



## BARBADILLO, Sanlúcar de Barrameda

Im Jahre 1821 gründeten die Brüder Barbadillo ihre Bodega in Sanlúcar de Barrameda, an der Mündung des Guadalquivir in den Atlantik. Das einzigartige Mikroklima dort mit seiner hohen Luftfeuchtigkeit und mehr als 3.000 Sonnenstunden im Jahr ist ideal für die Erzeugung hochwertiger Sherrys. Nirgendwo sonst im magischen Sherry-Dreieck, das von den Orten Jerez, Sanlúcar und Puerto de Santa Maria gebildet wird, wächst die Florhefe dichter. Diese Florschicht schützt die Weine in den nur zu 5/6 gefüllten Fässern vor Oxidation, so dass diese in den Soleras mehrere Jahre reifen können, ohne ihre Frische zu verlieren. Sherry wird aus der Palomino Fino Traube gekeltert, nur der Vorlaufmost wird für die Erzeugung der Finos verwendet. Da die Finos in Sanlúcar besonders fein und elegant sind, haben sie dort einen eigenen Namen: Manzanilla. Vom Meer her weht beständig ein Wind, die salzhaltige Luft verleiht den Manzanilla-Weinen ihre typische, feine salzhaltige Geschmacksnote.



Barbadillo ist der bekannteste Erzeuger von Manzanilla. In 17 verschiedenen Bodegas, manche so groß wie eine Kathedrale, reifen die Weine über viele Jahre in mehr als 50.000 Fässern. Wenn man überlegt, wie viel Pflege, Sorgfalt und Zeit für einen guten Sherry notwendig ist, muss man sich wundern, wie preiswert solch ein Wein ist. Tatsächlich ist Sherry ein Wein, der ein ganzes Menü begleiten kann.


<http://www.barbadillo.com>

## Amontillado San Roberto Bota 1de2

Mitten im Zentrum von Sanlúcar de Barrameda, unweit der berühmten, prächtigen, wie eine Kathedrale anmutenden Bodega „La Arboledilla“ von Barbadillo, liegt eine kleinere und ältere Bodega namens San Roberto. Etwas versteckt gelegen, außer Sichtweite der Touristenströme im Zentrum und der zahlreichen Besucher von Barbadillo gelangen sogar die normalen Arbeiter im Weingut nicht in dieses Heiligtum. In San Roberto reifen unter anderem in rund 800 Fässern die fünfte Criadera vom Manzanilla Solear. Dort reifen aber auch über viele Jahrzehnte ganz spezielle Fässer, die nicht angerührt werden. Fässer, die schon so lange dort liegen, dass selbst Barbadillo keine Aufzeichnungen darüber hat. Drei dieser uralten Fässer – zwei Amontillados und ein Palo Cortado – wurden nun zum zweihundertjährigen Bestehen Barbadillos als Einzelfässer abgefüllt. Diese flüssigen Edelsteine durfte ich kürzlich verkosten und war sofort verzaubert. Die hochkonzentrierten Elixiere packen sofort die Seele jedes Sherry-Liebhabers, doch man muss kein Sherry-Liebhaber sein, um die außerordentliche Güte und Qualität dieser Juwelen zu verstehen. Sie erklären sich von selbst, und ich bin überzeugt, dass jeder, der diese Weine kostet, sich zum Sherry-Liebhaber entwickelt. Vom San Roberto Amontillado wurden zwei Fässer abgefüllt, sie unterscheiden sich äußerlich durch die Bezeichnungen 1 de 2 oder 2 de 2, also eins von zweien oder zwei von zweien. Wir haben uns für den Kauf von Flaschen aus dem ersten Fass entschieden, weil trotz aller Gemeinsamkeit feine Unterschiede zu schmecken waren, und uns die Nummer 1 noch einen Tick besser gefiel. Zu Beginn seiner Geschichte reifte der San Roberto Amontillado natürlich wie ganz normale Amontillados im Criadera bzw. Solera System. Doch irgendwann musste vor langer Zeit jemand entschieden haben, dass diese beiden Fässer etwas Besonderes sind und unberührt für sich alleine reifen dürfen. Die einzig mögliche Erklärung ist, dass beide Fässer sich so von den anderen abgehoben haben, dass man ihnen eine glänzende Zukunft vorhersagte. Der Amontillado ist komplett trocken, mit nur 1,6 g/L Restzucker sogar trockener als die meisten trockenen Weißweine. Schon der Duft ist betörend: Neben aller Nussigkeit erinnert das ganze eher an einen alten Cognac als an einen Sherry. Hefenoten sucht man vergeblich, aber die ungemein dichte Verwobenheit von Dörrobst, Nüssen (Cashew- und Haselnüssen), schwarzem Tee, Litschi und Orangenkonfitüre ist so genial komplex, dass man alle paar Sekunden neue Nuancen entdeckt. Am Gaumen breitet er sich mit Wucht und einer Intensität aus, die erst einmal atemberaubend ist. Es genügen wenige Tropfen am Gaumen, die wie eine Explosion



wirken, endlos nachklingen und sofort intellektuell fordern. Wahnsinn! Wie ist solch eine Konzentration möglich? Klar, durch die Verdunstung in den Fässern wird der verbleibende Rest Jahr für Jahr konzentrierter, damit auch komplexer und vielschichtiger. Doch es ist nicht nur die Konzentration, der Wein verändert sich subtil Jahr für Jahr durch den Einfluss des Sauerstoffs auch aromatisch. Tiefgründigkeit und Vielschichtigkeit werden auch durch die salzhaltige Luft erhöht, die Jahrzehnt für Jahrzehnt die Weine prägt. Entsprechend salzig ist auch das Finale. Man weiß es nicht genau bei Barbadillo, aber üblicherweise reifen die Amontillados erst einmal 8 Jahre im Solera-System, bevor man die besten Fässer zur Seite stellt und sie alleine weiter reifen lässt. Barbadillo garantiert mehr als 3 Jahrzehnte zusätzlicher Reife, vermutlich sind es aber einige Jahrzehnte mehr. Auf jeden Fall sollte man den Menschen Respekt und Dank zollen, die diese beiden Fässer für einen Anlass wie das 200-jährige Jubiläum aufbewahrt haben.

<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2030</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,375 L</b>
<b>Passt zu:</b>	