

C



Bild: ©iStockphoto.com, FernandoAH

Prickelnd, geheimnisvoll und sinnlich

cava

Um den spanischen Cava ist es in den letzten Jahren ruhig geworden. Völlig zu Unrecht, findet Stephan Burianek*.

Zum Cava-Liebhaber wurde ich durch Michi Walletschek, meinem „Wirt ums Eck“, der ein kleines Weinlokal am schmucken und glücklicherweise selbst unter Einheimischen viel zu unbekanntem Sobieskiplatz im neunten Wiener Gemeindebezirk führt. Wenn man sich dort in den gemütlichen Schanigarten setzt und einen Prosecco bestellt, wird mitunter ein Cava gebracht. Ordert man einen Champagner, kommt erst recht ein spanischer Schaumwein daher. Für Cavas bricht mein Wirt die Lanze. Das ist gut so, denn die Perlen aus Spanien werden hierzulande sträflich vernachlässigt, dabei wären sie eine überaus gute Ergänzung zu italienischen oder französischen Gewächsen.

Know-how aus der Champagne

Cavas werden im Rioja ebenso produziert wie in Navarra, aber den überwiegenden Anteil der Cava-Produzenten findet man im eigentlichen Kerngebiet, in der katalonischen Weinregion Penedès. Dort, nur wenige Kilometer westlich von Barcelona, wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts der erste Schaumwein der Iberischen Halbinsel produziert. Das Know-how hatte man sich damals heimlich in der Champagne abgeschaut. Dementsprechend nannten die Katalanen das feine Perlglut dann auch „Champán“ oder „Xampán“. Erst in den 1970er-Jahren machte man sich auf Drängen der Franzosen auf die Suche nach einer neuen Bezeichnung und entschied sich für „Cava“, was auf Deutsch so viel wie „Keller“ bedeutet. Die Begriffsänderung hatte positive Auswirkungen auf das Selbstvertrauen der Produzenten, denn nun hatten sie ein eigenständiges Produkt mit einem eigenständigen Namen. Außerdem trank der Nationalstolz mit: In den Bars von Barcelona bestellte man bald ausschließlich Cava. Die Anzahl spanischer Schaumwein-Hersteller wuchs in der Folge erheblich.

* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist und Reisefotograf.



Mag. Florian Sperl,
Wein- und Champagnerexperte

Freixenet Cava Elyssia Gran Cuvée

Freixenet hat seinen Firmensitz in der Cava-Hauptstadt Sadurní d' Anoya und ist berühmt für den Carta Nevada und Cordon Negro – zwei der meistverkauften Cavas der Welt. Bei einem Besuch in Barcelona lohnt sich ein Tagesausflug zu dem spanischen Kultbetrieb im Penedès.



Der Top-Cava aus dem Hause ist die Elyssia Gran Cuvée. In der Nase Zitrusnoten, weiße Früchte und Brioche. Am Gaumen zeigt sich der Cava elegant und spritzig. Besonders ist auch das feine Mousse und die schön präzente Säure.

Ein reifer, feinperliger Schaumwein voller Temperament. Ich trinke Cava am liebsten gut gekühlt als Aperitif oder zu Tapas.

Freixenet Cava Elyssia Gran Cuvée

0,75 l, Spanien,
Katalonien
brut

€ 14,99

noch 2J

@ Best. Nr. 8077189



Die traditionelle Flaschengärung ist heute im Prinzip das einzige Kriterium, das Cava mit Champagner verbindet. Obwohl in den letzten Jahrzehnten vereinzelt die Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir in manche Cava eingeflossen sind, bestehen die meis-

Ein Eldorado für Cava-Fans: der Keller des Marktführers Freixenet in Sadurní d'Anoia.

ten spanischen Schaumweine nach wie vor aus den drei klassischen, autochthonen Rebsorten Parellada, Xarel·lo und Macabéo. Letztgenannte Sorte liefert die Fruchtnote und bildet in den Cava häufig den Hauptanteil. Xarel·lo – der Punkt dazwischen ist tatsächlich kein Druckfehler, sondern einfach Bestandteil der katalanischen Sprache – stiftet einen kräftigen Körper, und Parellada versorgt Cava mit fruchtig-frischen Apfelaromen.

Neben diesen weißen Sorten sind auch rote Trauben zugelassen, wie beispielsweise Monastrell, Garnacha und der bereits erwähnte Pinot Noir.

Sadurní d'Anoia – Hauptstadt der Cava

Ein Weingut, das sich bis heute beharrlich weigert, neue Rebsorten in seine Grundweine aufzunehmen, heißt Freixenet (ausgesprochen „Fräschenett“). Es ist nicht irgendein Weingut, sondern eines der größten und ältesten der Region, das sich nicht zuletzt durch eine faire Preispolitik einen sympathischen Namen gemacht hat. Freixenet hat seinen Sitz in Sant Sadurní d'Anoia. Dieser Ort, der gleichsam die Hauptstadt des Cava ist, eignet sich übrigens

Cavaempfehlungen



Marques de Monistrol
Cava Selection
Especial Reserva

0,75 l, Spanien, Katalonien
halbtrocken

Marques de Monistrol ist einer der führenden Cava-Produzenten im Herzen von Penedès. Der Reserva duftet nach Äpfeln, Kräutern und ist voll im Geschmack. Ein exzellenter Aperitif!

€ 2,79

noch 1J

Best. Nr. 5970544



aufgrund seiner günstigen Anbindung an das S-Bahn-Netz von Barcelona aus gut für Tagesausflüge. Wie bei anderen Cava-Häusern auch lagern bei Freixenet die Weine mindestens neun Monate auf der Hefe – in der Flasche natürlich, wie bei der traditionellen Flaschengärung üblich. Steht „Reserva“ auf dem Etikett, dann waren es mindestens 15 Monate, bei „Gran Reservas“ sogar 30 Monate. Spanische Schaumweine, die diesen Kriterien nicht entsprechen, also etwa in Tanks gärten oder einfach nur mit Kohlensäure versetzt wurden, dürfen nicht als „Cava“ etikettiert werden und sind demnach auch nicht mit dem Stern auf dem Korken, der die Cava-Qualität signalisiert, geschmückt.

Cava ist längst Teil der spanischen Lebenskultur. Achten Sie beim Kauf auf das Qualitätszeichen: den Stern auf dem Korken.



**Freixenet
Carta Nevada**

0,75 l, Spanien,
Katalonien
trocken

Der Klassiker unter den Cavas kommt natürlich aus dem renommierten Hause Freixenet. Der Carta Nevada bietet ein vollmundiges, prickelndes Trinkerlebnis.

€ 5,29

noch 1J

@ Best. Nr. 891660



**Freixenet
Cordon Negro**

0,75 l, Spanien,
Katalonien
trocken

Die unverkennbare schwarze Flasche steht für eleganten und sinnlichen Cava-Genuss. Der Cordon Negro ist fruchtig, fein und lang anhaltend.

€ 5,49

noch 2J

@ Best. Nr. 894678



**Codorniu
Pinot Noir Brut**

0,75 l, Spanien,
Katalonien
brut

Typische Pinot-Noir-Aromen, Johannisbeeren und Erdbeeren in der Nase. Am Gaumen fruchtig mit leichter Zitrusnote. Angenehm langer und fruchtiger Abgang.

€ 8,99

noch 3J

@ Best. Nr. 8077486



Typisch für einen guten Cava ist die fruchtbetonte Finesse

Im Gegensatz zum Champagner, der zumeist durch einen gewissen Hefeton charakterisiert wird, bestechen Cavas durch eine fruchtbetonte Finesse. Trotz des aufwendigen Herstellungsverfahrens und qualitativer Quantensprünge im letzten Jahrzehnt liegen die Preise für Cavas immer noch auf einem überaus niedrigen Niveau. Die Welt scheint es den Spaniern zu danken: Im letzten Jahr wurden so viele Flaschen verkauft wie noch nie zuvor.

In Österreich scheint sich das hingegen noch nicht überall herumgesprochen zu haben, wie ich kürzlich bei meinem Wirt feststellen musste. Der hatte nämlich plötzlich keinen Cava mehr auf der Karte. Gestrichen, wenn auch nur vorerst. „Wenn ich ‚Prosecco‘ auf die Kreidetafel schreibe, dann kommen mehr Leute“, und etwas resignierend fügte er hinzu: „Von zehn Gästen wissen gerade einmal drei, was ein Cava überhaupt ist. Wenn viel los ist, kann ich jeden aufklären.“ Ich finde, dagegen sollten wir etwas tun. Was meinen Sie?

Idylle pur! Endlose Weingärten prägen die Landschaft rund um Sant Sadurní d' Anoià nahe Penedès — der Hauptstadt der Cava-Schaumweine.

Cavaempfehlung



Freixenet
Cava Elyssia Pinot Noir
0,75 l, Spanien, Katalonien
brut

Dieser harmonische Rosé-Cava entfaltet ein intensives, frisches Aroma von Himbeeren und Zitrusnoten. Am Gaumen begeistert er mit einem angenehm fruchtigen Nachhall und einer sanften Säure.

€ 14,99

noch 2J

@ Best. Nr. 8077288