



Sanfte Hügel in Penedès. Bild: SN/F. BRIONES/ICEX

Der traditionell hergestellte spanische Cava ist ein wunderbarer Wein. Er macht Freude und verbreitet südländisches Flair. Noch dazu ist er angesichts der gebotenen Qualität günstig zu haben.

PETRA BADER



Die Schaumweinflaschen werden gedreht. Die Hefe sammelt sich im Flaschenhals. So kann sie später gefroren und entfernt werden. Bild: SN/CARLOS NAVAJAS/ICEX

# Prickelndes aus Katalonien

Cava ist ohne Zweifel einer der bedeutendsten Schaumweine der Welt – vielleicht gerade deswegen, weil sich in ihm spanische Lebensfreude und Temperament so gut abbilden. Cava wird ausschließlich nach dem traditionellen Flaschengärungsverfahren hergestellt. Es entsteht ein Schaumwein nach Champagnermethode, der um ein Vielfaches mehr bietet als der allgegenwärtige Prosecco. Und das ohne wirklich tiefer in die Geldbörse greifen zu müssen.

Wer seine Urlaubstage in Barcelona oder an der Küste rund um die Metropole ver-

bringt, sollte sich Zeit für die traditionsreiche Welt des Cava nehmen. Ein Stück südwestlich entlang der Küstenstraße, und dann runde 50 Kilometer ins Landesinnere – so verläuft der Weg nach Sant Sadurn d'Anoia in das Herzen des Cava-Gebietes.

Manuel Raventós begann im Jahr 1872 mit der Produktion von Weinen nach der „Méthode Champenoise“ (siehe Kasten unten). Er legte den Grundstein für eine völlig neue Industrie in der katalonischen Weinregion Penedès. Heute hat Cava eine eigene Herkunftsbezeichnung, eine so genannte „DO“ („Denominacion de Origen“), die in

159 Gemeinden vor allem der Region Penedès gilt. Sie ist für den Anbau der einheimischen weißen Rebsorten wie Xarel-lo, Macabeo und Parellada besonders geeignet, aber auch der Chardonnay fühlt sich wohl. Die Stöcke wachsen auf kalk- und kreidehaltigen Böden, die mit einer lockeren Humusschicht bedeckt sind. Der Kalk im Boden beeinflusst den Geschmack des Weines auf einzigartige Weise. Er prägt eine gewisse Mineralität, bringt lebendige Säure und viel Eleganz. Diese spezielle Boden ist rund um Sant Sadurn d'Anoia fast überall zu finden.

In kilometerlangen imposanten Kellern, die in den Stein gehauen wurden, lagern die Flaschen während der zweiten Gärung mindestens neun Monate lang. Bei Spitzencavas dauert die Lagerung teilweise mehrere Jahre.

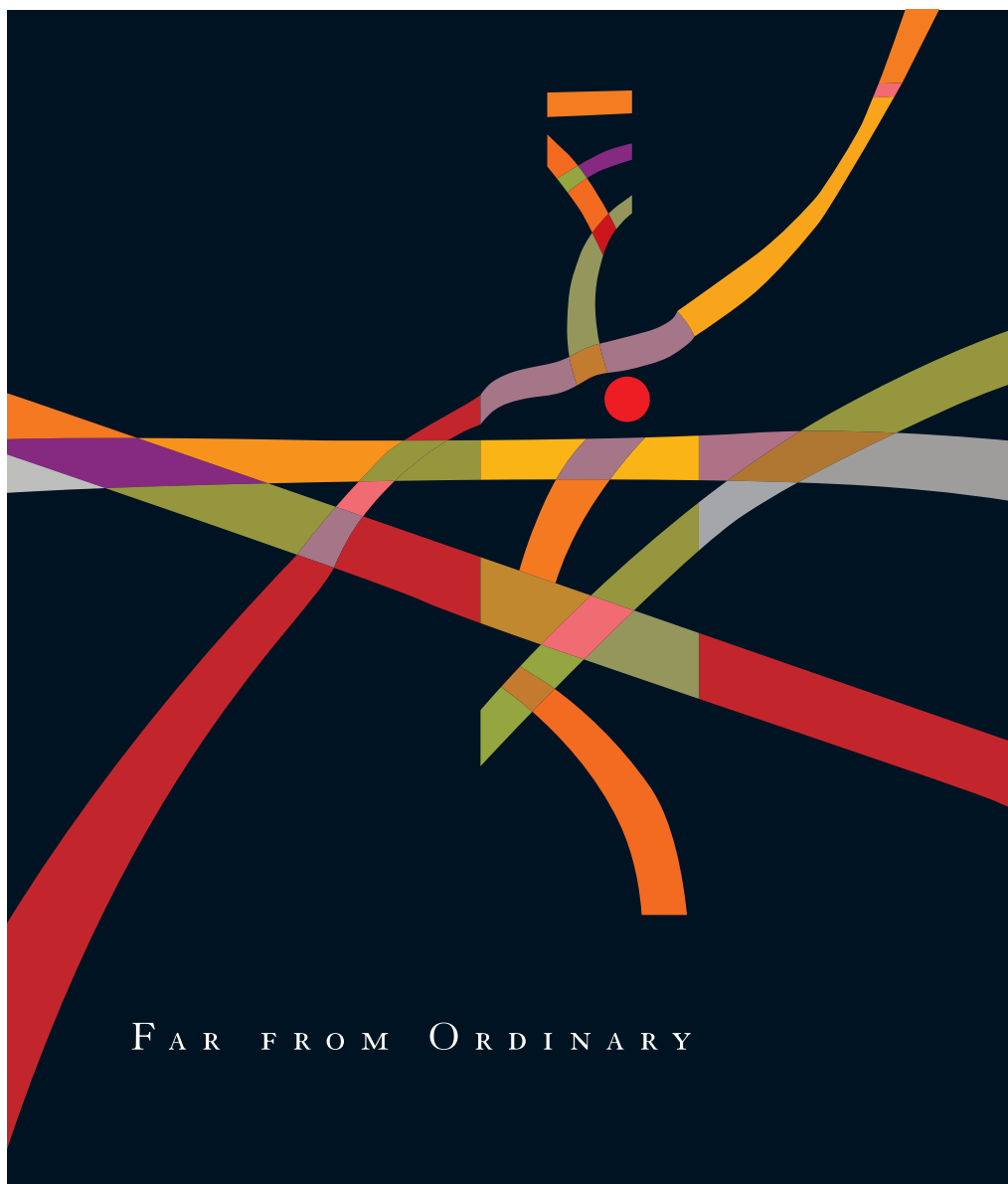
Kein Wunder, dass Cava übersetzt so viel wie Keller bedeutet. Den bekanntesten Keller besitzt übrigens die Firma Codorniu. Die legendäre Cava-Kathedrale wurde in Zusammenarbeit mit dem katalonischen Modernismo-Genie Antoni Gaudí erbaut und ist seit 1976 ein Kunstdenkmal.

Die Produktion von Cava wird streng kontrolliert. Aus 150 Kilogramm Trauben dürfen höchstens 100 Liter Wein gepresst werden. Die Grundweine werden in der Regel bei etwa 17 Grad Celsius vergoren. Dies fördert die Fruchtigkeit des Weines. Die einzelnen Rebsorten werden getrennt vinifiziert, bevor sie vor der Flaschenfüllung wieder vermählt werden. In die so genannte Assemblage bringt die Sorte Xarel-lo den kräftigen Körper, die Macabeo die milde Apfelfruchtigkeit und die Parellada die Länge mit. So wird aus der Cuvée ein stimmiges Ganzes. Für die

zweite Gärung „auf der Flasche“ verwenden die meisten Kellereien eigene Hefen, die die Aromatik nochmals beeinflussen. Hier spiegelt sich die Handschrift des Kellermeisters. Das Endprodukt zeigt Nuancen wie frische Kräuter, Trockenfrüchte, Lorbeer oder Röstbrot. Weine, die vom Chardonnay stammen, haben oft tropische Aromen. Kenner bestätigen ihnen etwas mehr Tiefgang als die Weine aus den heimischen Sorten. Aber über diese Frage kann diskutiert werden.

In Katalonien gehört das Glas Cava zu den alltäglichen Ritualen. Er wird überall und zu jeder Gelegenheit getrunken. Besonders gut schmeckt er zu den köstlichen Tapas, die in den Bars von Barcelona serviert werden. Aber auch in den Weinkarten der gestylten In-Restaurants der Stadt finden sich ganze Seiten mit einer unglaublichen Auswahl an Cavas. In den vergangenen Jahren ist er zudem zum Exporthit geworden.

Was macht den Cava nun aus? Er ist ganz einfach ein Wein, der Freude macht und viel südländisches Flair verbreitet – Punkt. Deutlich unter dem Preis eines Champagners gelegen, erfüllt er dennoch höchste geschmackliche Ansprüche. Auf der anderen Seite hebt er sich mit seiner Qualität von der Billigstschiene der Supermärkte ab. Jedes Jahr verkostet Spaniens Weinführer Nr. 1 der Guía Peñín, die besten Cavas. Heuer sehr hoch bewertet wurden die Weine der Häuser Torelló und Gramona. Leider sind sie in Österreich noch wenig bekannt. Cava ist in Restaurants oder im Weinfachhandel aber bereits zum Thema geworden. Kellereien wie Juvé e Champs oder Raventós i Blanc haben bereits zahlreiche heiße Verehrer.



FAR FROM ORDINARY



WWW.WINESFROMSPAIN.COM

## IM Detail

**Die Hauptsorten** für die Herstellung des klassischen Cava sind die drei einheimischen Reben Xarel-lo, Macabeo und Parellada.

Seit 1986 ist der Chardonnay zugelassen und seit kurzem auch der Pinot Noir. Aus ihnen wird ein Grundwein hergestellt.

Vorgeschrieben für die DO Cava ist nach dieser ersten Gärung die traditionelle Flaschengärung. Sie wird auch Champagnermethode genannt, dauert laut Gesetz mindestens neun Monate und funktioniert wie folgt:

Der Grundwein wird mit gelöstem Zucker und Hefe in Originalflaschen gefüllt, wo er dann nochmals gärt, wobei die entstandene Kohlensäure nicht entweichen kann.

Nach der vorgeschriebenen Lagerzeit wird die Hefe in den Flaschenhals gerüttelt.

Dieser Vorgang dauert etwa



„Brut“ ist die übliche Geschmacksrichtung beim Cava.

Bild: SN/JUAN MANUEL SANZ/ICEX

30 Tage. Die Flaschen werden auf speziellen Pulten jeden Tag ein Stück steiler aufgestellt, so dass die Hefe in den Hals rutschen kann.

Dieser wird kurz in ein Eisbad getaucht. Nach dem Öffnen der Flasche springt der gefrorene Hefepfropf heraus und es verbleibt prickelnder Wein.

Vor dem Verkorken erhält er noch seine Dosage. Sie ist dafür verantwortlich, ob ein Cava mehr oder weniger trocken schmeckt.

Die übliche Geschmacksrichtung ist „Brut“, was einen Restzuckergehalt von maximal 15 Gramm pro Liter entspricht.

Vor allem im Katalonien sehr beliebt und oft für hochwertige Cavas verwendet ist die Bezeichnung „Extra Brut“ (oder Brut Nature). Hierbei bleibt der Wert unter 6 g/l. Extra Seco hat 12 bis 20 g/l, Semi Seco 33 bis 55 g/l und Dulce mindestens 50 g/l.