

sparkling / SCHAUMWEIN AUS SPANIEN

SPANIENS SCHAUMWEINE IM AUFBRUCH

Die spanische
Schaumweinszene
begibt sich auf neue,
erfolgversprechende
Wege.

TEXT GERHILD BURKARD

Die Region Penedès in
Katalonien gilt als die
Wiege des spanischen
Schaumweins.

Bildschirmfoto

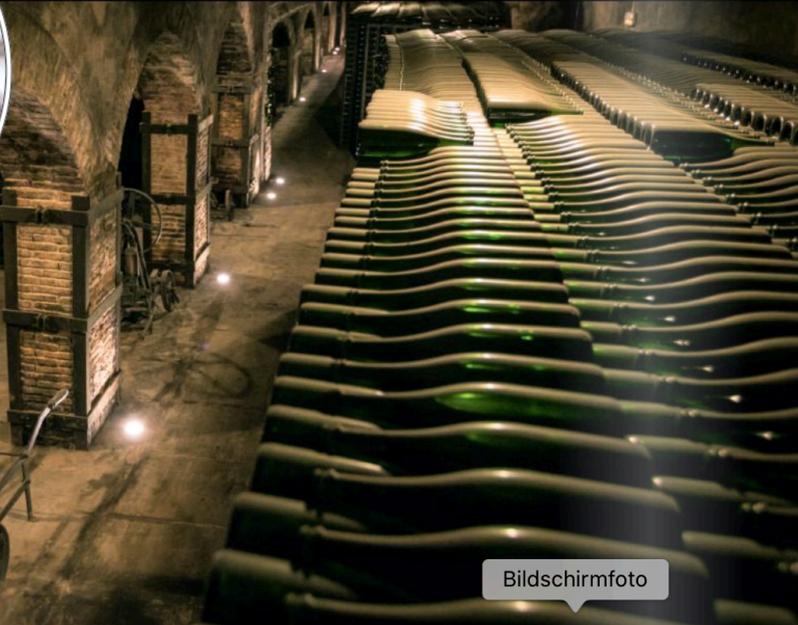
Xavier Gramona vom gleichnamigen Weingut gehört zu den innovativen Köpfen spanischer Schaumweinproduktion. Zusammen mit seinem Bruder Jaume leitet er das Weingut und ist Sprecher von Corpinnat.



ZWISCHEN TRADITION UND INNOVATION



Paco de la Rosa Torelló und sein Bruder Toni führen die Weinproduktion in der 23. Generation. Sie stehen für biologisch erzeugte Schaumweine mit langen Hefelagern.



Bildschirmfoto

Es herrscht Aufbruchstimmung in Spaniens Schaumweinwelt. »Qualität, Herkunft und Nachhaltigkeit haben für uns absolute Priorität vor der Quantität«, erläutert Xavier Gramona vom gleichnamigen Weingut aus Sant Sadurn d'Anoia, der Hochburg spanischer Schaumweine. Traditionell, mittlerweile vollkommen biodynamisch bewirtschaftet, gehört das Weingut seit Jahrzehnten zu den renommiertesten Produzenten hochwertiger Schaumweine mit großem Reifepotenzial.

Seit im Jänner 2019 Gramona und fünf weitere Weingüter unter dem neuen Markennamen Corpinnat aus der Appellation DO Cava (Denominación de Origen Cava) ausgetreten sind, gibt es manchen Wirbel. Denn die Abtrünnigen wie Gramona und auch Recaredo gehören zu den weltweit bekanntesten Schaumweinproduzenten. Ihnen gingen die Qualitätsansprüche des Consejo Regulador del Cava (das Kontrollgremium der DO Cava) nicht weit genug.

Zur Qualitätssicherung hat sich Corpinnat nun eigene strenge Regeln auferlegt. Neben der Produktion wird auch auf die soziale Komponente, etwa Mindestpreise für die Traubenlieferanten, gesetzt. Ihr Ziel: qualitativvoller Schaumwein aus dem Penedès in biologischem Anbau mit traditionellen regionalen Rebsorten wie beispielsweise Xarel-lo, Macabeo und Parellada; die Mindestlagerzeiten der Schaumweine in traditioneller Flaschenvergärung reichen von 18 bis zu 60 Monaten. Zur neuen Gruppe gehört auch das Weingut Torelló, das heute von den Brüdern Paco und Toni de la Rosa Torelló geführt wird. Auch hier setzt man auf geschichtsträchtige Tradition, die sogar bis ins Jahr 1395 zurückreicht und für hochwertige, lange gelagerte Schaumweine steht.

Die Sprecher von Corpinnat, Xavier Gramona und Ton Mata vom Weingut Recaredo, beklagen den wachsenden Einfluss der Großproduzenten wie Freixenet, Codorniu und García Carrión, die statt auf Qualität meist auf Quantität setzen würden.

Diese Massenmarkt-Marken stehen für über 90 Prozent der Produktion mit rund 220 Millionen Flaschen. Sie sind nach Ansicht der Qualitätsproduzenten für das Imageproblem des Cavas verantwortlich, da sie in vielen europäischen Ländern im Supermarkt zu Schnäppchenpreisen angeboten



Kellermeister Sebastià Galimany ist verantwortlich für die Cavas von Pere Ventura. Spontanvergärung und autochthone Hefe aus den Rebanlagen von Can Bas bestimmen deren Typizität und Eigenart.



werden. Dass Cava aber weit mehr sein kann als solche Massenware, zeigt unsere Verkostung. Die Region steht für eine lange Tradition. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts lagerte man hier in den sogenannten »Cavas«, den Kellern, Schaumweine. 1972 wurde dann die Appellation DO Cava ins Leben gerufen. Die vier Qualitätsstufen – Cava, Reserva, Gran Reserva und Cava De Paraje Calificado (Lagencava) – zeichnen sich durch unterschiedliche Lagerzeiten von neun bis zu 36 Monaten aus.

Fast 98 Prozent der Produktion kommen aus dem Penedès, westlich von Barcelona gelegen. Der Rest teilt sich auf andere Regionen Spaniens auf. Und genau hier liegt, aus der Sicht von Corpinnat, ein weiteres großes Problem: Die Schaumweinproduktion der historisch gewachsenen Region Penedès mit ihren hervorragenden Böden und einheimischen Rebsorten wird durch die Vermischung mit Grundweinen minderer Qualität aus anderen spanischen Gebieten zunehmend negativ beeinflusst.

Beispiele für anspruchsvolle Cavas aus der Ursprungsregion kommen von den renommierten Produzenten Juvé & Camps und Pere Ventura. Letzteres wurde erst 1992 gegründet, seine Weinberge gehören zum Weingut Can Bas. Auch hier legt man Wert auf biologischen Anbau und lange Hefelager. Die Chefwinologin Marta SSanvicente, eine kämpferische Katalanin, beschreibt ihre Philosophie so: »Wir sind stolz auf unsere Premium Cavas, die als Botschafter stellvertretend für das Penedès und die Menschen stehen!« Auch Juvé & Camps gehört zu den Weingütern, die immer noch in Familienbesitz sind und blickt auf eine über 200-jährige Geschichte zurück. Biologisch bewirtschaftete Weinberge und Hefelager bis zu neun Jahren zeigen den hohen Qualitätsanspruch.

Die Querdenker der Familie Raventós, die schon 2012 vorausschauend aus der Cava-Produktion ausgestiegen sind und traditionellen Schaumwein unter der geografischen Lagenbezeichnung »Conca del Riu Anoia« produzieren, gehören gleichfalls zu den Topgrößen der Region.

Die spanische Schaumweinszene ist auf einem neuen, erfolgversprechenden Weg. Zusätzlich zur Appellation DO Cava gibt es mittlerweile auch noch weitere vielversprechende Produkte mit hervorragender Qualität zu entdecken.

DIE BESTEN SCHAUMWEINE AUS SPANIEN

Die in der klassischen Flaschengärung hergestellten Schaumweine aus Spanien gehen weit über die Appellation Cava hinaus. Neben der eingetragenen Marke Corpinnat ist auch DO Classic Penedès interessant. Im Gegensatz zur DO Cava darf das Lesegut ausschließlich aus dem Penedès kommen und wird biologisch angebaut. Darüber hinaus müssen die Schaumweine mindestens 15 Monate auf der Hefe liegen. Beim Cava sind es neun Monate. Für den Verbraucher gilt es, die neue Vielfalt Spaniens zu entdecken.

LEGENDE

95–100 Punkte: absolute Weltklasse
90–94 Punkte: ausgezeichnet
85–89 Punkte: gute bis sehr gute Qualität



95

1. Platz
2009 Celler Batlle
Gramona
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès 1
Sattes Goldgelb. Intensives, reife Noten nach Toffee, Tabak, gerösteten Gartenkräutern unterlegt mit zarten Rauchnoten. Kraftvoll-stoffig zupackend am Gaumen, sehr spannungsvoller, straffer Körper, harmonisch ausbalanciert, gute Mineralik mit vibrierender Säure und feiner Perlage. Im Nachhall frisch geraucherter Speck. Großartige Länge und Eleganz.
gramona.com, € 62,-

2. Platz
2011 Torelló Gran Torelló Brut Nature Corpinnat
Cava Agustí Torelló
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès 2
Brillantes Gold mit orangen Reflexen. Intensives reife Duftansprache nach Karamell, Brioche und gerösteten Mandeln mit einem Hauch von Wiesenkräutern. Am Gaumen intensiv, reichhaltig mit kühlender Mineralik und festem Säurerückgrat, delikate, pointierte Gerbstoffe, merklich wunderbare Hefereifung, Finessenreich, sehr gut anhaftend. Lässt mit Luft zu Hochform auf. Gutes Entwicklungspotenzial.
agustitorellomata.com, everChamp, € 37,90

3. Platz
2014 Pere Ventura Gran Vintage Paraje Calificado Can Bas
Pere Ventura
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès 3
Mittleres Gelb. Komplexes Bukett mit Noten von Hefe, Marzipan, gereiftem Steinobst und Passionsfrucht. Zartes, geschmeidiges Mousseux, sehr druckvolles, reiches, oppiges Mundgefühl, verhaltene Säure, aber nicht breit wirkend, satzig-mineralisch, sehr dicht gewebte Struktur. Harmonisches Finale von Frucht und Hefewürze mit sehr ansprechender Länge. Ein individueller Cava mit großem Potenzial.
pereventura.com, € 66,-

Bildschirmfoto

94

2015 Torelló 225 Brut Nature Corpinnat
Cava Agustí Torelló
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès 4
Helles Goldgelb. Sehr zartes Bukett, ein Hauch von Limettenzeste, Birne und Brennnessel mit einem Touch von Brioche. Feines Mousseux, individuelle, dichte Textur, feine Mineralik und saftige Säure. Im Nachgeschmack salzige Noisettennoten und Kräutervürze, sehr elegant mit langem Finale. Eigenständige, karge Stilistik.
everChamp, € 28,90

2012 III Lustrós
Gramona
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès
Mittleres Grüngelb mit Silberreflexen. Zurückhaltend, öffnet sich langsam. Gartenkräuter von Melisse, Lorbeer mit einem Touch von kandierter Ananas und Quitte, zarte Raucharomen. Stoffig im Antrunk, harmonische Säure und feinste Perlage. Lebendige, salzige Mineralik bleibt an den Lippen haften. Komplex und tiefgründig mit enormer Länge. Sehr eigenständig.
gramona.com, € 32,-

2013 Textures de Pedra
Josep Maria Raventós i Blanc
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès 5
Leuchtendes Zwiebelrosa. Anfangs verhaltener Duft nach hellen Südkirschen, Himbeere, mit Luft entwickeln sich Bratapfelnoten, Kräutervürze und ein Hauch von Biskuit. Brillante, puristische Struktur, saftige Säure, kalkige Mineralik, die haften bleibt. Ein geradliniger, terrörgeprägter Typ ohne Schnörkel. Braucht Luft.
gute-weine.de, € 39,-

93

2015 Reserva de La Familia
Juvé y Camps
Sant Sadurn, Penedès
Brillantes Goldgelb. Komplexer, subtiler Duft nach Hefe, Karamell, Melone, zart unterlegt von Kräutern und Senfsaat. Saftig, frisches Mundgefühl, feiner Säurebogen mit vollmundigem, finessenreichem Körper. Ausdrucksstarker, stoffiger Cava für viele Gelegenheiten.
juvecamps.com, € 20,-

92

2012 Torelló Tradicional Brut Nature Corpinnat
Cava Agustí Torelló
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès 6
Intensives Goldgelb. Kräuternoten von Pfefferminze, Fenchelkraut und Rosmarin. Ein Hauch von grünem Kernobst. Der Gaumen zeigt mineralische Salzigkeit,

saftige, geradlinige Komplexität, bleibt gut haften. Frische Zitrusnoten im Finale.
everChamp, € 21,90

2015 Blanc de Noirs
Juvé y Camps
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès
Sattes, leuchtendes Goldgelb. Intensives Fruchtbukett nach Quitte, reifem gelbem Apfel, Pomelo, einem Touch Vanille und Honigkaramell. Feines Mousseux, sehr zart am Gaumen mit süßlichem Auftakt, viel Extraktfülle und feingliedriger Trinkfluss. Hochwertiger, spannender Cava mit sehr guter Länge. Delikat.
juvecamps.com, € 30,-

2015 Tresor Cuvée
Pere Ventura
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès
Goldgelb mit Silberreflexen. In der Nase gelber Apfel, Marille und Pfirsich, mit Luft Caramel und Vanille. Das zarte Mousseux wirkt cremig am Gaumen, kompakter, straffer Körper mit dezentem Holzeinfluss und gut eingebundener Säure. Kräftiger Cava mit leicht salzig-nussigen Noten im Finale. Idealer Speisenbegleiter.
pereventura.com, € 30,-

2014 Pere Ventura Vintage
Pere Ventura
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès
Leuchtendes Goldgelb. Zartes, harmonisches Bukett von Hefenoten, Zitronenmelisse, Salbei und gerösteten Nüssen. Feine Perlage, saftig-opulenter Antrunk, buttrig, cremig mit finessenreichem Säurebogen, mineralisch unterlegt, sehr gute Länge. Im Nachgeschmack zarte Zitrusnoten. Einfach elegant und vielseitig einsetzbar.
pereventura.com, € 35,-

90

Cava Reyes de Aragon El Monje
Bodegas Langa
Calatayud, Aragonien 7
Silbriges Weißgold mit grünen Reflexen. Zarte Fruchtnoten von Birne, Ringlotte, Grapefruit mit einem Touch von Lorbeer. Seidiges Mousseux, elegante Mundfülle, sehr trocken, gut integrierte Säure und Extrakt. Guter Trinkfluss, im Rückgeschmack dezente Bitternote.
bodegas-langa.com, € 9,-

2014 Imperial
Gramona
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès
Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Floraler Duft, Holunderblüte und ein Touch Rose, zarte Honignoten und reifes Kernobst. Am Gaumen delikate cremig integrierend, etwas Fruchtsüße, zarte Säureader. Im Rückgeschmack leicht herbe Noten. Vielseitig einsetzbar.
gramona.com, € 20,-



2014 Pere Ventura Vintage Rosé
Pere Ventura
Sant Sadurn d'Anoia, Penedès
Leuchtende Kupferfarbe, Orangenzeste, Waldbeerconfit und Herzkirschen mit einem Touch von rotem Biskuit. Rustikale Perlage, fein gewebte Süße mit pikanter Säure. Mittlerer Körper. Im Nachgeschmack dunkle rote Frucht. Sehr gehaltvoller Cava, passend zu Wildgerichten.
pereventura.com, € 35,-

89

Gartlet Cava Brut
Torreblanca
Sant Miquel d'Olièrdola (Olièrdola), Penedès 8
Helles, leuchtendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Akazienhonig, Williamsbirne und reife Apfelfrucht, dezente Anklänge von Brioche. Feines Mousseux, im Antrunk wärmendes, cremiges, sehr harmonisches Mundgefühl. Gute Süße-/Säurestruktur. Im Rückgeschmack zarte Kräutervürze. Ein Gaumenschmeichler.
vinatorreblanca.com, € 12,95

2016 Elementario Cava Reserva Brut
Bodegas Sumarroca
Subirats, Penedès 9
Sattes Gelb mit grünlichen Reflexen. Intensive Nase nach Birnensaft, Galiamelone und einem Hauch Kräutervürze. Saftig-cremige Textur, unterstützt von mildem Mousseux und angenehmer Säure, mittlere Länge. Das Finale zart unterlegt mit Blütenhonig.
Wein & Vinos, € 15,95

88

2016 Cava Reyes de Aragon Gran Reserva
Bodegas Langa
Calatayud, Aragonien 10
Zartes, helles Goldgelb. Minze, Holunderblüte, mit Luft dezente Noten von Apfel und weißem Pfirsich. Am Gaumen sehr trocken und zupackend. Mittlere Säure, schlank und geradlinig mit herbem Nachhall von Kräutervürze und Limettenzeste.
bodegas-langa.com, € 25,-

87

Codorniu Cava Seleccion Raventos Brut
Codorniu
Espulgues de Llobregat, Penedès
Helles Goldgelb. Intensive Nase mit vordergründigen Würznoten, insbesondere Nelken, dazu dezente Obst. Am Gaumen süß mit feiner Perlage und mittlerer Länge. Etwas rustikaler Nachhall.
Coop Genossenschaft, € 14,95