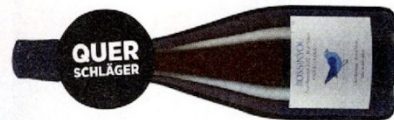


Marktschau Spanische Schaumweine

Spaniens Schäumer Cava, Corpinnat & Co.

Wenn man von Spaniens Vinos Espumosos spricht, meint man Cava, der den Grossteil der Produktion ausmacht. Rund 95 Prozent der über 200 Millionen Flaschen werden unter den Vorgaben der DO Cava hergestellt. Abgesehen von den Traubensorten unterscheidet sich die Produktionsweise nur wenig von der der Konkurrenten Champagner, Crémant und Franciacorta. Flaschengärung und ein langer Ausbau auf der Hefe sind selbstverständlich. Was Cava jedoch auszeichnet, ist seine unverwechselbare Aromatik. Besonders deutlich wird dies, wenn er aus den drei klassischen Sorten Macabeu, Parellada und Xarello vinifiziert wird. Daneben sind auch weitere Rebsorten zugelassen. Chardonnay, Garnatxa Negra und Monastrell zählen zu den bekanntesten. Pioniere dieser Schaumweintradition waren Antoni Galí Comas und José Raventós i Fatjó, der 1872 den ersten wirklichen Cava in Flaschen füllte. Kein Geheimnis ist auch eine Delle im Image durch grosse Hersteller wie Codorníu und Freixenet. Dass diese auch hochwertigste Cavas herstellen können, gehört ebenso zur Wahrheit. Peu à peu geniesst Cava wieder den Ruf, der ihm gerecht wird. Die Spitze der Qualitätspyramide lagert bis zu zehn Jahre und länger auf der Hefe und erreicht eine Komplexität, Zartheit und Ausdrucksstärke, die selbst Champagnerliebhaber beeindruckt. Dass für solche Trinkerlebnisse ein entsprechender Preis bezahlt werden muss, steht ausser Frage. Spitzenqualität kostet, und wo versteht man das besser als in der Schweiz. Doch auch die Basis- und mittleren Preiskategorien punkten. Sie überzeugen mit erfrischendem und animierendem Stil, der Spass und Trinkfreude vermittelt. Resümee: «Spanische Schaumweine» – faire Preise für tolle Qualitäten! **Verkostung:** Sigi Hiss, Miguel Zamorano; Text: Sigi Hiss



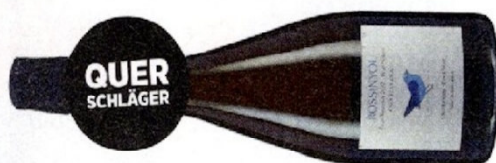
Cellers Carol Vallés, Subirats BIO
DO Cava Comtats de Barcelona Rossinyol
Gran Reserva Brut Nature 2017
94 Punkte | 2026 bis 2029
Wunderbar komplexe und sehr feingliedrige wie auch kompakte Frucht. Reifer Apfel und Pfirsich, Brioche mit einigen Röstnoten. Hervorragend gereift auch der samtige und griffige Gaumen, der zudem eine schöne Frische und saftige Säure zeigt. Feinperlige und feste Perlage – wirkt harmonisch mit herrlicher wie überraschender Lebendigkeit.
ibervinos.ch

Wissen kompakt

Katalonien ist das Herz der Cava-Produktion, mit einem Grossteil der **159 Cava-Gemeinden**. Weitere liegen in den **Satellitenregionen** Aragonien, Rioja, Valenciana und Extremadura. **+++ Durchschnittliche jährliche Produktion der DO Cava:** 200 Millionen Flaschen. **+++ Zugelassene Sorten** sind Parellada, Xarello, Viura, Subirat, Chardonnay und Pinot Noir. Monastrell und Garnacha Tinta für Cava Rosado. **+++ Cava:** mindestens 9 Monate Hefelager. **Cava Reserva:** mindestens 18 Monate Hefelager. **Cava Gran Reserva:** mindestens 30 Monate Hefelager. **Cava de Paraje Calificado:** mindestens 36 Monate Hefelager, aus klassifizierter Parzelle, reduzierter Ertrag. **+++ 2019** gründete eine Gruppe von Penedés-Winzern die Vereinigung **Corpinnat**, losgelöst von der DO Cava: eigene Kelterung, Bioanbau und traditionelle Methode sind Pflicht. Hefelager-Stufen: 18, 30 und 60 Monate.

Marktschau Spanische Schaumweine

Spaniens Schäumer Cava, Corpinnat & Co.



Cellers Carol Vallés, Subirats

BIO

**DO Cava Comtats de Barcelona Rossinyol
Gran Reserva Brut Nature 2017**

94 Punkte | 2026 bis 2029

Wunderbar komplexe und sehr feingliedrige wie auch kompakte Frucht. Reifer Apfel und Pfirsich, Brioche mit einigen Röstnoten. Hervorragend gereift auch der samtige und griffige Gaumen, der zudem eine schöne Frische und saftige Säure zeigt. Feinperlige und feste Perlage – wirkt harmonisch mit herrlicher wie überraschender Lebendigkeit.



Cellers Carol Vallés, Subirats

BIO

**DO Cava Comtats de Barcelona Guillem
Carol Gran Reserva Extra Brut 2019**

90 Punkte | 2026 bis 2028

Feine, komplexe Frucht, erdig und floral, weisser Pfeffer und Brioche, zugleich Kühle und etwas von einer Blumenwiese. Ein Hauch von Feuerstein am Gaumen, daneben Frische und Reife zugleich. Nussiges, feine Bitterkeit – kein superlanger Abgang.

ibervinos.ch

Cellers Carol Vallés, Subirats

BIO

**DO Cava Guillem Carol Gran Reserva Brut
Nature 2019**

90 Punkte | 2026 bis 2028

Sehr verhaltene Aromatik in der Nase mit etwas Zitrusabrieb und Granny-Smith-Noten, bei Luft zeigt sich eine würzige Note. So dezent die Nase, so kompliziert der Gaumen. Cremig mit samtiger Perlage, etwas bitter und zähnebeschlagend.

ibervinos.ch