



**Die Autorin:
Britta Wiegelmann**

Journalistin und Weinexpertin, ausgebildet an der Uni Bordeaux. Nach Etappen als Chefredaktorin der Zeitschrift «Vinum» und des «Gault&Millau Weinguide Deutschland» tut sie für Marmite nun das, was sie am meisten liebt: ihre schönsten Weindeckungen teilen! Britta lebt in Zürich und Bordeaux.



BILD: ISTOCKPHOTO

Sherry zählt zu den best-gehüteten Geheimnissen der Weinwelt. Warum eigentlich? Von knochentrockenen Spezialitäten über süsse Elixiere bis zu Rarem aus über hundertjährigen Soleras – Sherry ist funky, Sherry ist sexy, Sherry ist uraltes Handwerk und zugleich totale Avantgarde! Klingt wie eine Liebeserklärung? Ist es auch. Blättern Sie um.

Umami-Bombe

Sie haben es hier zuerst gehört: Sherry ist so dermaßen fällig für ein Comeback! Drei von, ach, tausend Gründen dafür: Erstens, Sherry ist ein Sensationswein zum Spottpreis. Wo sonst bekommt man jahrzehntelang gereifte Schätze für weniger als den Preis einer Flasche Champagner? Zweitens, kaum ein Wein hat so einen speziellen Werdegang. Sherry-Herstellung, das ist gelebte Geschichte. Und drittens, Sherry ist nicht nur selber eine regelrechte Umami-Bombe, sondern paart sich auch wie kaum ein anderer Tropfen mit umami-lastigen Gerichten. Geschmacksexplosionen garantiert.

Kleiner Sherry-Crashkurs für alle, für die Manzanilla und Amontillado genauso gut andalusische Dörfer sein könnten (Dörfer, in die ich persönlich sofort zügelnd würde): Der Grossteil aller Sherrys ist trocken. Im Grunde handelt es sich um einen gereiften Weisswein. Die Reife jedoch geschieht unter ganz unter speziellen Bedingungen. Fino und Manzanilla reifen unter einer Florschicht aus autochthonen Hefen, welche den Wein vor Sauerstoff schützen und ihm einen mineralischen, salzigen, kräuterigen Touch mitgeben. Diese Note ist beim Manzanilla besonders ausgeprägt, eine Qualität, die er seiner Heimat, dem Ort Sanlúcar de Barrameda direkt am Atlantik, verdankt. Im Gegensatz dazu reift Oloroso ohne Hefeflor, also oxidativ. Geschmacklich drückt sich das in Noten von Nüssen und Trockenfrüchten aus. Amontillado und Palo Cortado sind Mischtypen, welche ihre Hefeschicht irgendwann während der Reife verlieren – Ersterer meist gewollt, Letzterer eher ungewollt. Süsse Sherrys schliesslich entstehen aus getrockneten Moscatel- oder Pedro-Ximénez-Trauben. Typisch für Jerez ist ausserdem das sogenannte Solera-System, quasi eine Pyramide von Fässern, in welcher Jahrgänge sukzessive miteinander verschnitten werden.

Ein paar Worte zum Genuss. Lassen Sie Grosis fingerhutartige Sherry-Kelche bitte bitte links liegen und servieren Sie Sherry in ganz normalen Weissweingläsern. Darin kann er sich entfalten. Fino und Manzanilla mögen es eiskalt (5 bis 7 Grad), alle anderen Typen etwas wärmer (12 bis 14 Grad). Anekdote am Rande: In Jerez sagt man «Wenn es schwimmt, trink Fino oder Manzanilla; wenn es fliegt, trink Amontillado; wenn es läuft, trink Oloroso.» Mit dem Gemüse scheinen's die Spanier nicht so zu haben, doch das Fazit ist klar: Sherry ist ein brillanter Speisewein. Worauf warten Sie noch?



23.80 CHF

**Manzanilla
Deliciosa**

Valdespino

Das perfekte Beispiel dafür, welch fantastischer Everyday-Wein trockener Sherry ist. Knallkalt servieren, dazu ein Sardinienbrot, besser kann ein Dienstag nicht sein. Der Manzanilla Deliciosa aus dem Traditionshaus Valdespino zählt ganz klar zu den Besten seiner Art, doch ist er mitnichten der rarste oder extravaganteste unter den hier vorgestellten Weinen – und genau darum lieben wir ihn. Er ist frisch wie eine Meeresbrise und hat mit 15 Volumenprozent weniger Alkohol als so mancher Rotwein. Auch preislich stapelt er tief: so viel Charakter für so kleines Geld! Goldgelb mit ausgeprägt hefiger Nase. Noten von Mandel, Kamille, mediterranen Kräutern. Am Gaumen rund, sehr ausdrucksstark, viel Umami, Trockenfrüchte, ein Touch von grüner Olive. Mehr davon, bitte. vinothek-brancaia.ch

So entsteht die Auswahl

Zu jedem Thema laden wir spezialisierte Händler ein, uns Muster zu schicken. (Sie möchten auch dabei sein? Schreiben Sie einfach an b.wiegelmann@marmite.ch.) Daraus trifft Britta Wiegelmann eine kuratierte Auswahl der besten und spannendsten Weine. Wir verzichten bewusst auf Punkte: Jeder Tipp ist eine hundertprozentige Kaufempfehlung.



34.00 CHF

Amontillado
Gutiérrez Colosía

Mehr Meer

Buchstäblich direkt an der Atlantikküste in El Puerto de Santa María liegt die Bodega Gutiérrez Colosía. Man merkt es an den maritimen Noten im Bouquet dieses Amontillado. Am Gaumen klare, helle Säure, sanfte Frische, Aromen von Mandel und Orangenschale, mundwässerndes Finale mit dezent salzigen Nuancen. Ein ganz feines Exemplar. Brilliert zu gebratener Geflügelleber.

bauraulacvins.ch



38.00 CHF

Palo Cortado
Mons Urium
Bodegas Urium

Eine runde Sache

2009 gegründet, ist Urium die jüngste Bodega von Jerez und die Liebhaberei eines privaten Sherry-Aficionados. Ihr Palo Cortado vereint aufs Schönste Schlankheit und Schmelz. In der Nase Orange, Leder, ein Hauch Holz, Mandel und Butterkaramell. Am Gaumen trocken und doch verführerisch weich. Ein Kaminfeuerwein, garantiert toll zur Zigarre.

friends-of-sherry.ch



25.40 CHF

Moscatel Promesa
Valdespino

Sweet!

Süss und erfrischend kommt dieser Moscatel daher. Aparte Nase von Honig und Orange, Sultaninen und Grapefruitsaft. Erinnert an englische Bitterorangemarmelade! Sehr floral. Am Gaumen spielen Süsse und Säure miteinander, ein leichtfüssiger Wein, der im Finale perfekt die leichte Bitternote der Moscatel-Traube spiegelt. Ein Gedicht zu portugiesischen Pastéis de nata.

reichmuth-weine.ch



23.00 CHF

Pedro Ximénez
Aurora
Yuste

Fast ein Dessert

Sie mögen es üppig? Dann ist dieser Pedro Ximénez, abgekürzt PX, ihre Hausnummer. Wie Sirup fliesst er ins Glas, duftet nach Trockenfeige, Kakao, Karamell und Orangensaft. Am Gaumen überschwänglich rosinig, die opulente Süsse spielt mit einer feinen Säure. Servieren Sie ihn über Schoggiglace, dazu Espresso.

rebwein.ch

Diese Weine passen zu:

*Fino &
Manzanilla*

- Sardinen und Sardellen
- Rauchlachs
- Oktopus
- Tapas
- Salzmandeln
- Pata negra
- Oliven
- Artischocken
- Tomatensalat
- Sushi und Sashimi

*Amontillado,
Oloroso &
Palo Cortado*

- Wildpastete
- Ente und Taube
- Albóndigas
- Leber, Nierli und Blutwurst
- Trockenfleisch
- Reifer Gruyère oder Comté
- Pilze

*Pedro Ximénez &
Moscatel*

- Blauschimmelkäse
- Schoggikuchen
- Vanilleglace
- Tiramisu
- Erdbeeren
- Crème brûlée
- Pastéis de nata
- Weihnachtsgebäck