kräftigen Aromatik und einer dezenten Süße bietet er genug Kraft, um ein passender Begleiter zu sein. Aber auch zum Essen wie zu Braten mit eingekochten Saucen, zu stark gewürzten Gerichten und Geschmortem kann man ihn reichen.

Sherry hat also seine spannenden Seiten. Für einen fulminanten Siegeszug durch die Welt der Genießer scheint der Wein aus dem Sherry-Dreieck allerdings zu speziell. Wer allerdings auf Spezialitäten setzt, wer seinen Gästen gerne immer wieder Außergewöhnliches, Neues, Interessantes und Spannendes anbieten will, der ist hier genau richtig. Denn Sherry eröffnet eine ganz andere, sehr eigene und eigenwillige Geschmackswelt, die es für jeden persönlich zu erobern gilt. <

KRISTINE BÄDER

IDEALE TRINKTEMPERATUR

Manzanilla/Fino	7-8°C
Amontillados/Palo Cortados/Olorosos	14-16°C
Pale Cream	8-12°C
Medium/Cream	12-16°C
Pedro Ximénez	17-18°C



Mehr Infos unter www.sommelier-magazin.de und www.sherry-info.de