

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

Andalusische Lebensart: Flamenco, Pferde, Tapas, Sherry & Brandy

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. 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. Der arabische Einfluss hat dazu beigetragen, dass in Spanien sehr früh mit der Destillation begonnen wurde. Die Wurzeln liegen in Jerez, wo ursprünglich auch die Trauben für die Brandy-Erzeugung kultiviert wurden. Heutzutage wird dort fast nur mehr gelagert und verschnitten.

Ausnahme ist Gonzáles Byass, die einen wirklich authentischen Brandy herstellen. Die Trauben für den LePanto wachsen in Jerez, der Wein wird auf einer neuen Charantaisier Anlage destilliert und danach in den eigenen Sherry-Fässern gereift. Für die restlichen Marken des Hauses werden die Grundweine – die sogenannten Hollandas – in Tomelloso gebrannt, wie z. B. in der Destillerie Alcomasa Gonzales Byass.

Der Anbau der Trauben und die gesamte Vinifikation haben sich um die Stadt Tomelloso in La Mancha verlagert. Für den Grundwein wird beinahe ausschließlich die Airén-Traube verwendet. Die Destillate werden von großen Brennereien auf einheitlichem Qualitätsstan-

dard erzeugt und dann nach Jerez gebracht, wo sie gelagert und nach individuellen Rezepten der Erzeugerfirmen verfeinert werden.

Die Geschichte des Brand Jerez reicht bis 1874 zurück – als zu dieser Zeit durch einen Zufall der Fundador als Weinbrand „erfunden“ wurde. Es wird überliefert, dass eine Ladung Weinbrand für ein Schiff bereit war, aber es zu „Versand-Komplikationen“ kam und so der Weinrand längere Zeit in den Fässern lagern musste. So entstand der Urvater des Brandys Diese Fässer wurden als Soleras verwendet – die Criaderas haben sich dazuentwickelt. Die Fässer am Boden, in denen die ältesten Produkte lagern, heißen immer Soleras und jene darüber bzw. jene, in denen die jüngeren Brandweine lagern, nennt man Criaderas.

Dass in Spanien enorme Mengen an Weinbrand hergestellt werden, beruht auf einer Symbiose aus der Sherry- und Brandy-Herstellung aus Airen- und Palomino-Trauben. Die 500-Liter-Sherry-Fässer werden nach dem traditionellen Solera-System auch für die Lagerung des Brandys 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 verleiht. 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

Spanien ist der größte Weinbrandhersteller der Welt – die Produktion des andalusischen Brandys ist größer als jene Frankreichs und Deutschlands zusammen. Zentren sind die Städte Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria und Sanlucar de Barrameda, die auch durch das Meer und zwei Flüsse ein magisches Dreieck bilden.

trocken, jener aus den Oloroso Fässern hat ca. 10 Gramm und der aus den Pedro Ximénez Fässern hat ca. 20 Gramm Restzucker. Drei einheitliche Hollandas und drei komplett unterschiedliche Endprodukte im Geschmack und Farbe.

Durch das oftmalige Umfüllen aus den oberen in die unteren Fassreihen sowie die klimatischen Bedingungen in Andalusien reift der Brandy besonders rasch und nimmt den Charakter des Fassholzes und des jeweiligen Sherry-Typs an, der darin gelagert war.

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 schlussendlich findet man den Brandy in der Solera Reihe.



Foto: Gonzáles Byass, S.A., WorldSpirits

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.

Beim World-Spirits Award gab es Gold für Carlos I 1520, 1866, Carlos I Amontillado und Silver für Carlos I Pedro Ximenez.

Hitliste besten Brandy Jerez

93,3 WOB-Points – Carlos I 1520 – Gold
Grupo Osborne, Spanien, 28034 Madrid, www.osborne.es
Duft: sehr typisches Röst-Aromen-Spektrum, stark gebrannte Zucker-Karamell-Noten, Weinbrand-Hefe-Malz-Portfolio, viel Rosinen, esterig-bananig, Aprikose, Orange, Grapefruit, Rosinen, Datteln, Bitterschokolade, Kakao, Vanille, gekohltes Holz, feinwürzige Kräuter-Anklänge, grüne Walnüsse, balsamische Reflexe.
Geschmack: hocharomatisch am Gaumen, reifer, sehr röstiger Weinbrand-Charakter, traubig-hefig, Kaffee, Karamell, Malzkaffee, dunkle Schokolade, Dörripflaumen, Rosinen, Orangenschale, Leder, grün-nussige Holztöne, Petrol, Bitumen, Tonkabohne, Liebstöckel, Süßwein-Assoziationen, harmonische Süße, sehr dicht und lang anhaltend.

91 WOB-Points – 1866 – Gold
Grupo Osborne, Spanien, 28034 Madrid, www.osborne.es
Duft: sehr typische Brandy-Nase, apfelig-traubig, flüssige Cantuccini, süß-balsamischer Charakter, feine Oxidations-Noten, Petrol, etwas Liebstöckel-Würze, Rosinen, Vanille, dunkle Karamell-Röst-Aromen, Leder.
Geschmack: aromatischer Gleichklang mit dem Duft, Botrytis, etwas Ovomaltine, sehr typischer Sherry-Ton, hefig-malzig, Himbeere, Marille, Walnüsse, etwas ausgezehrtes Holz, Liebstöckel-Touch, Karamell, Rosinen, etwas karamellierter Zucker, deutliche Zucker-Süße, druckvoll, harmonisch und lang.

90 WOB-Points – Carlos I Amontillado – Gold
Grupo Osborne, Spanien, 28034 Madrid, www.osborne.es
Duft: sehr typische Brandy-Solera-Handschrift, Fruchtester, Himbeere, Erdbeere, Aromen-Vielfalt einer Sherry-Fass-Lagerung, typische Oxidations-Noten, balsamische Töne, Karamell, Nougat, Kaffee, Liebstöckel, etwas grün-ausgezehrtes Holzfass, viel tertiäre Aroma-Komponenten.
Geschmack: aromatisches Spiegelbild am Gaumen, sehr typischer Brand, viel balsamische Röstnoten, rauchiges Holz, Vanille, Toffee, Leder, grüne Walnüsse, auch Manner Schnitten-Assoziationen, Honig-Süße, Rumtopf, Bitterschokolade, recht dicht und lang, etwas bitter-belegender Nachhall.

89 WOB-Points – Carlos I Pedro Ximenez – Silver
Grupo Osborne, Spanien, 28034 Madrid, www.osborne.es
Duft: viel süß-traubig-balsamische Aromen in der Basis, typische Sorten-Charakteristik, leicht tresterig-hefig, Karamell, Rosinen, Vanille, Bittermandeln, Milchkafee, Fruchtester, Birne, Apfel, leicht nussiges Holz, etwas Liebstöckel.
Geschmack: kompaktes Aroma-Abbild am Gaumen, intensiver Weinbrand-Style, karamellierter Zucker, üppige Zucker-Süße, fein balsamisch, Liebstöckel-Akzente, Apfel, Birne, gereiftes Holz, zarte Vanille, etwas Karamell, Schokolade, Mokka, leicht bitter-belegendes Finale, süß und trocken zugleich, gute Dichte und Länge.