

Reisetagebuch Studienfahrt nach Andalusien

Mittwoch, 26.05.2010

Im Laufe des sehr frühen Morgens (7:00 Uhr) trafen alle Teilnehmerinnen am Gate ein. Einige haben schon den Abend vorher in einem Flughafenhotel übernachtet, andere sind nach drei Stunden Schlaf zum Flugplatz gebracht worden. Die Zeit im Flug wurde dann genutzt um den Schlaf nachzuholen.

Pünktlich um 13:30 Uhr saßen wir dann in Málaga im Bus, um zur Bodegas Bentomiz in Sayalonga zu fahren. Wir waren so pünktlich, dass die Reiseleitung, die uns am Flughafen empfangen hat uns nicht mehr gefunden hatte – obwohl Sie uns unbedingt mitteilen wollten, dass der Busfahrer wechselt und wir eine schöne Reise haben sollten. Nach dem Zwangsstopp ging es dann endlich zum Weingut.

Clara und André Verheij, ein holländisches Ehepaar, das sich in Andalusien vor 15 Jahren niedergelassen hat, empfangen uns bei strahlendem Sonnenschein. Die Weinberge liegen zwischen 450 und 900 m hoch und sind vorwiegend mit Schieferboden bedeckt. Pro Hektar stehen ungefähr 2000 – 2500 Stöcke in Buscherziehung. Vorwiegend wird Moscatel de Alexandria angebaut. (Neben Spanien wird diese Rebsorte auch besonders häufig in Chile angebaut). Bei den Reben gibt es kaum ein Problem wegen Feuchtigkeit und sie können sogar auf dem Boden liegen, ohne dass Sie davon Schaden nehmen würden. Einzig im Frühjahr muss etwas gegen Mehltau gespritzt werden. Ernte ist in der Regel ab dem 15. August. Eine Bewässerung der Reben erfolgt nicht, nur manchmal im ersten Jahr bei Neuanlagen.

2003 wurde der Betrieb um ein neues Kühlhaus, Eichenfässer und Edelstahltanks erweitert. Heute werden ca. 30.000 Fl./Jahr produziert. Sie selbst haben einen Hektar eigenen Weinberg die übrigen Trauben kommen von ca. 30 ha, die dazugekauft werden. Es werden vier Weine produziert und Claras Aufruf zum "Prüfen" der Weine sind wir gerne nachgekommen:

- 1.) Ariyanas Seco Monovarietal 2008, ein trockener Weißwein aus der Moscatel de Alexandria-Traube. Der Wein zeichnet sich durch einen leichten Rosenduft und weiße Blüten aus, dezente Zitrusnoten und etwas Mineralität. Der Wein ist trocken ausgebaut und ein guter Essensbegleiter. In unserem Fall gab es kleine Tortillastückchen dazu,
- 2.) Ariyanas Tinto de Ensamblaje 2008, ein trockener Rotwein aus 25% Romé, 40% Petit Verdot und 35% Tempranillo. Hierbei handelt es sich um einen jungen, frischen Rotwein mit Duft nach roten Früchten. Serviert wurde uns Avocadomuss mit Ziegenkäseraspel.
- 3.) Ariyanas Naturalmente Dulce 2007: Ein Süßwein aus der Moscatel-Traube, der nicht im Holz ausgebaut wurde. Goldgelb mit grünen Reflexen, Aromen nach Akazie und Birnen und Honig. Langer Abgang und sehr guter Wein mit langer Lagerfähigkeit. Dazu bekamen wir frische Mispeln (Mispero) serviert – lecker!
- 4.) Ariyanas Terruno Pizarrosa: Hierbei handelt es sich um den gleichen Wein, wie Nr.3, aber er wurde 6 Monate im Holz ausgebaut. Das war auch im Duft zu erkennen. Ebenso reife, gelbe Früchte und Aromen von Ingwer und Vanille. Wirkt etwas säuerlicher als Nr. 3, wodurch er weniger pappig am Gaumen wirkt. Die vielschichtige Würzigkeit wurde mit einem Honigbrot, belegt mit Ingwergelee und Foie Gras zu einem Hochgenuss vollendet.

Der Name Ariyanas ist nach einem alten Dorf benannt und heißt "Aromatik". Carla und André wollen leichte Weine um die 13 % Vol. produzieren. Alle Weine sind mit Glasverschluss versehen. Die Süßweine werden durch Kälteschock in der Gärung abgestoppt und behalten damit ihre Restsüße, ohne dass weitere Behandlungen nötig

wären. Die Hälfte der Produktion wird in Spanien verkauft die andere Hälfte in Europa. Seit 2009 gibt es ein neues Projekt "David"; sie produzieren einen Süßwein aus 100 % Merlot-Trauben. Die Hälfte der Menge wird in Barrique ausgebaut. Der Wein hatte noch deutlich seine Primäraromen nach Pflaumen in der Nase. Säure war noch deutlich spürbar und die Frucht wiederholte sich am Gaumen. Der Wein muss erst mal etwas lagern, bevor man ein Urteil fällen kann. Der Besuch auf dem Weingut gab uns einen ersten Eindruck über die Vielschichtigkeit der Produkte und wie warm die Sonne in Andalusien uns erscheint. Weinberge mit Blick aufs Meer – was will man mehr?

Von hier ging es ca. 1 Stunde nach Moclinejo. Zunächst zum Hotel „Vistal Mar“ was seinem Namen alle Ehre machte. Nur mit dem zählen der Zimmer klappte es nicht so recht, denn Doris und Signe hatten nach der Verteilung der Zimmer kein Zimmer. Es gab nur 10 Zimmer und die waren mit 6 EZ und 4 DZ belegt. Sie hätten im Ort im Busfahrer-Zimmer übernachten können, fanden aber doch in zwei Zimmern auf den Ausziehsofas Unterschlupf. Auf der Terrasse des Hotels wurde dann auch erst mal ein frisches Bier getrunken, erste Tapas genascht und das „Ankommen“ gefeiert. Viel Zeit hatten wir nicht denn, es ging gleich weiter. Mit vier Autos wurden wir in die Weinberge gefahren, um die Unterschiedlichen Rebstöcke, Böden und Ausrichtungen bewundern zu können. Es sind sehr steile Berge und es muss daher alles in Handarbeit erledigt werden. Anscheinend soll hier die Reblaus herkommen. Wir konnten es nicht abschließend überprüfen...! Früher müssen in der Region 100.000 ha Reben gestanden haben, aber davon sind heute nur noch 10.000 ha übrig. Die Rebstöcke sind zwischen 35-70 Jahre alt und bringen pro Stock ½-1 KG Ertrag. Von hier ging es dann in den Keller der Bodega Dimobe. Nach dem Rundgang gab es drei Weine zum Probieren:

- 1.) Dulce Naturalmente mit Zuckerzusatz (Traubenmost). Ein traubiger, duftender Wein mit 15%Vol. Alkohol, der auch spürbar war. Trotzdem hat der Wein einen frischen Eindruck hinterlassen.
- 2.) Naturlamente Dulce. Der Wein hat nur die Süße der Traube und ist dadurch weniger Süß und alkoholisch. Er besticht durch eine mineralische Note.
- 3.) Moscatel "Zumbral" wird in einem Fass von 1875, dass seit 39 Jahren befüllt wird, nach dem „Solera-System“ ausgebaut. Ein leckeres Tröpfchen, das man gerne als Nachtisch genießen würde.

Alle Weine werden aus der Moscatel-Traube hergestellt. Die Trauben werden schonend zwischen Bastmatten gepresst. Der Rundgang durch sein liebevoll gestaltetes Museum kam an unsere Aufnahmekapazitäten. Gerne hätte er uns noch viel mehr gezeigt und erklärt, aber wir waren erschöpft, denn es war inzwischen 22:00 Uhr und endlich (!) Zeit für das Abendessen. Als wir dann gegen 23 Uhr Gazpacho, Manchego, Schinken, Sardellen, Meeresfrüchte und Beef unsere hungrigen Mägen füllten, waren einige froh nicht am "Ehrentisch" mit Carla, Andre und Juan Munoz Anaya zu sitzen, um bald das eigene Bett aufzusuchen. Da das Essen im Hotel war, konnte jeder gehen wie er wollte und einige waren schon vor Mitternacht im Bett.

Donnerstag, 27.05.2010

Um 08:30 Uhr saßen alle wieder im Bus auf dem Weg nach Ronda. Mit einer kurzen Vorstellungsrunde verkürzten wir uns die Zeit dahin. Nach zwei Stunden erreichten wir das Weingut Cortijo Los Aguilares. Der Weingutsbesitzer hat genug Geld mit seiner Schlüsselfirma erwirtschaftet und so darf die junge, 32jährige Weinmacherin Bibi Gracia seit 2007 aus dem vollen schöpfen. Die Weinstöcke sind erst ca. 11 Jahre alt und liegen auf ca. 900 m Höhe. Dadurch ist sie in der Lage kraftvolle und doch elegante Rotweine zu erschaffen. Die

gesamte Region um Ronda ist in großer Aufbruchsstimmung. Es gibt ca. 12 – 15 Weingüter die trockene Weine produzieren (auch einen Muskat-Trollinger von Friedrich Schatz aus Schwaikheim in Württemberg). Zur Zeit laufen diese Weine noch unter der DO Sierra de Málaga als Unterappellation von Málaga (seit 1937), sind aber bemüht eine eigene Appellation zu bekommen, da sich die Weine aus Ronda doch deutlich von den Süßweinen Andalusiens unterscheiden.

Auf dem Weingut Los Aquilares werden die Rebsorten Pinot Noir, Tempranillo, Syrah, Merlot, Petit Verdot und Cabernet-Sauvignon angebaut. Die Trauben werden morgens geerntet und für einen Tag in ein Kühlhaus getan und auf 4°C runter gekühlt. Erst danach beginnt die eigentliche Weinproduktion. Während der Besichtigung eines pikobello sauberen Weinkellers machten wir zwei Fassproben:

1.) Pinot Noir 2009 (da der 2008 bereits ausverkauft ist). Der Wein betört bereits mit weicher Frucht, das Holz nicht zu stark, süße Tannine sind spontane Attribute, die zum Wein einfallen. Insgesamt hat der Wein einen recht hohen Alkoholgehalt von ca. 14,5 %, durch die Frische und Reife im Wein macht es trotzdem Spaß zu ihn zutrinken. Mit dem 2008 haben Sie in der Schweiz beim dortigen Pinot Noir – Wettbewerb in Sierre den 1. Platz belegt. 15.000 Rebstöcke produzieren 14.000 Flaschen Wein (!).

2.) Die zweite Fassprobe war ein 2009 Syrah. Hiervon gibt es nur 1000 l und der Wein wird in der Cuvée verschnitten. Der Wein hat eine deutliche Säure und kräftige Tannine. Die Frucht ist dezent wohingegen man den Holzeinsatz deutlich spürt.

Generell müssen alle Weine noch eine Flaschenreife durchmachen, bevor Sie verkauft werden, denn das Ziel ist es reife Weine auf dem Markt zu bringen. Die Weine können bei MaxWeine und Wein & Vinos in Berlin bezogen werden. Am Eingang zum Weinkeller hängt ein Auszug aus Rielkes Werk "Herbsttag": Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß, gib ihnen noch zwei südlichere Tage, die letzte Süße in den schweren Wein.

Nach dem Keller ging es durch die Weinberge zu einem schattenspenden große Baum unter dem wir weiter Weine des Weingutes verkosteten.

1.) Zunächst einen Rosé 2009 aus Syrah, Tempranillo und Merlot (4000 Flaschen). Es war ein sehr kräftiger Rosé mit deutlichen Fruchtnoten nach Himbeere und Erdbeeren. Ein trockener Wein mit langem Abgang und kräftiger Farbe. Wie immer in der Region ist der Alkoholgehalt ein Problem, aber zu einem kräftigen Essen im Sommer sicherlich zu empfehlen.

2.) Der nächste Wein war der Pago el Espino 2006, der bei der Berliner Weintrophie eine Goldmedaille erhalten hat. Er wird aus Tempranillo, Merlot, Petit Verdot und Cabernet-Sauvignon assembliert. Er hat viel Frucht in der Nase und ist ein schmeichelnder, weicher Wein mit viel Würze und Aromen nach Pflaumen. Tannine sind spürbar aber gut eingebunden. Ein eleganter gut ausbalancierter Wein mit langem Abgang.

3.) Zu guter letzt bekamen wir noch den Pinot Noir „Tadeo“ von 2007 zum probieren. Von diesem Wein gibt es nur 2500 Flaschen. Er hat zusätzlich 15 % Syrah in der Cuvée, lagert 15 Monate in neuer Eiche und ein Jahr auf der Flasche. Sehr kräftige Holznoten in der Nase, Heidelbeeraromen als Frucht und tiefdunkel in der Farbe. Etwas kantig am Gaumen und etwas bitter, allerdings verfügt er über einen langen Nachhall, was darauf schließen lässt, dass er noch zu jung ist zum trinken.

Es war ein gelungener Vormittag, was die Pfälzer in der Gruppe zur Aussage hinreisen lies:

DES KENNT IN DE PFALZ SO!! ES GIBT KE SCHEENERE EHR!

Für Nichtpfälzer, die das lesen: sinngemäß: es ist so schön hier, fast wie in der Pfalz!!

Das nächste Weingut wartete: Familie Theo Conrad aus der Schweiz hat sich in Andalusien als Altersruhesitz nicht nur ein Haus gekauft, sondern daneben gleich noch ein Weingut aufgebaut. Seit einem halben Jahr arbeitet hier der Ehemann von Bibi, Rodrigo Garcia als Weinmacher im Weingut. Die Conrads haben das Weingut „Coto de la Vina San Jacinto“ vor 11 Jahren angefangen. 1998 gekauft, 1999 gepflanzt, 2000 gebaut und können nun die Ernte einfahren. Sie arbeiten nach dem Mondkalender und praktisch biodynamisch, wenn auch ohne Zertifikat. Die beiden haben sich auf die Rebsorten Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec und Pinot-Saint Laurent konzentriert. Außer von der Malbec-Traube werden keine Weine reinsortig ausgebaut. In den Böden findet man noch Versteinerung, da hier mal ein Meer war, dazu Kalk, Sand und Humus. 31.000 Weinstöcke ergeben 31.000 Flaschen Wein. Die Handlese in kleine Kisten wird im Kühlkeller für einige Stunden gelagert, bevor die eigentliche Weinproduktion beginnt. Herr Conrad führte uns durch das schöne Weingut, das besonders durch die Sauberkeit auffiel. Im Fasskeller gab es eine Fassprobe des Petit Verdot, der sonst nicht reinsortig verkauft wird, sondern Bestandteil der verschiedenen Cuvées ist. Er zeigte auch noch deutliches Holzaroma. Das kräftige Purpur ließ einen kräftigen Wein vermuten, was sich am Gaumen auch bestätigte. Deutliche Tannine gepaart mit Würze und fruchtigen Aromen. Die Säure war spürbar, aber gut eingebunden, doch man spürte den hohen Alkoholgehalt. Ein interessanter Wein, der noch Reifezeit brauchte. Nach der Führung ging es auf eine überdachte Terrasse, wo wir weitere Weine probierten und mit Schinken und Käse aus der Region versorgt wurden. Die weiteren Proben waren:

San Lorenzo 2007: Cuvée aus Pinot-St.Laurent, Pinot-Noir und Petit Verdot. Mittleres Purpur, Frucht nach Himbeere, kräftige Tannine, die eine leichte Bitterkeit hinterlassen. Sehr gute Qualität – ein Wein der Spaß macht und nicht zu schwer ist.

Soléon 2007: Soléon ist der Hauptwein des Weingutes und besteht aus den Rebsorten: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Cabernet-Franc. Der Name steht für „Sonnenlöwe“. Es handelt sich hierbei um einen sehr kräftigen Wein, bei dem die Tannine deutlich spürbar sind und noch leichte Joghurtnoten von der malolaktischen Gärung spürbar waren. Je länger er im Glas war, umso schöner hat er sich entwickelt. Er verfügt über einen langen Abgang.

Christina 2007: 100 % Malbec, helles Purpur, rote Früchte in der Nase, Alkohol spürbar, gibt Weichheit im Mund. Insgesamt ein weicherer Stil mit einer angenehmen Fruchtigkeit. Diese Rebsorte war eigentlich gar nicht zugelassen in der Region. Nachdem ein Herr von den zuständigen Kontrollgremium zu Besuch war und diesen Wein in einer Blindverkostung vorgesetzt bekam, war er so begeistert, dass er alle Hebel in Bewegung setzte um die Zulassung für das Weingut zu bekommen – was letztlich auch gelang. Man sieht: Geschmack und Qualität können überzeugen.

Von hier aus sind wir zum Hotel „El Tejo“ gefahren, haben kurz die Koffer abgestellt und sind um die Ecke in ein Restaurant zum Mittagessen gefahren. Das Restaurant „Pedro Romero“ war dem gleichnamigen Torero gewidmet und so hingen nicht nur entsprechende Bilder von den Wänden, sondern es schaute auch ausgestopfte Stierköpfe auf uns herab. Die Essenszeiten waren wieder etwas ungewöhnlich: Mittagessen von 15:30 Uhr bis 17:30 Uhr! Das mehrgängige Menü zeigte die Vielfalt der andalusischen Küche. Die Teller wurden einfach in die Mitte gestellt und jeder durfte sich selbst davon bedienen. Eine nette Art um viele verschiedene Gerichte zu probieren.

Zurück ins Hotel, konnte jede den Abend nach eigenen Wünschen verbringen. Die meisten liefen in kleinen

Gruppen durch die Stadt, um das schöne Ronda bei strahlendem Sonnenschein zu bewundern. Um 21:00 Uhr hatten wir in einen Treffpunkt in einer Tapasbar am anderen Ende der Stadt vereinbart. Alle kamen und wir haben praktisch die Hälfte der Bar eingenommen. Es war ein sehr vergnüglicher Abend, wo auch wieder verschieden Tapas, Weine und eine Gin Tonics-Probe mit Bombay, Citadelle mit und ohne Holz und Martin Miller verglichen wurde. Gegen Mitternacht bekamen wir vom Haus ein Glas spanischen Brandy serviert und als Krönung eine Führung durch den Weinkeller des Sommeliers. Der Keller war ein Stockwerk höher und bestand aus einem begehbaren Humidor. Ein netter Abschluss des Tages. Der Heimweg brachte allen nochmal ein bisschen frische Luft.

Freitag, 28.05.2010

Heute führt die Busfahrt nach Baena zum Olivenölproduzenten Nunez de Prado. Die Fahrt wurde von einigen genutzt, um noch etwas vom fehlenden Schlaf der letzten Nacht nachzuholen. Daneben erzählte uns Sidi einiges über die Geschichte der Olive und die unterschiedlichen Olivensorten. Auch die Landschaft lies keinen Zweifel aufkommen, wohin die Reise ging – nichts als Olivenbäume, wohin man schaute!

In Baena angekommen, besuchten wir die Fabrik, die mitten im Ort liegt. Es ist erstaunlich frisch draußen, obwohl die Sonne scheint. Der Padron Paco, ein humor-voller, charmanter ehemaliger Diplomat, zeigte uns sein Unternehmen. Zunächst die alten Tinajas (Tonkrüge) die früher die Aufbewahrungsbehälter für Öl waren. Heute wird das Öl in Stahltanks gelagert. Das Unternehmen gibt es seit 1795 und befindet sich noch in Familienbesitz. Ein Film zeigte uns die Herstellung des Öls. Aus 100 kg Oliven kann man 20 l Öl gewinnen. April/Mai ist die Blütezeit des Olivenbaums. Die Ernte geht von November bis Januar. Die Farbe der Olive ändert sich in der Zeit von grün zu grau/schwarz. Richtig schwarze Oliven gibt es nicht, die sind gefärbt. Es werden nur die Oliven vom Baum geerntet solche, die am Boden liegen, werden nicht verwendet. Nach der Lese (max. 1-2 Stunden danach) kommen die Oliven sofort in die Presse, um Oxidation zu vermeiden. Die Firma hat auf ca. 700 ha 150.000 Bäume gepflanzt. Die erste Ernte kann nach 8-9 Jahren eingefahren werden. Von anderen Bauern werden keine Oliven gekauft. Die Oliven werden in einer Steinmühle vermahlen, danach kommen sie in eine Filteranlage. Diese arbeitet sehr langsam. Das Öl, das dabei heraustropft (eigentlich ungewollt) wird die Blume des Olivenöls genannt und ungefiltert abgefüllt. Die Paste, die nach dem Filtern entsteht wird zwischen Matten gelegt und mit einer hydraulischen Presse langsam und sanft gepresst. Der Saft, der dabei herausläuft ist das Öl, das vermarktet wird. Die Säure ist in den Früchten, wenn diese gut sind, ist die Säure niedrig. Das beste Öl hat einen Säuregehalt von 0,01-0,02 % Säure im Öl. Maximal erlaubt sind 0,08%. Nachdem das Öl gepresst wurde kommt es in Stahltanks. Hier trennt sich das Öl von anderen Flüssigkeiten und den Sedimenten.

Die Firma arbeitet organisch. Probleme bereitet eine Fliege, die aber nur 200m weit fliegen kann („poor life“) und mit Phenomeronfallen gefangen werden. Dann stirbt Mr. Flight („dying of love“) und Lady Fly aus Einsamkeit! – So kann man das auch erklären!

Daneben gibt es noch einen Pilz, der mit Bordelaiser Brühe behandelt wird.

Die Jahresproduktion des Unternehmens liegt bei 1 Mio. Liter pro Jahr und wird in 60.000l Fässern bis zur Abfüllung gelagert. Insgesamt kommen 80% der Olivenproduktion von Spanien aus Andalusien. Aber vielleicht nicht nur aus Spanien, den Paco meinte: „You can trust the italien oliveoil, because it comes from Spain!“. Die Firma arbeitet organisch und hat 1995 Platz 1 bei Olivenölen in der Zeitung „Essen und Trinken“ belegt.

Biozertifiziert sind sie seit 1987.

Beim Verkosten geht man ähnlich wie beim Wein vor:

- 1.) Nase: prüft die Fruchtigkeit
- 2.) Mund: prüft die Bitterkeit
- 3.) Gaumen: Testet die Säure.

Wenn das Öl im Abgang bitter wirkt, ist es von guter Qualität.

Zum Ende der Führung gab es ein Essen mit ca. 10 verschiedenen Gängen, die wieder Stück für Stück auf Tellern serviert wurden, die in die Mitte des Tisches gestellt wurden. Da wir bereits um 13:00 Uhr zu Mittag essen, hat der Patron nur kleine Häppchen gegessen (für ihn war das vermutlich das zweite Frühstück!).

Auf der kurzen Busfahrt nach Aguilar de la Frontera ging ein leichtes Mittagsschlaf-Schnarchen durch den Bus. Gegen 14:45 waren wir vor den verschlossenen Toren der Bodega Toro Albalá. Telefonnummern passten nicht und erst nach einigen Minuten gelang es Antonio ans Telefon zu bekommen. Er hatte erst um 17:00 Uhr mit uns gerechnet (!), war dann aber innerhalb von 15 Minuten zur Stelle. Das Weingut war nicht nur eine Bodega, sondern auch eine Bibliothek (alle wichtigen Weinbücher sind hier gelagert und die größte Buchsammlung über Sherry der Welt sei hier ausgestellt) und ein Museum in der 4. Generation mit privaten Dingen und Funden aus dem Weinberg. Sehr skurril – so lag da sogar ein Skelett rum, das mal im Weinberg gefunden wurde! Alles registriert, aber leicht chaotisch und einen Staubwedel haben manche Ecken schon lange nicht mehr gesehen, was für die ganze Bodega auch gilt. Die Bodegas selber war ein altes Elektrizitätswerk. Der gesamte Bestand beläuft sich auf 7 Mio. Liter. Der Fino wird bis zur Abfüllung in Edelstahltanks gelagert. Somit sind immer ca. 200.000 l zur Abfüllung bereit.

Im Fasskeller herrscht eine Luftfeuchtigkeit von 85%. Eine Solera endet nach ca. 25 Jahren, wenn die Florhefe müde wird und langsam ihre Arbeit einstellt. Lässt man den Wein danach weiter im Fass wird daraus Amontillado.

Im Keller gab es zwei Fassproben:

- 1.) Ein 10 Jahre alter Sherry der nach schwarzen Oliven und Nüssen schmeckte, dabei trocken war und schlank ausgebaut.
- 2.) Amontillado: Der Wein war extrem bitter auf der Zunge, nicht zu süß, nussige Aromen, sowie Kräuter und Rosinen in der Nase. Am Gaumen wirkte er fast geschmacklos. Eine seltsame Kombination aus fruchtiger, fast süßem Eindruck in der Nase und extremer Trockenheit am Gaumen.

Für die weiteren Proben ging es in den Verkaufsraum der Bodega:

- 1.) Oloroso Viejo: 15 Jahre alt, 17% Vol. In der Nase Karamell und Schokolade, im Geschmack Nuss, Rosinen und sehr süß.
- 2.) Don PX 2007 Vino Dulce Naturel: Aus der Pedro Ximenez –Traube, die erst 10 Tage in der Sonne getrocknet wird, dann gepresst. Aus 5 Kilo Trauben wird 1 l Wein gewonnen. Der Wein wird einige Jahre gelagert vor dem Verkauf. 450 g Restzucker und 17% Vol. Der Wein hat interessante Noten von Lakritze und Rosinen. Viele Aromen vorhanden – guter Dessertwein.
- 3.) 1982 Don PX Gran Reserva: Ausbau 1 Jahr und 6 Monate. Der Wein hat nicht so überzeugt und erinnerte am Gaumen an verbrannten Gummi.

Danach haben wir noch Essige probiert:

- 1.) Arope: besteht aus konzentriertem Most. Sehr süß, ohne Alkohol – gut zur Dekorationszwecken.
- 2.) Vinagre Seco „Castillo de Poley“ – konzentrierter Essig – wie cremiger Balsamicoessig
- 3.) Vinagre Balsamico Aceto: sehr weicher Essig, der im Holzfass gelagert wird.

Nach kurzer Fahrt erreichten wir Cordoba. Hier war eine Feria und es gab Frauen in klassischen andalusischen Kleidern und Männer, die das Kostüm der Toreros trugen, zu bewundern. Auf dem Weg zum Hotel wurde der Fahrer von einer Polizeikontrolle angehalten und musste ins Röhrchen pusten – das gab natürlich schallendes Gelächter, den der einzige wirklich nüchterne im Bus war der Fahrer! Im Hotel angekommen, teilte sich die Gruppe. Einige gingen die Stadt erkunden und andere das Hotelschwimmbad über den Dächern der Stadt. Gegen 21:30 Uhr trafen wir uns alle im Restaurant el Buey y Fuego und genossen ein leckeres Abendessen. Da wir unweit des Hotels waren, konnte jeder individuell den Heimweg antreten.

Samstag, 29.05.2010

Kurz vor 9:00 Uhr nach einem reichhaltigen Frühstück verließen wir Cordoba und fuhren nach Sevilla. Das Wetter war perfekt und das Thermometer kletterte in die Höhe. In der Stadt trafen wir den Reiseführer Moises Diaz, der uns die Stadt zu Fuß näher brachte. Seine E-Mail-Adresse lautet NORNANSVQ@gmail.com, für die-jenigen, die einmal wieder einen Stadtführer benötigen. Zuerst ging es in den Königs-palast und später bekamen wir eine Führung durch die Gassen der Stadt. Für eine „multifunktionale hydrodynamische Pause“ machten wir stopp in einer Bodega „seines Onkels“. Nach einem Glas Sherry ließ es sich leichter durch die Stadt laufen. Lustig sind die Fußgängerampeln. Ein grünes Männchen zeigt an, dass man die Straße überqueren kann. Gegen Ende der Grünphase läuft es immer schneller! Die Stadt war beeindruckend und wir wären gerne länger geblieben, aber der Bus wartete bereits um uns nach Sanlucar de Barrameda zu bringen.

Hier gab es bei Herederos de Argüeso eine Bodeagsführung mit anschließender Sherryprobe. Die Bodegas wurde 1822 gegründet und umfasst heute ca. 6000 Fässer, wobei 90% Manzanilla produziert wird. Die Fässer sind zwischen 150 - 200 Jahre alt aus amerikanischer Eiche. Das Fasslager wirkt wie eine Kirche (es war eine alte Sakristei), mit hohen dicken Wänden, guter Luftzirkulation, da die Fenster in Richtung Meer ausgerichtet sind. Die Fässer lagern auf Sandboden, der die Feuchtigkeit hält und an besonders heißen Tagen gewässert werden kann. Manzanilla soll mindestens drei Jahre im Fass gelagert sein, bevor er auf die Flasche kommt. Ein Manzanilla wird wie ein Fino produziert (auch aus der Palomino-Traube), da er aber aus Sanlucar kommt, nennt er sich Manzanilla. Wie beim Fino wird der Grundwein auf 15% Vol. aufgespritzt und danach 9 Monate im Fass reifen gelassen. Danach wird die Florhefe geprüft und entschieden, ob daraus ein Fino oder Oloroso produziert werden soll. Falls die Florhefe nicht so gut ist, wird der Wein auf 17%Vol. aufgespritzt und in die Oloroso-Solera gegeben. Eignet er sich für Manzanilla wird er in die Manzanilla-Solera gegeben. Dabei wird ein speziell perforierter Schlauch verwendet, der den Wein langsam und schonend über die Florhefe laufen lässt, damit diese nicht zerstört wird. Für die Bodega ist entscheidend, dass die Solera immer die gleiche Qualität hat und somit immer der gleiche Typ von Wein abgefüllt werden kann. Jahrgansschwankungen sind nicht gewollt.

Nach der Kellerbesichtigung ging es in einen Verkostungsraum, wo eine perfekte Sherryprobe für uns vorbereitet war:

- 1.) Manzanilla las Medalles (4 Jahre alt): Hellgelb, Aromen von Hefe, Kamille und Apfel. Trockener Wein mit leichter Säure, würzige Noten und leichter Bitterkeit. Im Abgang eine leicht salzige Note, was typisch ist für

Manzanillas im Vergleich zu Finos.

- 2.) M. San León (6 Jahre alt): Kräftiger mit mehr Kräutern im Aroma und dazu Mandelton und Tabaknoten.
- 3.) Armontillado Argüeso: Trockener Wein mit Aromen von Vanille, Haselnüssen, Karamell und gebrannten (verbrannten) Mandeln.
- 4.) Oloroso Argüeso: trockener Wein mit oxidativer Note, etwas muffiger Ton mit nussiger Note.
- 5.) Cream Argüeso (Oloroso+20 PX): Süßer Wein mit Anklang an Datteln. Rosinen und getrocknete Früchte. Ein Hauch von Kaffee in der Nase. Eignet sich gut als Dessertwein.
- 6.) Pedro Ximenez Argüeso: Bei diesem Süßwein dominieren Feigen, Rosinen aber auch Kakaoaromen und Kaffeeduft. Der Wein hat eine attraktive Säure, so dass der Wein nicht zu süß-pappig wirkt.

Nach dieser tollen Verkostung ging es weiter nach Jerez ins Hotel. Am Abend waren wir Gäste der „wine academy spain“. Ein Bus holte uns am Hotel ab und wir fuhren zur spanischen Hofreitschule, wo wir eine Vorführung der dortigen Reitkünste erhielten. Es war beeindruckend welche Künste man den Pferden antrainieren konnte. Von hier aus ging es zu einem Empfang im Jardin del Atalaya. In einem schönen Garten vor historischer Kulisse servierten verschiedene Bodegas ihre Sherrys und dazu wurden Tapas serviert. Eine milde Abendluft verhalf zu einem genussvollen Abend. Gegen Mitternacht fuhr uns der Bus zurück und beim Gespräch mit einem Busnachbar wurde aus Vinissima „Bellissima“ – vielleicht sollten wir uns umbenennen?

Sonntag, 30.05.2010

Um 9:30 Uhr sollte uns der Shuttlebus vom Hotel abholen, aber er kam nicht. Um 10:15 Uhr riefen wir „unseren“ Busfahrer an seinem freien Tag an und er war so nett, uns sofort zur Messe zu fahren. Auch hierzu waren wir von der Weinakademie und Pancho Campo eingeladen worden. Die Messe „Vinoble“ eine Süßweinsteinmesse, die alle zwei Jahre in Jerez stattfindet, befand sich in der wunderschönen Anlage „Alcazur“, und in deren Gärten. Sicherlich der schönste Messeplatz, den wir je gesehen hatten. Für besonders Interessierte gab es einen tollen Verkostungsraum, der in einer ehemaligen Moschee eingerichtet war. Auch die Weine aus der gesamten Welt waren mehr als beeindruckend. Viele von uns führten interessante Gespräche mit den Winzern und probierten seltene Weine. Der Schwerpunkt galt den Süßweinen und Sherrys, es gab aber vereinzelt auch Cavas zu gustieren (was zwischendurch eine belebende Wohltat war). Zu Beginn des Tages wunderten wir uns, dass die Messe von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr Mittagspause macht (wo gibt es denn so etwas?), nachdem es um 14:00 Uhr ca. 30°C warm war, hatten wir verstanden!

Ein Bus fuhr uns in der Pause zur Bodega Urium in der Innenstadt von Jerez. Hier gab es den hauseigenen Sherry zu probieren, begleitet von einem Flying Buffet aus diversen Tapas-Spezialitäten. Den Nachmittag verbrachte jeder etwas anders. Einige gingen zur Messe zurück, andere fuhren ans Meer und wieder andere schlenderten durch die Stadt und machten Pause im Hotel. Um 20:30 Uhr trafen alle wieder zusammen um zu einem Flamenco-Restaurant in der Altstadt zu gehen. Hier im „EL Laga“ bekamen wir eine typische Vorführung von mitreisender Flamenco-Musik und dynamischen Tänzen (Klage, Ventil, Provokation, Paradox). Ein toller Abschluss für das letzte gemeinsame Abendessen der Gruppe. Das letzte Getränk wurde in einer nahen Bar Dana baia Luz getrunken. Zwei der Gruppe wollten noch etwas länger bleiben und waren sich sicher den Heimweg zu finden. Leider sind die Altstadtstrassen eng und verwinkelt. Die Verwirrung wurde größer, bis man endlich an einem großen Platz angekommen war. Hier entschloss man sich die Polizei nach dem Weg zu fragen,

die erst lange den Weg erklärte, dann aber Mitleid bekam und die beiden Damen zum Hotel fuhren. Die Taxifahrt der etwas anderen Art!!

Montag, 31.05.2010

Um 08:30 Uhr holte uns der Bus zur Fahrt nach Sanlucar de Barrameda ab. Hier ging es diesmal nicht zu einer Bodega, sondern zu den Salinen von MaxMERIDA. Es ist die größte atlantische Saline Europas. Die Fläche beträgt 1.200 m², wovon ein Teil in einem Naturpark (Coto de Donana) liegt und damit besonderen Bestimmungen unterliegt. Insgesamt werden 3000 Tonnen Salz jedes Jahr produziert. Auch hier ist man vom Wetter abhängig und es gibt Jahre mit Unterschieden in der Niederschlagsmenge, was sich auf die Salzmenge auswirkt. Es gibt 90 Kristallisationsbecken mit jeweils 1 ha Größe. Es gibt auch Becken denen Tonmineralien zugefügt wurden, die Salze, die dann entstehen sind leicht gräulich und etwas anders im Geschmack. Im August jeden Jahres wird das Tafelsalz geerntet. Die Blume des Salzes (Fleur de Sal) wird vom Frühjahr bis August von der Wasseroberfläche abgeschöpft und gilt als qualitativ am hochwertigsten. Die Salze werden nach der Ernte gewaschen und nach dem Trocknen zerkleinert, jedoch keine Rieselhilfen oder ähnliches zugefügt.

Generell unterscheidet man zwei Sorten von Salz:

Das Steinsalz: Hier werden die Metalle der Erde im Salz aufgenommen und es hat sich vor vielen Millionen Jahren entwickelt.

Meersalz: Gilt als „frischer“, da es jedes Jahr neu gewonnen wird. Hier wird das Salz durch Verdunstung des Meerwassers gewonnen.

Leider können Sie sich nicht biozertifizieren, obwohl der Mensch nur bei der Wasserzuführung in die Becken und beim Zerkleinern eingreift. Aber in Spanien wird eine Saline dem Bergbau, statt der Landwirtschaft zugeordnet und erhält somit keine Zertifizierung.

Gonzales Byass in Jerez war danach die nächste Station. Hier kommt der bekannte Tio Pepe her, aber noch viele weitere Sherrys, wie wir erfahren sollten. Der Betrieb wurde 1835 gegründet. Byass war einige Jahre am Unternehmen beteiligt und ist daher noch im Namen verewigt, die Firma ist aber heute vollständig in Familienbesitz der Familie Gonzales. In der 5. Generation wird von 600 ha eigenen Weinbergen und 400 ha Weinbergen, von denen die Trauben gekauft werden, Sherry produziert. Das gesamte Fassmenge umfasst 4000 Fässer à 600 Liter. Zusätzlich wurde die Firma Croft aufgekauft, die den Weinbergsbestand um weitere 250 ha erweitert. Alle Gebäude sind so gebaut, dass durch dicke Mauern, Winddurchlässe und ggf. Befeuchtung des Bodens, die Raumtemperatur nie über 21°C liegt, was bei den heißen Außentemperaturen im Sommer schon beachtlich ist.

Das erste Fasslager, das wir besichtigen, war wie eine riesige Muschel gebaut. Das Bauwerk wurde von Herr Eifel konstruiert und bewirkt eine optimale Klimasituation für die Fässer im Lager. Gebaut wurde es aber als Empfangsraum für die spanische Königin. So gibt es auch einen königlichen Weinkeller, wo jeweils ein Wein innerhalb einer Solera einem Mitglied des spanischen Königshauses gewidmet ist.

Gonzales produziert nicht nur Sherry, sondern auch Brandys – beides aus der Palomino-Traube. Die bekannteste Marke hier ist Sobreano. Der Brandy wird in alten Sherryfässern gelagert um zu reifen und um seine Farbe zu erhalten.

Nach dem Rundgang durch das Unternehmen, erhielten wir die umfangreichste Sherryprobe der Reise.

Insgesamt standen 11 verschiedenen Sherrys zum verkosten bereit und es war spannend die Unterschiede aus den verschiedenen Jahrgängen und den verschiedenen Süßgraden herauszuschmecken.

Ein Restaurantbesuch in der Bar Juanita (beste Tapasbar) zur Mittagszeit war der Abschluss für diese Reise.

Nachdem wir zunächst die ersten Gäste waren, füllte sich das Restaurant nach 14:00 Uhr (Messeende) bis auf den letzten Platz. Hier konnte man gut beobachten, dass die Menschen in Andalusien den Sherry nicht nur als Aperitif trinken, sondern als Getränk zu den Mahlzeiten zu sich nehmen. Praktisch an jedem Tisch wurde ein Flasche Fino oder Manzanilla getrunken. Antonio von Toro Albala ließ es sich nicht nehmen, bei unserem Abgang aus der Bar einem ein Küsschen zum Abschied zu geben, was die Aufmerksamkeit des ganzen Lokals auf sich zog.

Eine Teilnehmerin hatte sich kurzfristig entschlossen, ihren Aufenthalt noch um zwei Tage zu verlängern und so gab es beim Bus noch ein kurzes Umpacken des Gepäcks. Eine andere Teilnehmerin hatte Sorge, Ihren Flug zu verpassen, da wir schon recht spät in der Zeit waren. Zum Glück hatte Ihr Flieger Verspätung, so dass Sie problemlos den Flug bekam und die Umsteigezeit damit auf ein angenehmes Maß reduziert wurde. Wir anderen mussten zunächst umpacken, um uns wieder auf das kühlere Deutschland umzustellen, sind aber dann ohne Probleme in den Flieger gekommen. Das Umsteigen in Madrid klappt auch gut, wenn auch eine der Teilnehmerinnen den Flug verpasste (der Flughafen ist groß!) und am nächsten Tag erst die letzte Etappe der Reise antrat. Der Flieger von Madrid hatte gut Verspätung und nun begann das große Ratespiel: Würde man seine Züge noch erreichen. Für einige hat es geklappt, andere mussten dann doch noch eine zusätzliche Nacht in Frankfurt verbringen.

Trotzdem war es eine schöne Reise und alle Beteiligten konnten Sidika zu einer perfekt organisierten Reise gratulieren.

Signe Gau und Sonja Lenz