



# KATALANISCHE GLÜCKS- MOMENTE

Eine Weinreise durch Katalonien wird mit einer herrlichen Landschaft, sehr gutem Essen und origineller Architektur belohnt. Die Weine sind natürlich auch ein Traum.

Von Stephan Burianek\*



\* Mag. Stephan Burianek ist freier Fachjournalist für Reise- und Genuss-themen.



Inmitten des zerklüfteten Montserrat-Gebirges liegt malerisch eingebettet das Benediktinerkloster Santa Maria de Montserrat.

Bilder: © The Hornbills Studio, Oliver Hoffmann, LAIS STÖCK/Shutterstock.com

Im Mirador de les Caves kocht man ganz ausgezeichnet, dabei könnten es sich die Betreiber dieses Ausflugsrestaurants ganz einfach machen. Sinnverloren würde man bei dem wunderbaren Ausblick, der sich von dort aus bietet, nämlich beinahe alles essen. Mächtig erhebt sich in der Ferne das malerisch-zerklüftete Montserrat-Massiv, jener Berg, dessen Benediktinerabtei ein beliebtes Tagesausflugsziel für Besucher aus dem nahen Barcelona ist. Das Kloster sieht man allerdings nicht, es versteckt sich hinter einer Felszacke. Macht nichts, der eigentliche Grund meiner Reise liegt in jener Kleinstadt, auf deren Dächer man von der Anhöhe ebenfalls weit blicken kann: Sant Sadurn d'Anoia. Wer die Schönheit dieses Ortes erfahren möchte, der muss in seine Keller. Ungefähr 90 Prozent des in ganz Spanien produzierten Cava stammen aus dieser Gemeinde in der Weinregion Penedès.

## PRICKELNDE BANDBREITE

Cava heißt jener spanische Schaumwein, der in ausgewählten Gemeinden ausschließlich nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt wird. Dennoch unterscheidet ihn viel vom Champagner, was nicht zuletzt auf die größere Rebsortenvielfalt zurückzuführen ist. Neben den Burgundersorten Chardonnay und Pinot Noir, die auch in Champagner zu finden sind, erfahren in den letzten Jahren wieder die dominierenden autochthonen Rebsorten Parellada, Macabeu und vor allem Xarel·lo (gesprochen „Scharello“) eine steigende Wertschätzung. Geschmacklich bewegen sich die Cava zwischen der vordergründig-fruchtigen Typizität von österreichischem Sekt und tiefgründig-komplexem

Champagner, häufig mit dazugehöriger Brioche-Note. Einer der größten Cava-Produzenten ist Freixenet. Millionen Flaschen lagern in dieser Kellerei, so viel, dass Besucher im Rahmen der täglichen Touren in Touristenzügen durch die unterirdischen Hallen gefahren werden. Auf die eigene Größe ist man bei Freixenet stolz – und vor allem darauf, trotz dieser Größe einen preisgünstigen Cava in konstant guter Qualität produzieren zu können, was zweifellos eine ausgeklügelte Logistik und viel Know-how erfordert.

Im Penedès werden auch gute und preiswerte Stillweine erzeugt. Das Weingut Miguel Torres startete von dort aus seine Expansion. Innovation spielte bei diesem internationalen Big Player stets eine wichtige Rolle. Neben soliden Weiß- und Rotweinen produziert Torres einen fruchtig-leichten alkoholfreien „Wein“ aus Muskatellertrauben.

### HOCHKONZENTRIERTER STOFF

Eines der besten Anbaugelände für Rotwein überhaupt heißt Priorat. Die Anfahrt über kurvenreiche Bergstraßen ist spektakulär – im Gegensatz zum hügeligen Penedès wachsen im Priorat die Reben auf steilen Hängen. Das Terroir ist ziemlich einzigartig: Der rostbraune Schieferboden, „Llicorella“ genannt, hat einen hohen Eisengehalt und ist trotz geringer Niederschlagsmengen relativ kühl und feucht. Das Ergebnis sind hochkonzentrierte Weine, denen die Weinkritikerin Jancis Robinson in ihrem „WeinAtlas“-Standardwerk eine „fast kausbare Essenz“ bescheinigt. Einer der ersten, die diese Region für den Weinbau Ende

der 1990er-Jahre wiederentdeckten, war Álvaro Palacios. Nach wie vor gelten seine Weine als Botschafter des Priorat. Eine Katalonien-Weinreise endet in der Regel dort, wo sie begonnen hat, nämlich in Barcelona, wo zahlreiche Dachterrassenbars mit herrlichen Ausblicken locken – Cava und Priorat schmecken dort bei Sonnenuntergang am besten.



#### Torres Miguel Sangre de Toro 2017

0,75 l, Spanien, Katalonien

**frisch & würzig**

Attraktive Nuancen von mediterranen Kräutern und schwarzen Beeren, am Gaumen samtig und elegant.

Ideal zu würzigem, geschmortem Lamm.

6<sup>99</sup>

noch 5J Nr. 3269909



#### Torres Miguel Viña Esmeralda Blanco Cataluna DO 2017

0,75 l, Spanien, Katalonien

**frisch & blumig**

Im Glas entfaltet sich ein attraktives Bouquet aus Linden- und Akazienblüten, Zitrusfrüchten und frischen Trauben.

Ideal zu gegrilltem Fisch oder Tapas.

7<sup>99</sup>

noch 2J Nr. 2020002467234



## REISETIPPS FÜR EINEN TAG IN BARCELONA

### GESCHICHTE:

Barcelona wurde unter dem Namen Barcino von den alten Römern für Söldner im Ruhestand gegründet, und die tranken freilich gerne Wein: In den archäologischen Ausgrabungen unter dem Historischen Museum (Museu d'Història de Barcelona) findet man noch die Reste einer Weinkellerei, mit Tongefäßen für die Fermentierung und Lagerung von Wein, der damals noch mit Kräutern versetzt war. //

<http://ajuntament.barcelona.cat/museuhistoria>

### KULTUR:

Bekannt ist die katalanische Hauptstadt für ihre Modernisme-Architektur, deren wichtigster Vertreter Antoni Gaudí war. Für die Sagrada Família sollte man die Eintrittskarten vorab im Internet kaufen. Einzigartig ist auch der Konzertsaal des Palau de la Música Catalana, in dem regelmäßig hochkarätige Künstler auftreten. Freunden der klassischen Musik sei das alljährliche Obertura-Frühlingsfestival empfohlen, für das die wichtigsten Veranstaltungsorte (Opernhaus Liceu, L'Auditori und Palau de la Música Catalana) ihre Kräfte bündeln. //

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



Bilder: ©Catarina Belova, Iakov Filimonov/Shutterstock.com



### AUSGEHEN:

Bei den Dachterrassen hat man die Qual der Wahl: Von der Rooftop-Bar des Ayre Hotel Rosellón bietet sich der beste weihnächste Blick auf die schönste Großbaustelle der Welt ([www.ayrehoteles.com](http://www.ayrehoteles.com)). Die Sagrada Família ist auch Teil des einmaligen Panoramblicks vom Dach des noblen Hotels Majestic ([www.hotelmajestic.es](http://www.hotelmajestic.es)). Den Torre Agbar, der ständig seine Farben wechselt, sieht man am besten vom Novotel Barcelona City aus ([www.accorhotels.com](http://www.accorhotels.com)). Dass Schaumwein-Bars nicht nobel oder gar abgehoben sein müssen, beweisen in Barcelona die sogenannten Xampanyerías: In diesen einfachen Stehimbissen geht es gesellig zu, und man sollte nicht klaustrophobisch veranlagt sein. Man trinkt natürlich Cava, beispielsweise im El Xampanyet, Carrer de Montcada 22 (Ribera), ([www.elxampanyet.es](http://www.elxampanyet.es)).

### VORBEREITUNG:

Auf der deutschsprachigen Homepage des katalanischen Tourismusbüros kann man sich eine informative Weintourismus-Broschüre herunterladen, <https://katalonien-tourismus.de/broschueren>



#### Clos Figueras Serras del Priorat DOQ 2017

0,75 l, Spanien, Katalonien, Priorat

**füllig & würzig**

Vielschichtiger Duft nach reifen Kirschen und Brombeeren, gepaart mit würzigen Röstnoten. Ein Parade-Priorat!

Probieren Sie den Wein zu Paella.

22<sup>99</sup>

noch 15J Nr. 2020003080647



#### Alvaro Palacios Finca Dofi 2015

0,75 l, Spanien, Katalonien, Priorat

**füllig & würzig**

Ein mächtiger Priorat, kraftvoll, dennoch frisch und ausbalanciert. Explodiert förmlich beim Abgang am Gaumen.

Perfekt zu gegrillten Rinderfilets, oder einfach solo genießen.

69<sup>99</sup>

noch 10J Nr. 2020002244620



#### Freixenet Cava Carta Nevada

0,75 l, Spanien, Katalonien

**trocken**

Angenehme, florale Noten in der Nase, vollmundig und frisch am Gaumen. Feine Honiganklänge im Abgang.

Cava passt (fast) immer: als Aperitif, zu Käse, zum Dessert und im Cocktail.

7<sup>99</sup>

Grundpreis/Liter: € 10,65 noch 1J Nr. 69890025G



#### Freixenet Cava Carta Rosado

0,75 l, Spanien, Katalonien

**brut**

Der Carta Rosado zeichnet sich durch ein aromatisch-fruchtiges Bouquet aus, das die Sinne verzaubert und Lust auf mehr macht.

Harmoniert perfekt mit Vorspeisen wie Gambas im Teigmantel oder Oliven.

7<sup>99</sup>

Grundpreis/Liter: € 10,65 noch 1J Nr. 2020002883553