vinetur

Studie: Palo Cortado liegt näher am Oloroso

Forscher sagen, dass der schwer fassbare Sherry-Stil chemische und sensorische Merkmale aufweist, die ihn zwischen Amontillado und Oloroso einordnen.

Mittwoch, 3. Juni 2026

Eine neue Studie zu Sherry-Weinen aus der spanischen Region Jerez hat ergeben, dass Palo Cortado, einer der schwer fassbaren Stile der Kategorie, chemisch und sensorisch zwischen Amontillado und Oloroso liegt, in mehreren zentralen Merkmalen jedoch näher am Oloroso tendiert.

Die am 1. Juni in OENO One veröffentlichte Untersuchung analysierte 18 Weine aus sechs Bodegas und kombinierte Ergebnisse eines Verkostungspanels mit Messungen von pH-Wert, Gesamtpolyphenolen, Farbe, Infrarotspektroskopie und flüchtigen Verbindungen. Nach Angaben der Autoren sollte die Arbeit eine klarere wissenschaftliche Grundlage für die Unterscheidung von Palo Cortado schaffen – einem Weinstil, der lange Zeit eher durch Tradition und sensorische Beschreibung als durch messbare Kriterien definiert wurde.

Sherry-Weine sind Likörweine, denen vor der Reifung Branntwein zugesetzt wird. Im System von Jerez können sie biologisch unter einer Hefeschicht namens Flor reifen, oxidativ ohne Flor oder in einer Kombination aus beidem. Amontillado beginnt typischerweise mit biologischer Reifung und geht dann in oxidative Reifung über. Oloroso reift von Beginn an oxidativ. Palo Cortado ist ambivalenter: Er beginnt wie ein Fino unter Flor, wechselt später aber zur oxidativen Reifung.

Diese Unschärfe hat es schwierig gemacht, Palo Cortado kommerziell und technisch einzuordnen. Die Forscher erklärten, ihr Ziel sei es zu prüfen, ob analytische Daten seine Abgrenzung von den bekannteren Stilen stützen können.

Die Weine stammten aus sechs Bodegas im Raum Jerez de la Frontera und wurden nach dem von den Kellereien definierten Stil identifiziert. Jeder Stil war mit sechs Proben vertreten. Das Team maß pH-Wert, Gesamtpolyphenolindex, Säuregehalt, Zucker und weitere Parameter mittels FTIR-Spektroskopie. Zudem untersuchte es die Farbe anhand von CIELAB-Koordinaten und quantifizierte flüchtige Verbindungen per Gaschromatographie mit Flammenionisationsdetektion. Ein achtköpfiges Verkostungspanel bewertete Aroma- und Gaumenattribute, mit besonderem Augenmerk darauf, ob jeder Wein eher biologisch oder eher oxidativ gereift wirkte.

Die Ergebnisse zeigten Überschneidungen zwischen den Stilen, aber auch klare Muster. Palo Cortado lag in den Daten insgesamt zwischen Amontillado und Oloroso. Bei einigen Messgrößen war er dem Oloroso näher, darunter beim pH-Wert und bei mehreren sensorischen Merkmalen. Oloroso wies die höchsten pH-Werte auf, Amontillado die niedrigsten, Palo Cortado lag dazwischen.

Die Studie ergab zudem, dass sensorische Unterschiede zu den nützlichsten Merkmalen für die Trennung der Stile gehörten. Auch Farbparameter halfen bei der Unterscheidung, ebenso bestimmte mit der Reifung verbundene flüchtige Verbindungen. Acetaldehyd, eine Verbindung, die mit biologischer Reifung unter Flor assoziiert ist, lag bei Amontillado um 50 % höher als bei Oloroso und um 37 % höher als bei Palo Cortado. Ethylacetat, das enger mit oxidativer Reifung verbunden ist, lag bei Oloroso und Palo Cortado um etwa 30 % höher als bei Amontillado.

Nach Angaben der Autoren spiegeln diese Ergebnisse wider, wie die Reifungsbedingungen das chemische Profil jedes Weins prägen. Sie wiesen zudem darauf hin, dass sich trotz der von Kellerei zu Kellerei unterschiedlichen Ausprägungen innerhalb jedes Stils weiterhin Gruppierungsmuster erkennen ließen.

Palo Cortado bleibt einer der kommerziell schwierigsten Sherry-Stile für die Erklärung gegenüber Verbrauchern, weil er sich nicht eindeutig einer einzigen Reifungskategorie zuordnen lässt. Die Studie legt nahe, dass seine Identität nicht nur eine Frage von

Tradition oder Verkostungssprache ist, sondern sich auch in messbaren chemischen Merkmalen nachweisen lässt.

Für Erzeuger und Regulierungsbehörden in Jerez ist das relevant, weil klarere analytische Marker angesichts des Bemühens des Sherry um Relevanz in Exportmärkten bei gleichzeitiger Bewahrung seines traditionellen Produktionssystems zur Qualitätskontrolle und Stildefinition beitragen könnten.