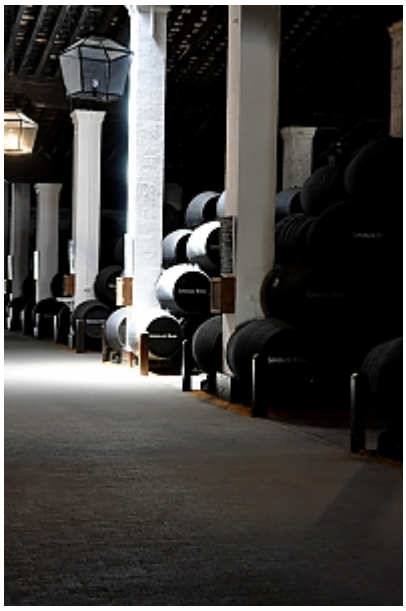
Solera-Verfahren

Criaderas- Soleras-System

Beschreibung

Das Criaderas- und Soleras-System ist eine Methode zur Reifung von Wein, Rum und Brandy, die in den spezifischen Ursprungsbezeichnungen der Regionen Jerez und Montilla-Moriles in Spanien verwendet wird.
Die Methode basiert auf der Verwendung von Fässern (»botas«) aus amerikanischer Eiche mit einem Fassungsvermögen zwischen 250 und 600 Litern, aus denen regelmäßig ein Teil ihres Inhalts entnommen wird, um andere wieder aufzufüllen. Konkret sind die »botas« meist in drei Höhen erhältlich. Von den unteren (direkt auf dem Boden platzierten »Soleras«) wird ein Drittel ihres Inhalts zum Verzehr entnommen. Aus der Reihe mittlerer Höhe (erste Criadera) wird der in der unteren Reihe fehlende Betrag entnommen und aufgefüllt. Und auf die gleiche Weise die obere (zweite Criadera) mit der mittleren. Die obere wird mit neuem Wein gefüllt.
Die Behälter im heutigen Prozess werden nicht unbedingt physisch auf diese Weise gestapelt, sondern lediglich sorgfältig beschriftet. Zu den Produkten, die häufig in der Solera gereift werden, gehören Sherry-, Madeira-, Lillet-, Portwein-, Marsala-, Mavrodafni-, Muskat- und Muscadelle-Weine; Balsamico, Commandaria, einige Vins doux naturalels, und Sherryessige; Brandy de Jerez, Bier, Rum und Whiskys. Da der Ursprung dieses Prozesses auf der iberischen Halbinsel liegt, ist die traditionelle Terminologie größtenteils auf Spanisch und Portugiesisch verfasst.



Bodega Gonzales Byass



Bodegas Osborne

Verwendung

Dieses System ermöglicht eine sehr hohe und homogene Qualität des Produkts, da sich in allen Fässern eine sehr große Menge an altem Wein (oder Brandy) befindet, der dem Wein, der erst vor Kurzem angekommen ist (z.B. aus neuem oder bereits im Fass gereiftem Wein).
Aus diesem Grund haben die Weine aus Jerez und Montilla-Moriles fast nie ein Jahrgangsdatum: Jede Flasche, die Sie trinken, enthält eine einzigartige Mischung aus Weinen aus mehreren Jahren, die zusammen gereift sind, um eine homogene Mischung zu bilden. Aus diesem Grund ist die Tatsache, dass ein bestimmtes Weingut in seinem Criaderas- und Soleras-System einen höheren Rang einnimmt, von großer Bedeutung: Der gesamte Wein, den es produziert, wird mit einem Wein gereift, der viel älter ist als andere, und stellt somit das wichtigste Kapital des Weinguts dar. Im Jahr 2019 begann die Europäische Union mit einer Änderung der Vorschriften, um die korrekte Kennzeichnung zu akzeptieren.

© 2026 coquina.de

Ausnahmsweise gibt es Weine, die jahrzehntelang in der Flasche waren und bei denen das Abfülldatum als Alter gilt (insbesondere bei oxidativ gereiften Weinen).

Solera in verschiedenen Ländern

Dieses Verfahren ist auf Spanisch als Solera bekannt und wurde von Sherry-Herstellern entwickelt. Bei einem spanischen Sherry Solera darf der Winzer etwa ein Drittel jedes Fasses pro Jahr umfüllen. Ein Solera-Sherry muss bei der Abfüllung mindestens drei Jahre alt sein.

Solera-Rum

Obwohl es sich bei der Solera-Methode um eine alte handwerkliche Praxis handelt, die traditionell spanischen Sherry- und Brandy-Herstellern vorbehalten war, ist es heute möglich, Rum zu erzeugen, bei dem diese Technik zum Einsatz kommt.
Der Solera-Prozess besteht aus der Reifung in Fässern, dem Kaskadenabstich und der anschließenden Reifung in Fässern, was dem Rum einen reifen und ausgewogenen Körper verleiht, verbunden mit der Rundheit einer perfekten Reifung. Zu beachten ist, dass in der Solera-Farm in den in vier Reihen (übereinander) angeordneten Fässern die Mutterrums, die in der Regel mehr als 25 Jahre gereift sind, bis dahin mit hochreinem Leergut kombiniert werden in Fässern reifen.
Wenn der Rum die gewünschte Reife erreicht hat, wird eine Portion in einer Kaskade von der obersten Fassreihe zur zweiten abgefüllt, und so weiter, bis sie die vierte Reihe erreicht, die dem Boden am nächsten liegt (daher der Name Solera, was soviel bedeutet wie:, den Boden erreichen). Durch diese Fassreifung erhält der Rum seine Frische, Ausgewogenheit, Festigkeit und einen Großteil seiner Reife.
Sobald die Kaskadenabfüllung abgeschlossen ist, wird nur ein Teil des Rums aus der vierten Reihe schließlich einem zweiten Prozess unterzogen: der ruhigen Reifung in Fässern, in der seine Reifung ihren Höhepunkt findet. Und da ein Teil des Rums die Solera nie verlässt, wird der abgefüllte Rum zunehmend älter, runder und geschmeidiger.

Solera Brandy

In Kolumbien wird diese Methode zur Herstellung von Aguardiente eingesetzt, wobei die Vorteile dieses Systems genutzt wurden, um das Ergebnis dieses Likörs zu garantieren.

Sostrera Wein

Ein ganz ähnliches Verfahren nennt sich Sostrera und wird in den Mittelmeerregionen Frankreichs zur Herstellung von Likörweinen eingesetzt.

Perpetuum

Auf Sizilien, wo Marsala-Wein hergestellt wird, wird das System perpetuum genannt.

Mavrodafni

Die Solera-Weinbereitung wird bei der Herstellung von Mavrodafni (»Schwarzer Lorbeer«) verwendet, einem angereicherten roten Dessertwein, der auf dem nördlichen Peloponnes in Griechenland hergestellt wird. Außergewöhnliche Mavrodafni-Jahrgänge werden alle 20 oder 30 Jahre herausgebracht: Sie sind nur minimal verfügbar und teuer.

Australische Weine

Winzer in Rutherglen, Australien, produzieren Likörweine im Muskat- und Tokay -Stil im Solera-Verfahren. In Südaustralien werden einige Likörweine (ähnlich Tawny Port) aus Mischungen von Shiraz, Grenache und Mourvedre hergestellt.

Whisky

Glenfiddich, eine Speyside- Brennerei in Schottland, hat einen 15 Jahre alten Whisky, der ein dem Solera ähnliches Bottichverfahren verwendet. Der Whisky trägt die Bezeichnung »15 Jahre alter Single Malt Scotch Whisky«. Bei schottischem Whisky muss sich die Altersangabe auf den jüngsten Bestandteil des Whiskys beziehen. Die Fässer werden in den Solera-Bottich entleert und gemischt. Dann wird der Whisky aus dem Bottich entnommen und in Flaschen abgefüllt, wobei der Bottich nie mehr als zur Hälfte geleert wird. Seit Beginn des Prozesses im Jahr 1998 wurde der Bottich nie geleert.

Perpétuelle

In Frankreich verwenden einige Hersteller die »Perpétuelle«-Methode, um im Laufe der Jahre Champagner-Grundweine für Nicht-Jahrgangs-Champagner wie Francis Boulard Cuvée Petraea zu vermischen.

Shitsugi

In Okinawa, Japan, wo Awamori hergestellt wird, wird das traditionelle System, das der Solera ähnelt, Shitsugi genannt.

Hundraårig öl

Das Solera-Verfahren wird seit dem 17. Jahrhundert zur Herstellung von sauren Bieren in Schweden verwendet, wo es als »hundraårig öl« (hundertjähriges Bier) bekannt ist. Das Bier ist selten im Handel erhältlich und wird stattdessen in den großen Herrenhäusern für den Privatkonsum hergestellt.

Amerika

Der älteste Portweinproduzent Amerikas, Old Vine Tinta Solera in Ficklin, verwendet seit 1948 eine Solera.
Craft- Brauereien in den Vereinigten Staaten führen einen Prozess der teilweisen Entleerung und Wiederbefüllung von Fässern mit Bier durch.

© 2026 coquina.de