

# Cava: Perlen, die Lust machen

## Nie war spanischer Schaumwein besser

*Von Ludwig Fienhold*

Natürlich trinken wir gerne Champagner, selbstredend gibt es guten deutsche Sekt, französischen Crémant und italienischen Prosecco. Doch kein anderer Schaumwein hat eine solche Entwicklung in der Qualität genommen wie der spanische Cava. Industrielle Supermarkt-Erzeugnisse à la Freixenet prägen mit Masse das matte Image, es gibt aber längst viele individuelle und handwerklich gemachte Schaumweine dieser Spezies, die mit Topchampagner mithalten können. Wir möchten mit einer Auswahl Lust darauf machen.



Cava Kripta

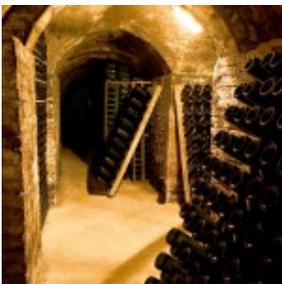
In Spanien bringt Cava-Trinken besonders großen Spaß, weil

einem das Vergnügen leicht gemacht wird. Man bekommt dort in den Lokalen allenthalben eine stattliche Auswahl zu sehr moderaten Preisen. Selbst in Nobelhotels wie dem Marbella Club, wo es mit dem Champagne Room eine schöne Art-Deco-Bar für Feintrinker gibt. Der famose **Gramona Imperial** wird in großen Zwiesel-Gläsern serviert. Darin entfaltet er sich prächtig, fließt die cremige Perle zart moussierend über die Zunge. Der golden schimmernde **Gran Juvé y Camps**, eine Topcuvée aus den Rebsorten Macabeo, Xarello, Parellada und Chardonnay, gehört mit seinem opulenten reifen Charakter und gleichzeitiger Frische zu unseren großen Favoriten. Solche Harmonie der Aromen und heitere Spitzfindigkeit ist man eher von erstklassigem Champagner gewohnt, bei diesem Cava macht jedes Glas Lust auf das nächste. Im Hotel Kempinski in Marbella bekommt man nicht nur den wegen seiner Amphoren-Flasche bemerkenswerten **Kripta Brut** von Torelló. Er gehört mit 45 € Einkaufspreis zu den teuersten spanischen Schaumweinen, in den Restaurants vom Kempinski wird er für angenehme 75 € offeriert.

Wenn auch Spanien bei den Deutschen als Urlaubsland besonders beliebt ist, so sind bei uns spanische Restaurants eher dünn gesät, in der Spitzenklasse nicht einmal hauchdünn. Sieht man vom Drei-Sterne-Restaurant Juan Amador in Mannheim ab, wo Gäste sehr guten Cava (Juvé y Camps, Emendis, Raventos, U Mes U Fans Tres, Kripta) bekommen können, existiert nichts auf Topniveau, wobei man Amador trotz seiner spanischen Wurzeln auch nicht wirklich zur Gattung Spanienrestaurant rechnen kann. Es wird einem sehr schwer gemacht, in Deutschland in den Restaurants einen Spitzencava zu finden. Immerhin kann man im Handel fündig werden. La Vineria in Frankfurt ist die erste Adresse für spanische Weine im Rhein-Main-Gebiet, wobei dort schon immer ausgezeichnete Cava offeriert wurde. Die Hausmarke ist **Roger Goulart**. Vergleiche mit Champagner erscheinen zwar etwas konstruiert, doch hat man es hier in



jedem Fall mit einer Topqualität zu tun, wie sie bei den Franzosen ganz gewiss nicht für 12,60 € zu bekommen ist. Die Brut Reserva ist ein gehaltvoller, geschmeidiger und chevaleresker Schaumwein erster Güte, mit elegantem Hefeton und weiniger Tiefe. Man merkt die 18 Monate Hefelager, doch dabei präsentiert sich der Cava bei feiner Perlage ausgesprochen frisch und animierend. Seriös auch der Brut Rosé von Roger Goulart, mit einem Ausbau von 24 Monaten auf der Hefe. Saftig, trockene Frucht, schöne Aromatik mit einem Hauch von Turiga-Erdbeeren.



Cava-Keller  
von 1+1=3

**Recaredo** gehört zu den besten Cava-Produzenten und gönnt den Weinen eine lange Reifezeit. Die Kellerei besitzt 50 Hektar eigene Weinberge in den besten Lagen im Penedès, die alle ökologisch bewirtschaftet werden. Manuelle Weinlese und die Herstellung der Cavas in der eigenen Bodega sind weitere Qualitätsparameter. Alle Flaschen erfahren 30 bis 36 Monate Flaschengärung und werden manuell in traditionellen Rüttelpulten geklärt. Fünf Prozent des Weins wird elf Monate in Barriques ausgebaut. Auf jeder Cava-Flasche von Recaredo sind Jahrgang, Dauer des Ausbaus und das Degorgierdatum angegeben. Die Gran Reserva Brut Nature ist eine wunderbar schmelzige, feingliedrige und geschliffene Perle mit Temperament. Dem Glas entströmen süperbe Düfte von Hefe und Heu, Grapefruit und Zitrus. Recaredo lässt Poesie perlen. Zart, duftig, sinnlich. Beim ersten Schluck mag der Cava eine gewisse puristische Intellektualität ausstrahlen, die sich jedoch nach und nach zu einem komplexen Geschmacksbild

entwickelt. So auch beim Cava Subtil aus der gleichen Kellerei. Er beflügelt mit Butterbrioche und Röstaromen, die durch Mineralität, Limettenzeste und Apfelduft harmonisch aufgefrischt werden.



Gegen die Masse schwimmen will auch der neue Verband „Leading Cavas“, den der Katalane Ramon Olivella zur Förderung von Qualitätskellereien und deren Premium-Produkten gegründet hat. Die Flaschen kommen aus kleineren Manufakturen und

Familienbetrieben und tragen ein eigenes Gütesiegel. Die „Leading Cavas“ stehen für eine neue Generation von Winzern, deren Erzeugnisse von eigenen Weinbergen stammen und die mit kleineren Reberträgen, Handlese und einer langen Reifezeit zu mehr Qualität finden wollen. In den Elite-Club kommen nur Jahrgangs-Cavas mit einem Hefelager von mindestens 15 Monaten (Reservas, Gran Reservas). „Wir möchten die Finesse spanischer Schaumweine zeigen und sie vom Makel der Minderwertigkeit befreien“, meint Ramon Olivellas.

Im neuen Sterne-Restaurant Weinsinn in Frankfurt konnten das Konsortium Leading Cavas und seine handwerklich erzeugten Schaumweine einen sehr guten Eindruck hinterlassen:



**Emendis Brut 2007:** Frisch, fein, schlank, anregend, ein Hauch von Zitrus und Wiesenblumen. Perfekter Aperitif. Macht Lust

auf viele Gläser. Gibt es etwas Besseres für 15 Euro?

**U Mes U Fans Tres (1+1=3), Brut Nature Especial 2006:** Rebsorten Xarello, Pinot Noir, 48 Monate Hefelager, Jahresproduktion 5000 Flaschen: Champagner-like, zart, elegant, trocken.

**U Mes U Fans Tres (1+1=3), Brut Nature Pinot Noir 2008:** Nur 1,5 g/l Restsüße, Jahresproduktion 7.700 Flaschen: Himbeeren aus Opas Garten, gereifte Beerenfrucht, dabei sehr trocken, wunderbar gelassene Stilistik, dunkler maskuliner Rosé.

**U Mes U Fans Tres (1+1=3) Ecologic Cygnus Brut Nature 2008:** Mindestens 40 Monate Hefelager, 11,5 % Alkohol: Sehr reife Töne, gehaltvoll und doch schlank. Ein Hauch von Lindenblüte und Nektarine, aber keineswegs blumig, sondern knackig trocken.

**Gran Torelló, Brut Nature, Gran Reserva 2007:** Von über 40 Jahre alten Reben, 46 Monate Hefelager: Sehr gute Statur, etwas zu viel Hefelager, spürbare oxydative Alterstöne, Cognac-Sherry-Noten, ungewöhnlich.



**Rexach Baqués, Brut Nature, Gran Reserva 2007:** Aus den autochthonen Rebsorten Parellada, Macabeo, Xarello. Restsüße nur 0,3 g/l, 48 Monate Hefelager: Der beste Champagner, der ein Cava ist. Brioche, Röstaromen, Apfelfrische. Hervorragend.

Diese Cavas sind keine billigen Knallkörper für den schnellen Silvesterrausch, sondern feine Perlen mit Statur, die das ganze Jahr über Bestand haben.

Informationen

Gute spanische Cavas haben viele Vorteile: Moderate Preise, keine störende Säure, relativ niedriger Alkoholgehalt. Die Flaschen werden nach der Methode Champenoise hergestellt, die in Spanien Método Traditional heißt. Meist bestehen die Cuvées aus den Rebsorten Xarello, Macabeo und Parellada. Inzwischen gibt es aber auch immer mehr Cavas mit Chardonnay oder Pinot Noir. Von den rund 250 Millionen Flaschen, die in acht spanischen Provinzen produziert werden, bleibt knapp die Hälfte im eigenen Land, 40 Millionen Flaschen werden nach Deutschland exportiert. Die Großkellereien Codorniu und Freixenet beherrschen mit gut 70 % den Markt. Daneben existieren 250 kleine Kellereien.

### Händler

[www.leadingcavas.com](http://www.leadingcavas.com)

[www.lavineria.de](http://www.lavineria.de)

[www.vinaturel.de](http://www.vinaturel.de)

[www.vinogusta.com](http://www.vinogusta.com)



