

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com
Auch als Inside World-Spirits Video auf iws.tv

Andalusische Lebensart:

FLAMENCO, PFERDE, TAPAS, SHERRY & BRANDY

Spanien ist der größte Weinbrandhersteller der Welt – die Produktion des andalusischen Brandies ist größer als jene Frankreichs und Deutschlands zusammen.

Zentren sind die Städte Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda, die auch durch das Meer und zwei Flüsse ein magisches Dreieck bilden. Diese besonderen klimatischen Bedingungen wirken sich natürlich positiv auf die Wein- und Brandy-Herstellung aus. Die Bodegas sind immer Richtung Meer ausgerichtet, damit Feuchtigkeit und Wind in den Kellern ihren optimalen Einfluss haben können.

Das in Spanien enorme Mengen an Weinbrand hergestellt werden, beruht auf einer Symbiose aus der Sherry- und Brandy-Herstellung. Verwendet werden Airen und Palomino Trauben. Die 500-Liter-Sherry-Fässer werden nach dem traditionellen Solera-System auch für die Lagerung des Brandies verwendet, nachdem darin mindestens drei Jahre Manzanilla, Oloroso, Amontillado oder Pedro Ximenez gelagert wurde. Ein kleiner Rest befindet sich beim Start der Produktion noch in den Fässern, die dem Brandy seine besondere, leicht oxidative und süße Handschrift verleihen. Teilweise verwenden Bodegas auch 600 oder 250 Liter Fässer. Am Beispiel des LePanto sieht man den Einfluss von den unterschiedlichen Sherryfässern auf das Endprodukt

– in Hinblick auf Geschmack und Restsüße. Der Brandy aus den Fino Fässern ist komplett trocken, jener aus den Oloroso Fässern hat ca. 10 Gramm und der aus den Pedro Ximenez Fässern hat ca. 20 Gramm Restzucker. Drei einheitliche Holandas und drei komplett unterschiedliche Endprodukte im Geschmack und Farbe.

Diese klassische Solera Methode mit dem aufwendigen Umfüllen der Fässer findet man heutzutage eigentlich nicht mehr. Das Prinzip wurde beibehalten, allerdings musste die Tradition der Rationalisierung weichen. Es gibt eigene Keller mit den unterschiedlichen Criaderas und Soleras oder in kleineren Betrieben sind die Criaderas in Reihen gestapelt und werden von Reihe zu Reihe umgepumpt und schließlich findet man den Brandy in der Solera Reihe.

Es ist erstaunlich: Spaziert man mit offenen Sinnen durch unterschiedliche Sherry-Keller und danach durch die „Brandy-Abteilung“ so sind die einzelnen Aromen ein klassisches Déjà Vu Erlebnis. Aromen der Sherry-Fässer finden sich 1:1 in den Brandy-Fässern bzw. im fertigen Endprodukt.



Übrigens: Sherry- und Brandy-Keller sind immer bzw. müssen immer getrennt sein, eine einzige Ausnahme ist Williams Humbert, wo die Brandy-Fässer in einem eigenen Teil der riesigen Bodega gelagert werden. Die Bodegas bzw. die Weinkellereien befinden sich hauptsächlich in den Zentren der Städte, die von tausenden Hektaren Weingärten flankiert werden. Teilweise ist es schon ein bisschen „strange“, wenn man sogar zwischen Wohnsiedlungen und Wohnblöcken einzelne „Bodega-Fragmente“ von Unternehmen findet.

Foto: Grupo Osborne, S.A.

Grupo Osborne: Brandy mit Symbolkraft

Grupo Osborne ist ein spanisches Familienunternehmen, das sich traditionell der Erzeugung von Wein und Spirituosen widmet. Der Firmensitz befindet sich in El Puerto de Santa María. 1956 wurde das Markenzeichen der Firma erfunden: der Stier. Als großer Aufsteller an den Straßen Spaniens entwickelte er eine so große Wirkung, dass er heute als inoffizielles Nationalsymbol gilt. Gegründet wurde Osborne 1772 in Cádiz von dem aus Exeter stammenden Engländer Thomas Osborne Mann, der in der Region Wein verkaufen wollte. In El Puerto de Santa María erwarb er verschiedene Weingüter, die später unter einer Marke vereint wurden: Osborne. Die lange Erfolgsgeschichte des international anerkannten Unternehmens ist geprägt von Produkten mit

Authentizität und Prestige. Die Geschichte von Carlos geht auf das Jahr 1889 zurück, als ein Kellermeister in der Stadt Jerez einige mysteriöse Fässer mit exquisitem Brandy entdeckte. Seinem Potenzial entsprechend, nannte er ihn Carlos I, nach dem großen Eroberer und ersten König Spaniens. Carlos I Imperial wurde Mitte des 20. Jahrhunderts zum Gedenken an den 400. Todestag des legendären Namensgebers geschaffen. Es ist eine Komposition der wertvollsten Brandys, von denen einige mehr als 20 Jahre in Eichenfässern gereift sind, die zuvor hochwertigste Sherrys enthielten. Beide Brandys durchlaufen das traditionelle Solera-Verfahren, wobei jüngere Destillate mit älteren gemischt werden, um ein komplexes Aroma zu begünstigen.

Beste Brandy Jerez

93 WOB-Points – Carlos I 1520 – Gold alle von Grupo Osborne, Spanien, 28034 Madrid, www.osborne.es

Duft: Üppiges Weinbrand-Hefe-Malz-Portfolio, süß-röstige Aromenfülle, Bananen, Aprikosen, Orangen, Rosinen, Bitterschokolade, Kakao, Vanille, etwas grüne Holz-Kräuter-Würze, balsamische Akzente. **Geschmack:** Spiegelbild am Gaumen, reifer, betont röstiger Weinbrand-Charakter, balsamische Begleitung, Kaffee, Karamell, dunkle Schokolade, Dörripflaumen, Rosinen, Orangen, grün-nussig, Liebstockel-Würze, Süßwein-Anklänge, geschmeidige Extrakt-Süße, fein mineralisch unterlegt, gute Länge, hocharomatischer Brandy-Nachhall.

93,3 WOB-Points – 1866 – Gold

Duft: Sehr typische Brandy-Nase, apfeltraubig, süß-balsamischer Charakter, feine, typische Oxidations-Noten, Petrol, etwas grüne Anteile, Rosinen, Vanille, dunkle Karamell-Röst-Aromen, Leder. **Geschmack:** Aromatischer Gleichklang mit dem Duft, stark ausgeprägter Sherry-Ton, Traubenmost, Botrytis, Orange, Himbeere, Marille, Rosinen, Kakao, Toffee, Karamell, hefig-malzig, deutliche Zucker-Süße, harmonisch.

92 WOB-Points – Carlos I Imperial – Gold

Duft: Charaktervoller Klassiker, süß-warmes Aroma-Portfolio, stimmige Wein-Hefe-Intensität, traubig-esterig, fruchtig-frische Akzente, Zitrus, Orange, Orangenblüte, Vanille, Banane, Birne, Apfel, Nougat, viel dunkles Karamell, Bitterschokolade, Kaffee, grüne Nüsse, sehr zarte balsamische Akzente, Lakritze. **Geschmack:** Attraktive Hefe-Weinbrand-Stilistik, reife Holz-Röst-Textur, Malz-Zucker-Assoziationen, frisch-hefig-malzig, cremig-bananig, etwas Orange, Rosinen, würzig-traubige Akzente, Vanille, Karamell, Nougatcreme, Waldhonig, malzige Süße, harmonisch, weich, doch körperreich und lang, Sherry-Nachhall.

91 WOB-Points – Conde de Osborne – Gold

Duft: Kräftig balsamisches Aromenbild, gereifter Weinbrand-Charakter, feines Spiel aus Weinhefe und Röstaromen, Bananen, Aprikosen, Bitterschokolade, Kakaobohnen, Vanille, ledrig-tabakige Würze, grüne Nüsse, Hauch Liebstockel. **Geschmack:** Identische Überleitung am Gaumen, gereifte, röstige Weinbrand-Aromen, Sherry, Kaffee, Karamell, dunkle Schokolade, Toffee, Dörripflaumen, Rum-Rosinen, Haselnuss, balsamische Aspekte, schöne Trauben-Holz-Süße.

Tiroler GENUSSKULTUR

AUF HÖCHSTEM NIVEAU

TIROLS ÄLTESTER
Seit
1651
EDELBRENNNER



Die Königin der Alpen
Tiroler Zirbener 30 %

Zirbelbäume sind vor allem in den Zentralalpen Österreichs zu finden. Der älteste Baum Tirols ist eine rund 750 Jahre alte Zirbelkiefer, die seit 1926 als Naturdenkmal gilt. In der Saison werden frische Zapfen binnen einem Tag verarbeitet, jedoch keine überreifen oder unreife Zapfen.

Der besondere Tropfen
Muskateller Traubenbrand 40 %

Der Muskateller Traubenbrand aus besten Muskattrauben, die im Kupferkessel doppelt gebrannt werden, hat ein typisches Muskataroma, umrahmt von einer zarten Zitrusfrische und leichter Süße. Durch die zweijährige Lagerung entwickelt sich ein herrlich frischer Geschmack, der intensiv und lang anhaltend ist.



ERBER
TIROLS ÄLTESTER EDELBRENNNER. SEIT 1651

Erber GmbH

Dorfstraße 57 • 6364 Brixen im Thale • Österreich
+43 5334 8107 • info@erber-edelbrand.com

