



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'035
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 571.170
Abo-Nr.: 1089931
Seite: 62
Fläche: 88'346 mm²



POTENZIAL WÄRE VORHANDEN

Cava wollte die spanische Antwort auf den französischen Champagner sein. Ob man beides miteinander vergleichen sollte, ist die eine Frage. Ob die Qualität in Spanien das hält, was der teilweise gehobene Preis der Topprodukte verspricht, die andere.

Text: Andrin C. Willi | Degustationsleitung: Hans Georg Babits | Foto: Dominique Schütz

Die Bezeichnung Cava (Keller) wurde erst 1970 eingeführt. Hundert Jahre nachdem José Raventós nach einem Ausflug in die Champagne damit begann, den ersten Schaumwein Spaniens zu keltern. Seit Ende des 19. Jahrhunderts bilden in Katalonien, wo 95 Prozent aller Cavas hergestellt werden, die Traubensorten Macabeo, Parellada und Xarel-lo die Basis der Schaumweine. Seit den 1980er-Jahren nimmt indes der Bestand der Chardonnay-Rebstöcke stetig zu und auch Pinot noir ist heute zugelassen.

2010 wurden rund 250 Millionen Cava-Flaschen produziert, somit steht «man» modernen Produktionsmethoden eher positiv gegenüber. Dennoch. Das Pflichtenheft der Méthode traditionnelle hält die Flaschengä-

rung fest und die Lagerung auf der Hefe, die mindestens neun Monate betragen muss. Diese Regelung gilt explizit auch für den Marktführer Freixenet, der pro Jahr wohl an die 150 Millionen Flaschen Cava herstellt. Gehobene Cavas und solche mit Jahrgangsangaben liegen mindestens zwölf Monate auf der Hefe, Gran Reservas mindestens 30 Monate. Gerüttelt werden die meisten Flaschen längst nicht mehr von Hand, sondern maschinell auf Girasol-Pulten. Eine katalanische Erfindung, die gleichzeitig Hunderte Flaschen rüttelt und so die Rütteldauer von einem Monat auf eine Woche verkürzt.

Trotz modernster Produktionsmethoden und önologischem Knowhow haben uns etliche der Weine nicht überzeugt. In vielen Fäl-



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'035
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 571.170
Abo-Nr.: 1089931
Seite: 62
Fläche: 88'346 mm²

len dominierten oxidative Aromen. Wir vermuten, dass nicht mehr ganz frische, sondern überalterte Weine als Grundwein verwendet wurden. Einige Vertreter wirkten ungehobelt, mit Aromen von überreifen Äpfeln, die man dann, um sie zu kaschieren, mit zu viel licor de expedición (Dosage) ausgestattet hat. Ehrlich gesagt hatten wir uns die Cava-Degustation frischer und lebendiger vorgestellt. Positiv überrascht haben uns eher Aussenseiter als Klassiker, wie der Lieblingswein der Jury zeigt. Gute Beispiele dafür, dass im Cava viel Potenzial vorhanden wäre. Um dieses auszuschöpfen und um das teilweise ramponierte Image zu korrigieren, wäre es wünschenswert, würden die Produzenten gemeinsam nicht die höchst mögliche

Quantität, sondern Qualität anstreben.

DEGUSTATOREN

Hans Georg Babits (Weinakademiker), Joachim Günther (Weinakademiker, «Académie du Vin»), Shirley A. Amberg (Sommelière im Hiltl) und Andrin C. Willi (Chefredaktor marmite).

BEWERTUNGSSKALA

19 - 20 HERVORRAGEND

17 - 18 SEHR GUT

15 - 16 GUT

13 - 14 ZUFRIEDENSTELLEND

Degustiert wird nach der WSET*- Methode des systematischen Verkostens aus einheitlichen Allround-Gläsern (Schott Zwiesel). Durchschnittswerte werden auf halbe Noten auf- bzw. abgerundet. Weine gleicher Punktzahl sind gleichwertig. Die Reihenfolge ist daher willkürlich.





marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'035
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 571.170
Abo-Nr.: 1089931
Seite: 62
Fläche: 88'346 mm²



BESTER WEIN

- 1 MANUEL RAVENTOS BRUT 2002**
Raventós i Blanc
17.5 PUNKTE | CHF 59.00

Klares, mittelintensives Goldgelb. Intensives Bouquet von Holunderblüten, Agrumen, Marzipan, Quittenpaste, Hefe, Brotkruste. Trocken am Gaumen mit animierender, wenig würziger Säure, feine Mousse, ausgeprägter Körper, elegante, brotliche Noten. Dörraprikosen, Würze weissen Pfeffers. Ein guter Cava mit ausdrucksstarkem Bouquet, sehr elegant am Gaumen, lang anhaltend. Ein Essensbegleiter, der manches Dinner zum speziellen Erlebnis macht.

casadelvino.ch

LIEBLINGSWEIN DER JURY

- 2 CONDE DE HARO BRUT 2010**
Bodegas Muga
17 PUNKTE | CHF 23.00

Klares, blasses Strohgelb. Ausgeprägt fruchtiges Bouquet: Zitrone, Limette, grüne Äpfel, kräftige autolytische Noten wie Hefe, Toast, Biskuit und Brotrinde, mineralische, an Feuerstein erinnernde Aromen. Trockener Cava mit rassischer Säure, feine Mousse, eleganter Körper. Am Gaumen zeigen sich erfrischende Aromen der Zitrusfrüchte und autolytische Aromen, kräftig im langen Finale. Ein Cava mit «Champagnertypizität». Geeigneter Essensbegleiter, der optimal zu Poulet, Kalbsfilet und Meeresfrüchten passt.

globalwine.ch

BESTE PREIS-LEISTUNG

- 3 EXTREMARIUM DE MONT MARÇAL**
Reserva Brut, Mont Marçal Vinícola
16.5 PUNKTE | CHF 15.00

Klares, mittleres Hellgelb mit kräftigen grünen Reflexen. Sauberes, betontes, komplexes Bouquet, reife Zitrusfrüchte und Zesten, Pfirsich, Bergamotte, Äpfel, frische grüne Kräuter, deutliche Spuren der Lagerung auf der Hefe. Trocken, präsent hohe, lebendige Säure, kräftige, etwas grobe Mousse. Kräftiger Körper, Aromen von Zitrusfrüchten, Orangenblüten, reife Honignoten, Bittermandeln, deutlich spürbare Autolyse-Aromen wie Brot, Hefe und Brioche, lang anhaltend. Ein Cava mit Klasse: Aperitif, Tapas, Fisch.

winesfromspain.ch

- 4 TORRE DEL GALL BRUT RESERVA**
2010 Torre del Gall
16.5 PUNKTE | CHF 16.80

Fruchtig, würzig, mit kräftiger Mousse, Biskuit und Hefenoten, harmonisch, ausgewogen, prickelnd und lang anhaltend.

moevenpickwein.ch

- 5 ELISABETH RAVENTOS BRUT 2006**
Raventós i Blanc
16.5 PUNKTE | CHF 39.00

Buttrige Noten, Karamell, feine Mousse, hohe, lebendige Säure, zartbitter im langen



marmite verlags ag
8045 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'035
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 571.170
Abo-Nr.: 1089931
Seite: 62
Fläche: 88'346 mm²

Finale, Cava mit Champagnerallüren!
casadelvino.ch

6 L'HEREU, BRUT 2010
Raventós i Blanc
16.5 PUNKTE | CHF 21.00
Betont hefig, Aromen von Zitruschalen, grünen Äpfeln, Honig und Nüssen, rustikale Mousse, sehr elegant und reichhaltig.
casadelvino.ch

7 GRAMONA GRAN RESERVA BRUT 2007 Gramona
16.5 PUNKTE | CHF 21.80
Zitrusfrüchte-Noten, Hefe- und Vanille-Aromen, feine Mousse, frischer Cava, mit hoher Säure und Extraktsüsse.
boucherville.ch

8 RECAREDO GRAN RESERVA BRUT NATURE 2004 Recaredo
16 PUNKTE | CHF 59.90
Banane, Orangenschale, Zimt, Pfirsichlikör, würzig pikant, hefige Noten, grobe Mousse, prickelnd würziger Cava.
pamisa.ch

9 GRAN RESERVA DE LA FINCA BRUT 2007 Raventós i Blanc
16 PUNKTE | CHF 29.50
Barriquenoten, brotig, hefig, sehr feine Mousse, kräftig, ausgewogen, körperreich.
casadelvino.ch

10 RECAREDO BRUT NATURE 2007 Recaredo
16 PUNKTE | CHF 36.90
Etwas verhalten, mittelintensive Mousse, Aromen von Kumquats und Bittermandeln, mittellanges Finale.
pamisa.ch

11 VILLA CONCHI BRUT SELECCION Villa Conchi
15 PUNKTE | CHF 13.50
Deutliche Hefearomen, Bergamotte und Nüsse, rustikale Mousse, spritziger, erfrischender Cava.
casadelvino.ch

12 CAMPO VIEJO EXTRA BRUT RESERVA Campo Viejo
15 PUNKTE | CHF 15.00
Knackig, spritzig, ein Terrassen-Apéro-Cava, perfekt zu Tapas.
landolt-weine.ch

13 O.R. ORIO ROSSELL GRAN RESERVA BRUT VINYES VELLES Oriol Rossell
14.5 PUNKTE | CHF 20.70
Pikante, etwas aggressiv wirkende Säure, grobe Mousse, Aromen von Apfel und Marzipan, oxidative Noten.
suedhang.com

14 GRAMONA GRAN RESERVA BRUT 2002 Gramona
14.5 PUNKTE | CHF 72.10
Birne, Mostapfel, Hefe, Oloroso-Aromen, ruppige Mousse, erdig und oxidativ.
boucherville.ch

15 GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT 2007 Gramona
14 PUNKTE | CHF 27.70
Hefig reduktiv, Zitronenlimonade mit Gummi, Brausetablette, aggressiv aufschäumende Mousse, unharmonisch.
boucherville.ch