

FACHEXKURSION ANDALUSIEN

Verband Klosterneuburger Önologen und Pomologen

10.-20.07.2002

von Ing. Mag. Dr. Erich Siegl

Der Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen veranstaltete von 10. bis 20.07.2002 eine Exkursion in alle vier DO-Weinbaugebiete Andalusiens: Malaga, Montilla-Moriles, Condado de Huelva und Jerez - Xeres - Sherry y Manzanilla de Sanlucar de Barameda. Weiters wurde ein Rotwein-Gebiet ohne DO am Fuß der Sierra Nevada besucht.

Am 10.07. ging es los. Zu Mittag verspätete sich der Abflug von Wien Schwechat um eine halbe Stunde. Da wir in Barcelona in das Flugzeug Richtung Malaga umsteigen sollten und dies zu knapp zu werden schien, wurden wir auf den nächsten Flug von Barcelona nach Malaga umgebucht, der die Ankunftszeit 22 Uhr 20 hatte. In Barcelona erwischten wir aber trotzdem den Nachmittags-Flug, nur drei unserer Reiseteilnehmer hatten wir verloren. Nach der Ankunft im Hotel in Torremolinos mußte ich mit unserer Übersetzerin Johanna Kern und einer Dame vom Reisebüro nochmals zum Flughafen fahren, um die drei Kollegen und unser gesamtes Gepäck abzuholen, das ebenfalls mit dem späteren Flugzeug angekommen war. Um Mitternacht war alles wieder in Ordnung.

DO Malaga

Am 11.07. in der Früh wurden wir von José Manuel Moreno, Mitarbeiter des Consejo Regulador de Malaga, abgeholt und in die Weingärten an der Küste von Malaga geführt, wo hauptsächlich großbeeriger, aber auch kleinbeeriger Moscatel wächst.

Ein Weinbauer bewirtschaftet im Schnitt etwa einen ha Weingärten und verkauft sie um 60 Cent pro kg an eine der Kellereien. Da man davon nicht leben kann, ist ein Zusatz-Verdienst erforderlich, zumeist im Tourismus und in der Bauwirtschaft. Die Rosinen-Produktion wird mit 1000 Euro pro ha und Jahr gefördert, die Erfüllung der ÖPUL-Auflagen im Weinbau mit 600 Euro pro ha und Jahr.

Die Weinstöcke sehen aus wie in Österreich die Ribisel-Sträucher. Sie kriechen am Boden, um wegen der geringen Niederschläge (300 - 500 mm / Jahr) den Wasser-Verlust gering zu halten.

Die Weine von Malaga werden vom trockenen bis zum süßen Bereich erzeugt und aus verschiedenen Komponenten gemischt: trockener Wein, süßer Wein, Wein aus sonnengetrockneten Trauben (müssen bei großer Hitze tagsüber und bei Feuchtigkeit in der Nacht abgedeckt werden), Arrope (auf 1/3 eingekochter Traubensaft), Weinbrand. Diese Komponenten müssen in der Stadt Malaga verschnitten werden.

Als Sorten werden Pedro Ximenez, kleinbeeriger Moscatel (nördliches Gebiet) und großbeeriger Moscatel (Moscatel de Alexandria, südliches Gebiet) verwendet. Im August beginnt die Ernte des Moscatel, im September die Ernte des Pedro Ximenez.

Es gibt folgende Typen von Malaga-Weinen:

- Blanco seco: blaßgelb bis bernsteinfarben, trocken, 13,5-23%Vol
- Dulce color: dunkle Bernsteinfarbe, bittersüßer Karamel-Geschmack, stark mit Arrope versetzt, 14-23%Vol (im allgemeinen als „Malaga“ bekannt)
- Lagrima: wie Dulce color, aber aus Seihmost gewonnen
- Lagrima Christi: noch süßer als der Lagrima, 15-18%Vol (Name auch in Italien verwendet)
- Pajarete: wie Dulce color, etwas weniger süß, 15-20%Vol
- Semi-dulce: seltene Bezeichnung, entspricht dem Pajarete
- Pedro Ximenez (nach der Rebsorte bezeichnet): sehr dunkel mit rötlichem Schimmer, etwas weniger süß als Dulce color, 15-20%Vol
- Dulce naturale: Wein der Sorte Pedro Ximenez, der zwar aufgespritzt, aber nicht mit Arrope versetzt ist
- Transanejo: Wein von höchster Güte und Alter, wird kaum verkauft
- Moscatel: süßer Wein aus kleinbeerigem und/oder großbeerigem Moscatel, meist ohne Arrope, daher goldgelb, 15-20%Vol

Nachdem wir in den Weingärten den interessanten Informationen gelauscht hatten, besuchten wir ein nettes kleines Dorf in den Bergen und besichtigten ein typisches altes Haus, das als Museum präsentiert wurde. Hier gab es die erste Probe, und zwar einen Dulce natural.

Dann ging es los mit den Betriebs-Besichtigungen.

Bodegas Lopez Hermanos

Bruce Miller (Export-Manager), Snrta Maria-Teresa Diaz
29006 Malaga, Poligono Industrial El Viso, C/Canada, 10, Postfach 178
Tel.: 952 / 31 94 54, 33 03 00, Fax: 952 / 35 98 19

Der Önologe Pako zeigte uns den Betrieb, in dem die Weine nur gereift und abgefüllt werden. Die Wein-Bereitung findet außerhalb statt. Die Weine bleiben nach der Gärung auf der Hefe liegen, die durch ein Enzym aufgespaltet wird. Dadurch wird das Produkt voluminöser und runder.

SO₂ wird nur nach der Ernte verwendet, aufgespirtete Weine werden nur mehr ganz wenig vor der Abfüllung geschwefelt.

Beim Malaga Virgen wird zum Abfüllen 1/3 des Faß-Inhaltes entnommen und dann durch Jungwein ersetzt. Die Kellerei erzeugt auch trockenen Weißwein aus Chardonnay und Moscatel.

6.000 Fässer je 500 Liter befinden sich im Keller. Das sind 3 Mill. Liter.

90% des Weines werden von 400 ha selbst produziert, 10% werden zugekauft, und zwar Moscatel de Alexandria.

Pro Jahr werden 3,6 Mill. Flaschen gefüllt, davon 1 Mill. Malaga Virgen.

10% des Weines werden exportiert, insbesondere nach Deutschland, Holland, Belgien und Großbritannien. 90% werden in verschiedene Gebiete von Spanien geliefert.

Nur vier Malaga-Proben bekamen wir zu kosten, und dann noch einen etwas breiten oxydativen Weißwein. Das sogenannte Mittagessen war äußerst spartanisch.

Da wir noch Zeit hatten, machten wir mit dem Bus eine Stadtrundfahrt durch Malaga und pausierten auf einem Aussichts-Berg, wo es auch kaum etwas zu essen gab.

Bodegas Gomara

29006 Malaga, Poligono Industrial El Viso, C/Lima 6
Tel.: 952 / 34 20 75

Alexandro Doval Cotrino zeigte uns den 1973 gegründeten Familienbetrieb, in dem nun die dritte Generation tätig ist.

Pedro Ximenez, Moscatel de Alexandria und einige andere Sorten in kleineren Mengen werden produziert. Vor der gekühlten Vergärung wird Alkohol zugesetzt.

Pro Jahr werden 200.000 Liter Wein erzeugt. 124.000 Liter befinden sich in Fässern aus amerikanischer Eiche. Sie werden dort 1 bis 9 Jahre gelagert, 9 Jahre für die Produktion von Gran Gomara. Dieser wurde im Führer der spanischen Weine der drittbeste Wein Spaniens.

Der Betrieb hat keine eigenen Weingärten. Die Weine werden in der Cooperative (Genossenschaft) eingekauft. Die Mostgradation liegt zumeist bei 24 Grad KMW.

Etwa 15% wird exportiert.

Sierra Nevada

Am 12.07. fuhren wir etwa vier Stunden an der Küste entlang Richtung Nordosten bis La Rabita, danach ins Landesinnere an den Fuß der Sierra Nevada. Die Weingärten befinden sich dort in einer Höhe von 1.200 bis 1.300 Metern. Abgesehen von Teneriffa sind dies die höchsten Weingärten Europas, noch höher als die höchstgelegenen in der Schweiz. Es gibt große Temperatur-Unterschiede zwischen Tag und Nacht, und im Winter liegt Schnee.

Bodegas Los Barrancos

Isabel del Olmo und Peter Hilgard
Tel.: 958 / 43 23 8, Handy: 0049 / 17 26 55 48 76

Der Betrieb gehört einem deutschen Paar, Dr. Peter Hilgard und der aus Spanien stammenden Isabel del Olmo. Mit ihnen trafen wir uns in der Bar Haza del Lino an der Straße, worauf sie uns zum Betrieb begleiteten. Die beiden gründeten ihn im Jahr 1996. Nun wohnen sie zumeist in Deutschland, und für die Arbeit im Betrieb haben sie einen Önologen angestellt. Sie empfingen uns sehr freundlich und führten uns durch Weingarten und Kellerei.

Tempranillo und Garnacha sind im Ertrag, Cabernet Sauvignon und Merlot noch nicht. Seit dem Jahrgang 2000 werden nur mehr eigene Trauben verwendet. Von diesem Jahrgang wurden 5.000 Liter Wein erzeugt, und zwar zwei verschiedene Cuvees. Der Jahrgang 2001 liegt noch im Faß. Die Menge beträgt 7.000 Liter. Wenn alle 8 ha im Ertrag sind, soll die Weinmenge 40.000 Liter pro Jahr betragen. Tempranillo und Garnacha werden getrennt ohne biologischen Säureabbau in Barriques ausgebaut. Es ist bemerkenswert, welche hochwertigen Rotweine in diesem Teil von Andalusien zu finden sind. Der Pflanzenschutz wird nur drei Mal im Jahr durchgeführt, und zwar nur mit Schwefel.

Exportiert wird nach Deutschland, in die Schweiz und nach Belgien. Die übrige Menge wird an zwei spanische Restaurants geliefert.

Gibraltar

Am 13.07. war der Samstag gekommen, und die Betriebe hatten geschlossen. Daher machten wir einen Ausflug nach Gibraltar. Mit einem großen Bus fuhren wir zur Grenze nach Großbritannien, gingen durch die Paß-Kontrolle und stiegen in kleine Busse um. Mit diesen wurden wir zuerst zur am nächsten bei Afrika liegenden Ufer-Stelle gebracht, man sah von Weitem Marokko. Dann ging die Fahrt auf den Berg, und wir besuchten die Tropfsteinhöhle. Die letzte Station, wo wir ausstiegen, war ein Straßen-Stück, wo es viele frei laufende Affen gab. Dort nahm ich einen Schoko-Riegel aus der Tasche, und zwei große Affen wollten ihn mir abjagen. Um dies zu verhindern, flüchtete ich.

Für die Einkäufe im Zentrum von Gibraltar, in den Geschäften und in der Markthalle, hatten wir nur eine Stunde Zeit, und so mußten wir mit sehr hoher Geschwindigkeit durch die Stadt rasen, um dann die Grenzkontrolle zu passieren und das vorbestellte Essen in einem Restaurant in Spanien um 14 Uhr zu erreichen.

Das Essen dauerte 2,5 Stunden, obwohl es nur als Krabben getarnte Fisch-Stäbchen in Backteig und Paella gab. Sehr langsam wurde serviert, insbesondere die Weine. Um 18 Uhr waren wir im Hotel zurück, und viele Reiseteilnehmer badeten noch längere Zeit mehr oder weniger alkoholisiert im Meer.

DO Montilla-Moriles

Am 14.07. ging die Fahrt ins Weinbaugebiet Montilla-Moriles. Doch zuerst hatten wir den Vormittag frei zum Baden im Meer und im Schwimmbecken und zum Koffer-Packen.

Anschließend war unsere erste Station die Stadt Ronda, die wir nach zwei Stunden Fahrt, größtenteils auf Serpentinaen, erreichten. Drei Stunden hatten wir für die Besichtigung der Bauwerke und der Souvenir-Geschäfte Zeit, dann kam die dreistündige Fahrt nach Montilla. Hier gab es zwar kein Meer, aber zum Glück hatten wir wieder ein Schwimmbecken zur Verfügung.

Am 15.07. war der Montag gekommen, und so ging es nach der Wochenend-Pause weiter mit den Betriebs-Besichtigungen.

DO Montilla-Moriles ist eine der ältesten Herkunftsbezeichnungen Spaniens.

Der Wein wurde bereits im 16. Jahrhundert so erzeugt wie heute. Die Art der Weinbereitung ist so wie in Jerez (Solera-System, bei Jerez beschrieben), nur daß statt der Sorte Palomino die Sorte Pedro Ximenez verwendet wird, diese mehr Alkohol hervorbringt und daher dem Wein fast nie Alkohol zugesetzt wird.

Das Gebiet liegt in etwa 450 Meter Höhe.

Der Jahres-Niederschlag liegt zwischen 200 und 1.000, im Schnitt 450 mm.

85% der Rebfläche ist mit Pedro Ximenez bepflanzt, weiters gibt es Airen und Moscatel.

10.000 ha werden von 3.000 Produzenten bewirtschaftet. Sie ernten 3.000 bis 9.000 kg pro ha, die von 27 Weinkellereien verarbeitet werden.

Wenn man in der Qualitäts-Zone 1 ha pflanzen will, muß man 1 ha roden. In der Standard-Zone muß man für 1 ha 2 ha roden.

Der Traubenpreis richtet sich nach Zuckergehalt und Herkunft. Er liegt zwischen 25 und 33 Cent pro kg. Auch Weißwein und Rotwein wird erzeugt.

Bodegas Perez Baquero

14550 Montilla (Cordoba), Avenida de Andalucia, 27

Tel.: 957 / 65 05 00, Fax: 957 / 65 02 08

Rofad Delgado Ruz führte uns durch den Betrieb.

200 ha eigene Weingärten werden bewirtschaftet, von weiteren 750 ha werden Trauben zugekauft. Mit den „Weintrauben-Kunden“, das sind die Weinbauern, die Trauben anliefern, gibt es keine schriftlichen Verträge, sondern nur mündliche Absprachen.

Pro Jahr werden 7 Mill. Liter Wein erzeugt. 8 Mill. Liter befinden sich im Betrieb im Reife-Prozeß.

Im Programm sind 6 Weine, 3 Brandies und 2 Essige.

Fino wird aus Seihmost erzeugt, Oloroso aus Preßmost. Wenn zum Oloroso süßer Pedro Ximenez gemischt wird, dann heißt der Wein „Creme“.

Alle 15 bis 20 Jahre werden die Fässer ausgewaschen, da sie bereits zu viel Hefe enthalten.

Das Solera-System besteht aus 3 Faß-Reihen. Der untersten („Solera“ genannt, die anderen heißen „Criadera“) wird der abzufüllende Wein entnommen und vor der Flaschen-Füllung verschnitten, damit nicht aus den verschiedenen Fässern unterschiedliche Geschmäcker resultieren.

Für den Brandy werden die Weine nicht selbst destilliert, sondern nur im Solera-System gelagert.

Essig wird aus guten Weinen hergestellt. Es gibt trockenen Essig und süßen, der mit Pedro Ximenez vermischt ist.

Exportiert werden 50% des Weines in 25 Länder, in erster Linie Großbritannien, Holland, Belgien, USA, Venezuela, Mexiko und einige südamerikanische Staaten.

In diesem Betrieb bekamen wir umfassende Informationen über das Weinbaugebiet, was bei vielen Reiseteilnehmern sehr gut ankam.

Bodegas Gracia Hermanos

Diese Bodega arbeitet mit der Bodega Perez Baquero zusammen. Hier bekamen wir die Kostproben und das Mittagessen. Das Lamm mit Honig paßte ausgezeichnet zum Oloroso.

Bodegas Toro Albala

14920 Aguilar de la Frontera (Cordoba), Carretera General de Malaga, s.n.
Tel./Fax: 957 / 66 00 46

Antonio Sorgato führte uns durch den im Jahr 1844 gegründeten Betrieb. Erst besuchten wir das Wein-Museum mit der Wein-Bibliothek.

Das Geschäft ist zurückgegangen, da Longdrinks und Rotwein mehr gefragt sind als Fino. Die Nachfrage nach Süßweinen ist aber groß.

Der Betrieb bewirtschaftet 54 ha Weingärten und kauft Trauben zu.
Pro Jahr werden 400.000 Liter Wein erzeugt.

Davon werden 45% exportiert, insbesondere in die Länder USA, Frankreich, Deutschland, Belgien, Holland, Tschechische Republik. In Wien gibt es ein Geschäft, das die Weine importiert.
Teure Restaurants werden als Kunden bevorzugt.

Das Tagesprogramm endete mit einem Spaziergang durch Aguilar de la Frontera und dem Besuch des Schwimmbeckens im Hotel.

DO Condado de Huelva

Am 16.07. hatten wir wieder einen Reisetag, der uns letztenendes in die Stadt Huelva führte. Aber vorher war noch einiges im Programm.

Pünktlich um 9 Uhr saßen alle im Bus, und los ging es nach Cordoba, wo wir eine Führung durch die Mesquita (ehemalige Kathedrale, Moschee, Synagoge, heute Denkmal) genossen. Diverse Stile in bunter Kombination waren zu sehen, und das in beeindruckender Größe.

Die Souvenir-Läden waren recht teuer, der Spaziergang durch Cordoba war nett, das Essen im Restaurant mittelmäßig, bis dann zum Abschluß ein Pudding in nach Fisch stinkendem Backteig die Gemüter etwas erregte und unsere Übersetzerin, die das Lokal, in dem leider auch der Stierkampf hoch gelobt wurde, bestellt hatte, in eine etwas peinliche Situation brachte.

Nach diesem Erlebnis ging die Fahrt weiter nach Huelva.

Am 17.07. fand die Exkursion im Weinbaugebiet Condado (= Herzogtum) de Huelva statt. Dieses befindet sich in der Gegend von Bullullos. Im Casa del Vino, dem neu gebauten Repräsentationszentrum des Consejo Regulador de Condado de Huelva, kosteten wir einen Mistella (Traubensaft mit Alkohol verschnitten), der sehr süß und angenehm zu trinken war, und bekamen Erklärungen über das Weinbaugebiet.

11 Bodegas füllen ihre Weine selbst ab, 10 davon sind im Casa del Vino vertreten.

Weiters gibt es 14 Dörfer mit jeweils einer Cooperative (Genossenschaft).

Die Cooperative Bullullos ist die größte von Andalusien.

Der Wein wird hier so wie in Jerez und in Montilla-Moriles im Solera-System erzeugt, aber hier wieder mit einer anderen Rebsorte, nicht Palomino, nicht Pedro Ximenez, sondern Zalema (arabischer Name). Diese hat fleischige Beeren mit einer dicken Haut.

Auch Flaschengär-Sekt wird in diesem Gebiet produziert.

Sehr viel Pata Negra, der Schinken vom frei laufenden dunklen mit Eicheln gefütterten iberischen Schwein, der extrem teuer ist, kommt aus Huelva.

Die Weine von Huelva werden wenig exportiert, weil sie unbekannt sind, obwohl Huelva viel älter ist als Jerez. Früher wurden die Zaren in Rußland beliefert. Christoph Kolumbus nahm Weine aus Huelva nach Amerika mit.

Bodegas Oliveros

21710 Bollullos Par del Condado (Huelva), Calle Rabida, 12
Tel.: 959 / 41 00 57

Miguel Oliveros Andrade zeigte uns den Betrieb.
Die Familie besitzt seit 1940 zwei Bodegas. Die Bodega Oliveros ist sehr alt.
Die Hauptsorte ist Zalema.

Die eigene Fläche umfasst 45 ha, von 35 ha werden Trauben zugekauft.
Pro ha werden 5.000 bis 6.000 kg Trauben geerntet. Sonst sind 10.000 kg üblich.
Die Lagerkapazität beträgt 1.750.000 Liter.

Folgende Produkte werden erzeugt: trockener fruchtiger und halbtrockener Weißwein, Fino, Oloroso, Moscatel, diverse Süßweine, mit Orangenschalen angesetzter Wein

Weiters wird Crianca-Essig erzeugt. Dieser reift im drei-reihigen Solera-System in alten amerikanischen Eichenfässern. Diese sind halb voll, und in beiden Faß-Böden befindet sich ein Loch mit Metall-Gitter gegen Fliegen, damit die Luft durch kann.
Zwei Mal im Jahr wird Essig aus der untersten Faßreihe entnommen und abgefüllt. Er hat 9% Essigsäure.

Exportiert wird in folgende Länder: Holland, Deutschland, Belgien, Großbritannien, Mexiko, Neuseeland

Sociedad Cooperativa Vinicola del Condado, S.Coop.

21710 Bullullos Par del Condado (Huelva), Calle San José, 2
Tel.: 959 / 41 02 61, Fax: 959 / 41 01 71

Diese Cooperativa (Genossenschaft) gibt es seit 1956. Sie hat fast 1.300 Mitglieder. Erst wurden nur Trauben produziert, später dann auch Wein.
Pro Jahr sind es 19 bis 20 Mill. Liter. Im Jahr 1985 waren es noch 40 Mill. Liter.
Die Mitglieder haben 3.000 ha Weinbau. Die im Schnitt pro ha produzierte Weinmenge beträgt etwa 6.500 Liter. Jeder muß die gesamte Ernte abliefern.
Trauben für frischen Jungwein dürfen nur bis 12 Uhr Mittag angeliefert werden.

Zur Zeit stehen dort noch 1.300 Beton-Behälter für die Gärung mit je 15.000 Liter Fassungsvermögen, was der jährlichen Ernte entspricht. Etwas unter den oberen Enden befindet sich eine Plattform zum Stehen. Von hier aus hat man Zugang zu den oberen Öffnungen der Behälter mit etwa 70 cm Durchmesser.
Diese Behälter sollen aber im Rahmen einer Modernisierung des Betriebes abgerissen werden. Ein Übergang auf Stahl-Behälter mit Vergärung bei 18 Grad C ist geplant.

Der Saft der Trauben wird in vier Teilen verarbeitet. Drei Mal wird Seihmost abgetrennt, dann Preßmost.
Erzeugt wird trockener Weißwein, Fino (in Huelva Condado Palido (=blass) genannt), Oloroso (in Huelva Condado Viejo (=alt) genannt) und Mistella. Letzterer wird ohne Solera 6 Jahre lang im Holzfaß gereift.
Der Condado Palido wird aus der Sorte Listan erzeugt, der Condado Viejo aus der Sorte Zalema.

Bodegas Rubio (in erster Linie Brandy)

21700 Las Palmas del Condado (Huelva), Calle Palos de la Frontera, 14
Tel.: 956 / 40 07 43

Javier Rubio Perez führte uns durch die Brandy-Modega, die von einem Sohn von Louis Philipe gegründet wurde.

Hier werden drei Typen von Brandy erzeugt:

- Louis Philipe: 40-50 Jahre alt, 10.000 Flaschen jährlich
- Gran Reserva Rey (=König) Louis Philipe: 75 Jahre alt, 300 Flaschen jährlich
- Gran Reserva 100 Jahre Louis Philipe: 100 Jahre alt, 50 Flaschen jährlich

Uns wurde erklärt, daß der Weinbrand in Fässern gelagert wird, in denen vorher süßer Wein der Sorte Pedro Ximenez enthalten war. Der Geschmack nach diesem süßen Wein war außerordentlich deutlich.

Weiters werden pro Jahr 3.000 Flaschen Brandy-Likör mit 24%Vol durch Verschneiden von Weinbrand mit dem Saft getrockneter Trauben erzeugt.

Der Essig ist 25-50 Jahre alt.

Noch am selben Abend fuhren wir in unser Hotel in Jerez de la Frontera.

DO Jerez - Xeres - Sherry y Manzanilla de Sanlucar de Barrameda

Von 18.07. bis 19.7. dauerte unsere Exkursion in diesem Weinbaugebiet. Organisiert wurde sie vom Kollegen Ing. Franz Zickl. In den Betrieben war man sehr um uns bemüht, zeigte uns viel, ließ uns viel kosten, gab uns zu essen, und es dauerte zumeist so lange, daß wir zum nächsten Betrieb zu spät kamen.

Das Weinbaugebiet erstreckt sich über den Bereich der Städte Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria und Sanlucar de Barrameda. Durch die unterschiedlichen klimatischen Voraussetzungen entwickeln sich die Weine hier jeweils anders. Der gesamte Entwicklungsprozeß der Weine muß im DO-Gebiet stattfinden. „de la Frontera“ bedeutet „an der Grenze“ (ehemals zwischen dem christlichen und dem arabischen Gebiet). Bei unserer Exkursion besuchten wir ausschließlich Betriebe in Jerez de la Frontera.

Die meist verwendete Traubensorte ist Palomino.

Pro 100 kg Trauben darf nur 70 Liter für Sherry verwendet werden. Aus dem Rest darf man Brandy erzeugen.

Grundsätzlich wird das Solera-System angewendet. Die unterste Faß-Reihe heißt Solera. Von dieser wird ein Teil des Weines abgefüllt. Dann wird ein Teil der nächsten Faß-Reihe (1. Criadera) in die Solera gefüllt, dann von der dritten Faß-Reihe (2. Criadera) in die 1. Criadera. Dies geht so lange weiter, bis die letzte Criadera erreicht ist. In diese wird dann der junge Wein gefüllt. In heutigen Zeiten muß die Solera nicht ganz unten sein, da der Wein mit einer Pumpe befördert wird.

Es gibt

- Fino: reduktiv, durch den Hefe-Flor vor Oxydation geschützt, 15-15,5%Vol, damit sich der Hefe-Flor entwickeln kann
- Amontillado: oxydierter Fino, Absterben der Hefe durch Lagerung in der Solera mehr als 7 Jahre oder Alkohol-Zugabe
- Oloroso: Alkohol-Zugabe nach der Vergärung, dadurch kein Hefe-Flor, was zur Oxydation führt
- Sherry, dem süßer Pedro Ximenez zugesetzt wird, z.B. Cream Sherry

Der Niederschlag beträgt 650 mm pro Jahr. Der weiße Albariza-Boden mit etwa 80% Kalk reflektiert die Sonne und saugt das Wasser wie ein Schwamm auf.

Bodegas Gonzalez Byass, S.A.

11403 Jerez de la Frontera (Cadiz), Manuel Maria Gonzalez, 12
Tel.: 956 / 33 20 89, 34 00 00

Der Export-Manager Rainer Oldenburg führte uns durch den im Jahr 1835 gegründeten Betrieb. Die Bodegas zur Wein-Lagerung wurden im 19. Jahrhundert gebaut. Nun ist die fünfte Generation der Familie tätig. 97% der Aktien gehören der Familie, 2% sind in Japan und 1% in der Schweiz. Etwa 200 Mitarbeiter gibt es im Betrieb.

2001 wurde die Firma Croft erworben, die Sherry und Portwein erzeugt.

Weiters wurde eine kleine Bodega in Rioja und eine Cava-Bodega im Penedes gekauft. Der Betrieb erzeugt auch Wein in La Mancha und in Chile.

Die Rebfläche beträgt 800 ha. Weiters werden auf Grund langfristiger Verträge Trauben von 400 ha zugekauft. Angeliefert wird von 7 bis 22 Uhr. 95% sind Palomino, 5% sind Pedro Ximenez. Die Sorten werden getrennt verarbeitet.

Der Betrieb hat 16 pneumatische Wilmes-Pressen aus den 60er-Jahren mit jeweils 3.500 kg Kapazität. Sonst arbeitet in Jerez niemand mit pneumatischen Pressen.

Das Solera-System ist hier maximal 11-stufig (Solera, 1.-10. Criadera).

Tio (=Onkel) Pepe ist der meist getrunkene Sherry in Spanien und der meist exportierte Sherry. Er ist in mehr als 110 Ländern präsent. Onkel Pepe hatte das Geld für die Gründung der Bodega zur Verfügung gestellt und dafür verlangt, daß für ihn ein Keller mit zur damaligen Zeit nicht üblichem trockenem Sherry vorhanden sein muß. Aus diesem trockenem Sherry ist nun die berühmte Marke geworden.

Die Brandy-Produktion begann in den 80er-Jahren des 19. Jahrhunderts. In La Mancha wurde eine Destillations-Anlage gekauft. Dort wird aus den Trestern Alkohol erzeugt, der dem Sherry zugesetzt wird.

Weiters wurde ein Betrieb zur Herstellung von Anis-Likör gekauft.

Es gibt eine Zusammenarbeit mit Produzenten von Olivenöl und Essig.

Exportiert werden 80% der Produktion, und zwar in folgende Länder: Großbritannien (80% des Exportes), Holland, Deutschland, Österreich, Belgien, USA

In Österreich gibt es eine Zusammenarbeit mit Schlumberger und Monier. Über Monier wird nach Österreich exportiert.

Nach der Besichtigung nahmen wir in einem Verkostungs-Raum Platz, und jeder setzte sich an einen Tisch, wo 15 Weinproben bereits in Gläser gefüllt waren. Unter fachlicher Anleitung kosteten wir uns durch.

Bodegas Sandemann Coprimar, S.A.

11402 Jerez de la Frontera (Cadiz), Pizarro, 10
Tel.: 956 / 30 11 00, Fax: 956 / 30 35 34

Ignacio Lopez de Carrizosa führte uns durch den Betrieb.

Die Rebfläche beträgt 360 ha. Auf Grund langfristiger Verträge werden etwa von der gleichen Fläche Trauben zugekauft.

97% der Produktion wird exportiert.

Nach der Besichtigung bekamen wir 6 Kostproben und eine große Anzahl verschiedener Tapas.

Bodegas Garvey, S.A.

11407 Jerez de la Frontera (Cadiz), Ctra. Circunvalacion, s/n
 Tel.: 956 / 18 41 18, Fax: 956 / 34 53 01
 Geschäfts-Anschrift:
 11402 Jerez de la Frontera (Cadiz), Digarsa, Calle Divinia Pastora, 3
 Alejandro Diaz
 Tel.: 956 / 33 05 00, Fax: 956 / 34 53 01

Der Verkaufs-Manager José Faron und der Export-Direktor Manuel Duran führten uns durch das Etiketten-Museum und durch den im Jahr 1780 gegründeten Betrieb. Am Beginn befand sich dieser im Zentrum der Stadt, dann ist er nach außerhalb übersiedelt.

Die Rebfläche beträgt 100 ha. Von weiteren etwa 200 ha werden Trauben zugekauft.
 90% davon sind Palomino, Der Rest ist Moscatel und Pedro Ximenez.
 Pro Jahr werden etwa 5 Mill. Liter Sherry produziert.
 In der Bodega befinden sich 12.143 Fässer, und es gibt noch eine andere Bodega nur für Fino mit etwa 10.500 Fässern.
 Es wird mit einer Solera und 6 Criaderas gearbeitet.

Für den einfachen Brandy werden Weine der Sorte Airen aus La Mancha verwendet, für den Brandy Solera Gran Reserva nur Weine aus Jerez. Der Brandy wird in alten Sherry-Fässern gelagert. Auch hier wird das Solera-System verwendet.

50% der Produktion wird in folgende Länder exportiert: Irland, Großbritannien, Belgien, Deutschland, Österreich, USA, Japan

Bodegas Pedro Domecq, S.A.

11404 Jerez de la Frontera (Cadiz), San Ildefonso, 3
 Tel: 956 / 15 15 00, 33 18 00, Fax: 956 / 34 99 66

Es handelt sich um die älteste Bodega in Jerez. Sie wurde im Jahr 1730 gegründet. Bis 1994 war sie ein Familienbetrieb. Dann wurde sie von einer multinationalen Gruppe aufgekauft. Die Familien-Mitglieder arbeiten weiterhin dort.
 Der Betrieb besitzt 40 Gebäude, davon sind 17 Bodegas.

Die Rebfläche von Domecq selbst beträgt ohne Zukauf 1.100 ha. 96% der Trauben sind Palomino, 4% sind Pedro Ximenez. Pro Jahr werden 10 Mill. Liter Sherry erzeugt.
 Zusätzlich gehört die Firma Harveys zum Konzern, die den berühmten Bristol Cream Sherry erzeugt, durch Zugabe von süßem Pedro Ximenez. Das Produkt wird abgefüllt, nach Bristol gebracht und von dort in 134 Länder verschickt.

Die Fässer werden 100 Jahre lang für Sherry verwendet, dann für Brandy, oder sie werden nach Schottland für die Lagerung von Whiskey verkauft.
 Für Destillate wird die Sorte Airen aus La Mancha verwendet. Die Trauben werden eingekauft.
 Im Jahr 1874 wurde von Pedro Domecq Lustau der erste spanische Brandy erzeugt. In ehemaligen Sherry-Fässern wurde Weinbrand gelagert und dann darauf vergessen. Nach langer Zeit war dann ein hochqualitatives Produkt entstanden.

90% des Sherry wird exportiert, der Haupt-Anteil nach Großbritannien.
 Der Brandy wird zu den Philippinen, nach Mexiko und in viele Länder Europas exportiert.

Bodegas Sanchez Romate Hermanos, S.A.

11404 Jerez de la Frontera (Cadiz), Lealas, 26
Tel.: 956 / 18 22 12, Fax: 956 / 18 52 76

Marcelino Piquero und Luis Diez de la Cuadra führten uns durch den im Jahr 1761 gegründeten Betrieb. Erzeugt wird Wein, Brandy und Essig.

Der Weinbrand kommt unverdünnt aus La Mancha, wird hier verdünnt und zwei Jahre lang im Freien in 250-Liter-Fässern gelagert. Dann kommt er in das Solera-System, in Fässer, in denen vorher 6 Jahre lang Weine der Sorte Pedro Ximenez aus getrockneten Trauben gelagert waren.

Der Brandy Cardinal Mendoza Solera Gran Reserva stammt aus der Sorte Airen, ist im Durchschnitt 15 Jahre alt und durchläuft 8 Criaderas.

Der Betrieb hat 6.000 Fässer Weinbrand und 4.000 Fässer Wein. Letztere haben 500 Liter Inhalt.

Da wieder einmal Mittag war, waren für uns Tapas vorgesehen gewesen. Diese wurden aber zu bestellen vergessen. In Windeseile wurde dann für uns ein vorzügliches Tapa-Essen in einem nahegelegenen Restaurant mit Weinen, Brandies und einem Flamenco-Gitarristen organisiert.

Emilio Lustau, S.A.

11403 Jerez de la Frontera (Cadiz), Plaza del Cubo, 4
Tel.: 956 / 34 15 97, Fax: 956 / 34 77 89

Manuel Arcila Martin führte uns durch den letzten Betrieb unserer Exkursion. Es war wirklich ein würdiger Abschluß. Die Bodega, die wir sahen, war von Harveys zugekauft und ein Jahr lang hergerichtet worden. Für sie trifft die Bezeichnung „Kathedrale“ sehr gut zu. Die Ausgestaltung mit den verzierten Säulen gleicht der einer kirchlichen Kathedrale. Und so schön die Kellerei war, so gut waren auch die Weine, die auf einem Tisch aufgestellt waren und von uns selbständig durchgekostet wurden.

Die Firma wurde im Jahr 1896 gegründet.

Die Rebfläche beträgt 150 ha, Wein wird von Cooperativen zugekauft. Im Jahr werden 2 Millionen Liter Sherry produziert.

80% der Produktion wird exportiert, und zwar in folgende Länder: hauptsächlich USA, weiters Deutschland, Großbritannien, Südafrika, Südamerika, Österreich, ...

Restaurante el Faro de el Puerto

11500 El Puerto de Santa Maria, Carretera de Fuentebravia, km 0,5
Tel.: 956 / 87 09 52, 85 80 03

Da uns der Busfahrer im Stich gelassen hatte, weil seine Tages-Arbeitszeit vorüber war, mußten wir einen anderen Bus anmieten, der uns nach Puerto de Santa Maria zum Restaurant und wieder zurück brachte.

Hier genossen wir ein vielgängiges Abschluss-Menü. Ich hielt eine Rede, unsere Übersetzerin Mag. Johanna Kern-Flois sagte einige Worte, und da Ökonomierat Ferdinand Hengl, der bei anderen Exkursionen öfters eine Rede gehalten hatte, nicht dabei war, bekamen wir von Dipl.Ing. Manfred Winkler einiges an Text zu hören. Durch den nicht ganz eindeutigen Inhalt gab er uns eine kleine Denkaufgabe.

Rückflug

Am 20.07. brachte uns der Bus nach Sevilla, wo wir noch kurz zur Besichtigung aussteigen durften. Dann flogen wir von Sevilla nach Barcelona und von Barcelona nach Wien. Diesmal gab es merkwürdigerweise gar keine Probleme mit dem Flugzeug. Alle waren zu frieden und verabschiedeten sich herzlich am Flughafen Wien Schwechat.