



## Die Crux mit den drei „C“

Eigentlich gilt Cava als Inbegriff für spanischen Schaumwein aus traditioneller Flaschengärung. Die D.O. ist über Spanien verteilt – ihr Zentrum liegt im katalanischen Penedès-Gebiet. Seit einigen Jahren werden die Qualitätsstandards aber heftig diskutiert. Einige renommierte Erzeuger haben sich in neuen Verbänden wie Corpinnat und D.O. Clàssic Penedès organisiert und tragen diese Namen statt Cava auf ihrem Label. Nun hat sich auch die D.O. Cava neue Qualitätsregularien gegeben. Wohin steuern Cava, Corpinnat und Co.?

In der D.O. Cava boten sich zuletzt durchaus Anlässe, die Korken knallen zu lassen. Für 2021 vermeldete Spaniens größte Schaumwein-Appellation ein Allzeit-Produktionshoch von 253 Millionen Flaschen und ein Plus von 17 Prozent zum Vorjahr. Ebenfalls Grund zur Freude bereiteten die Absätze, die im Inland um 19 Prozent und im Ausland um elf Prozent zulegten. Laut D.O. Cava hielten die Exportmärkte einen Anteil von 71 Prozent an den Gesamtverkäufen. Die drei stärksten Länder nach Volumen waren Deutschland, die USA und Belgien.

Obendrein kann Cava seit verganginem Jahr mit einem rundum überarbeiteten Regelwerk aufwarten, das die strategische Stoßrichtung der Appellation neu vorgibt. Ein stärkerer Fokus auf Herkunft, Nachhaltigkeit

und Qualität soll die Schaumweine zukünftig aufwerten. Drei Neuerungen bilden das Herzstück der Cava-Offensive.

### Neue Zonen und Subzonen

Cava steht nicht nur für die Méthode traditionelle, sondern auch für einen Reigen von unterschiedlichen Herkünften. Die D.O. umfasst Gebiete in Katalonien, Valencia, Extremadura, Baskenland, Navarra, La Rioja und Aragón. Jene Regionen verfügen nicht nur über unterschiedliche Terroirs, auch Sprachen und Traditionen variieren. Diesen Unterschieden trägt das neue Reglement nun Rechnung, indem es erstmals die Angabe einer konkreten Herkunft auf den Etiketten ermöglicht. Hierfür hat die D.O. Cava ihr 38.100 Hektar großes Gebiet in vier Zonen und wei-

tere Subzonen eingeteilt. Die größte der vier Hauptzonen heißt Comtats de Barcelona. Sie umfasst alle katalanischen Gebiete, die laut D.O. Cava über 95 Prozent der Produktion ausmachen.

Die Zone Comtats de Barcelona ist wiederum in fünf Subzonen unterteilt, von denen Valls d'Anoia-Foix, ein Name der einem nicht leicht von der Zunge geht, die mit Abstand größte ist. Jene Unterzone, benannt nach den Flüssen Anoia und Foix, deckt das Penedès-Gebiet ab. Beim dortigen Spitzenweingut Vilarnau freut man sich über die Neuerungen. „Natürlich werden wir die Zone und die Subzone zukünftig angeben“, antwortet Geschäftsführer Damià Deàs. Man sehe dies geradezu als Pflicht gegenüber dem Konsumenten an und befinde sich in der Umstellung der Etiketten.

## Herstellung aus einer Hand

Die zweite wichtige Neuerung stellt das Siegel „Elaborador Integral“ dar. Der Begriff bezieht sich auf jene Erzeuger, die keinen Grundwein dazukaufen, sondern die gesamte Weinbereitung vom Pressen der Trauben bis zum finalen Verkorken im eigenen Weingut ausführen. Der Zukauf von Trauben ist für einen „Elaborador Integral“ allerdings weiterhin erlaubt. Der Begriff bezieht sich allein auf die Weinbereitung und nicht etwa auf den Anbau der Trauben, wie in manchen Fachmedien fälschlicherweise angegeben wird. Derzeit dürfen 13 der 205 Cava-Produzenten den Vermerk „Elaborador Integral“ auf ihre Label drucken. Zu den bekanntesten Vertretern in diesem überschaubaren Kreis zählen Juvé & Camps, Agustí Torelló Mata, Alta Alella, Vins El Cep und die Família Ferrer.

## Guarda Superior: ab 2025 ganz bio

Last, but not least hat Cava die Qualitätspyramide neu strukturiert und hierfür die zwei Reife-Klassifikationen „Guarda“ und „Guarda Superior“ eingeführt. Für die Basis-kategorie „Cava de Guarda“ gilt wie bisher eine Mindestzeit von neun Monaten Reifung auf der Hefe. Für die höher eingestuft „Cava de Guarda Superior“ ist ein Hefelager von mindestens 18 Monaten vorgeschrieben. In diese Kategorie fallen ausschließlich Cavas, die als Reserva, Gran Reserva oder als Einzel-lage Paraje Calificado klassifiziert sind. Die Reserva-Klasse wurde extra von mindestens 15 Monate Hefelager auf nunmehr 18 Monate angehoben.

Für alle „Cava de Guarda Superior“ gelten zudem reduzierte Ertragsvorgaben, ein Mindestalter der Weinberge von zehn Jahren und

die Pflicht zur Jahrgangsangabe. Darüber hinaus müssen sie spätestens ab 2025 biologisch zertifiziert sein. Zuletzt hielt die Guarda-Superior-Kategorie einen Anteil von 12,2 Prozent an der Gesamtproduktion. Bereits unabhängig davon ist ein Biotrend in der D.O. Cava auszumachen. So steigerte sich der Bio-Anteil von 1,6 Prozent in 2016 (4 Millionen Flaschen) auf neun Prozent in 2021 (23 Millionen Flaschen).

## Positive Reaktionen innerhalb von Cava

Die jetzigen Bestimmungen stoßen in der spanischen Weinbranche überwiegend auf Akzeptanz. Sie sorgten für mehr Transparenz und richteten den Fokus auf mehr Qualität, so der allgemeine Tenor. Auch intern sei das Feedback positiv, sagt Javier Pagés, Präsident

## NACHGEFRAGT

### „Die Situation ist äußerst kompliziert.“

Interview mit Álvaro Ribalta MW

#### Herr Ribalta, in den letzten zehn Jahren haben namhafte Erzeuger die D.O. Cava verlassen. Warum?

In meiner finalen Studie zum Master of Wine führe ich zwei Hauptgründe auf. Der erste betrifft den Preis: Manche Cavas werden in Supermärkten für weniger als zwei Euro angeboten. Das damit einhergehende Image hat den qualitätsorientierten Weingütern gar nicht gefallen. Ein zweiter Grund liegt darin, dass die Erzeuger die Herkunft ihrer Trauben nicht auf dem Etikett angeben konnten. Die D.O. Cava deckt mehrere spanische Regionen ab. Vor allem die Produzenten aus Penedès wollten ihre Herkunft deutlich machen. Aber die D.O. Cava ließ dies nicht zu.

#### Mit dem neuen Reglement können nun aber Zonen und Subzonen und somit die Herkunft ausgewiesen werden.

Jetzt hat Cava diese Änderungen implementiert. Sie haben ein großes Facelifting hinter sich und gute Arbeit geleistet. Sie mussten das auch tun, denn sonst hätten noch mehr Erzeuger die Appellation verlassen.

#### Wie bewerten Sie die aktuelle Lage in Penedès?

Die Situation ist zu fragmentiert und für alle äußerst kompliziert, insbesondere für die Konsumenten. Der normale Verbraucher versteht nicht, dass Gramona und Recaredo zwar weiterhin Schaumweine machen, dies nun aber kein Cava mehr ist. Ich fände es gut, wenn alle im selben Boot sitzen und die Lage gemeinsam verbessern. Zum Beispiel sind die Traubenpreise im Penedès-Gebiet sehr niedrig. Es geht darum, eine Dynamik zu erzeugen und die Nachfrage zu erhöhen. Dafür sollten alle an einem Strang ziehen.



Álvaro Ribalta stammt aus Barcelona und zog 2006 nach London. Er arbeitet in Restaurants und Weinbars und ist seit 2014 beim Spanien-Importeur Indigo Wine tätig. Sein Studium zum Master of Wine schloss Ribalta 2021 ab. Für herausragende Leistungen bei den praktischen Prüfungen erhielt er die Madame Bollinger-Medaille. Seine MW-Abschlussarbeit handelt von den verschiedenen Herkünften und Brands für Schaumweine im Penedès-Gebiet.

#### Glauben Sie, dass dieser Fall wieder eintreten wird?

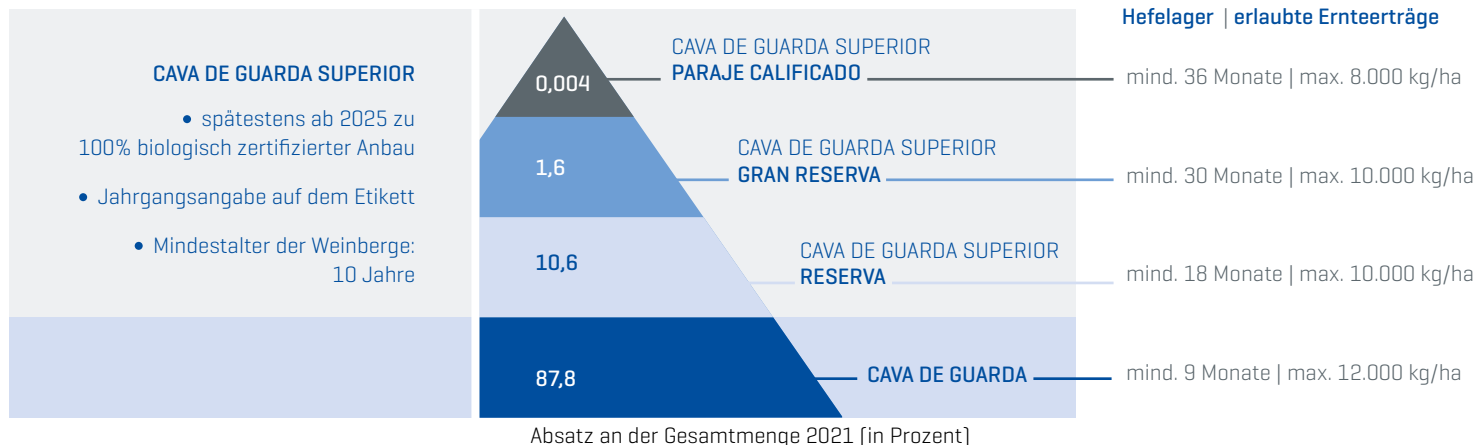
Um ehrlich zu sein, ruhen meine Hoffnungen eher auf der jüngeren Generation, die so langsam aufrückt. Sie sind Freunde und denken weniger in den Schubladen Cava, Corpinnat und Clàssic Penedès. Sie haben nicht das schwere Gepäck, das ihre Eltern im Moment mit sich herumtragen. Ich hoffe, dass sie in der Zukunft eine Einigung finden.

#### Welche Weinprojekte gilt es derzeit im Penedès-Gebiet zu beachten?

In der Region passiert ziemlich viel, nicht nur in Bezug auf Méthode Traditionelle, sondern auch bei Pet Nat und den Stillweinen. Immer mehr kleine Projekte treten hervor. Das ist eine positive Entwicklung, denn es ist wichtig, dass Vignerons ihre Trauben nicht mehr an die Großproduzenten verkaufen müssen, sondern eigene Weine abfüllen. Erzeuger, die ich interessant finde, sind etwa L'Enclòs de Peralba und Pardas. Auch Enric Soler. Er keltert für mich mit die besten Xarel.los der Region.

Wir danken für das Gespräch.

## GILT SEIT 2021: DIE NEUE CAVA-QUALITÄTSPYRAMIDE



der D.O. Cava und treibende Kraft hinter dem neuen Regelwerk. Als er das Präsidentenamt im Herbst 2018 übernahm, setzte er den Reformprozess sogleich in Gang. Eine in Auftrag gegebene Marktstudie in Spanien, Großbritannien, Belgien und den USA kam zum Ergebnis, dass für dortige Konsumenten insbesondere die Herkunft von Bedeutung sei und dass sie außerdem Reife als wichtiges

Qualitätskriterium betrachteten, berichtet Pagés. In dieser Hinsicht habe man das Reglement überarbeitet und geschärft: „Es wertet Cava im Allgemeinen auf, und es ermöglicht Erzeugern, unterschiedliche Ansätze zu verfolgen, etwa wie sie sich gegenüber Importeuren und Verbrauchern positionieren“, sagt Javier Pagés, der im Juli für eine zweite Amtszeit als Präsident bestätigt wurde.

## Uptrading lautet das Motto

Zustimmend äußert sich Maite Esteve vom Weingut Vins El Cep. Die wichtigste Neuerung sei für sie die Einführung des Siegels Elaborador Integral. „Es macht nun mal einen großen Unterschied, ob man eigenen Wein keltert, so wie wir, oder ob man Wein dazu kauft“, sagt Maite Esteve. „Es ist gut, dass diese Unterscheidung jetzt deutlich wird.“ Nun sei es wichtig, das Reglement den Konsumenten verständlich zu erklären und den eingeschlagenen Weg des Uptradings fortzusetzen, verlangt die Winzerin.

Bei Henkell Freixenet ist man ebenfalls zufrieden, wie COO Eberhard Benz bekundet. „Wir bewerten das neue Reglement mehrheitlich positiv. Wir sind für Uptrading und halten auch die Verpflichtung zu biologischem Anbau in der Superior-Kategorie für richtig.“ Bei Reserva und Gran Reserva befindet man sich in der Umstellung, erläutert Benz. Ab 2025 werde man im Bereich Guarda Superior vollständig bio sein. 12,5 Prozent der Cavas von Henkell Freixenet fielen in dieses Segment, gibt das Unternehmen an. Die Cava-Gesamtproduktion betreffend, könne man von 90 bis 100 Millionen Flaschen im Jahr ausgehen, so ein Sprecher. Henkell Freixenet dürfte demnach hinter 35 bis 40 Prozent des gesamten Cavaangebots stehen. Weitere große Player sind Garcia Carrión und Codorníu. Spanischen Medien zufolge kommen die drei genannten Unternehmen auf über 80 Prozent der Produktion innerhalb der D.O. Cava.

## Cava de Guarda macht 88 Prozent aus

Auf welchen Anklang die Neuregelungen in den Exportmärkten stoßen, bleibt indes abzuwarten. „Die Frage ist, ob die neuen Zonen, Subzonen und andere Bestimmungen von den Konsumenten überhaupt verstanden werden“, gibt Eberhard Benz zu be-

## GUT ZU WISSEN

### WOHER KOMMT DER NAME CAVA?

Die ersten spanischen Schaumweine nach der traditionellen Methode stammen aus dem Penedès-Gebiet und dem Jahr 1872. Die erste Regulierungsbehörde für Schaumweine wurde genau 100 Jahre später gegründet. Sie genehmigt 1972 die Bezeichnung „Cava“ für spanischen Schaumwein.

Der Name Cava (deutsch: Keller oder Höhle) war im katalanischen Penedès allerdings schon deutlich früher in Gebrauch. Man verwendete ihn inoffiziell für Schaumweine mit traditioneller Flaschengärung, die lange in den Kellern lagerten. Ursprünglich sprach man von einem „vi de cava“, wörtlich „Wein aus dem Keller“. Bereits in den 1920ern erschien der Vermerk „Criado en Cava“ (im Keller gereift) auf ersten Weinetiketten. Am 2. Juli 1959 wurde der Begriff Cava erstmals in einer Ministerialverordnung offiziell dokumentiert.

1986 entstand als finaler Schritt die D.O. Cava. Das Produktionsgebiet ist seither gesetzlich festgelegt, und der Name ist einzig Schaumweinen vorbehalten, die nach der traditionellen Methode hergestellt werden.



Eines der ersten Etiketten, auf denen der Name Cava erscheint: Bereits für den 1939er-Jahrgang verwendete Gramona den Begriff für seine Schaumweine. Das Weingut gehört heute dem Corpinnat-Verbund an.

## Die Qualitätsanforderungen von Cava, Corpinnat und Clàssic Penedès

Regularien Stand 2022	Mindestanforderung Weinbau	Weinlese	Mindest-Hefelager Monate	max. Ernteerträge in kg/ha	erlaubter Zukauf von Grundwein	Gebiet	Status	renommierte Mitgliedsbetriebe
Cava de Guarda	konventionell	Maschine + Hand	9	12.000	100 %	Supraregional	D.O.	Freixenet, Codorníu, Juvé & Camps, Vilarnau
Cava de Guarda Superior	biologisch [ab 2025]	Maschine + Hand*	18	10.000**	100 %***	Supraregional	D.O.	
Corpinnat	biologisch	Hand	18	12.000	0 %	Penedès	EU-Kollektivmarke	Gramona, Recaredo
Clàssic Penedès	biologisch	Maschine + Hand	15	12.000	25 %	Penedès	D.O.	Colet, AT Roca

\* Bei Trauben für Cava Gran Reserva und Paraje Calificado ist nur Handlese erlaubt.

\*\* Nur 8.000 kg/ha in der Kategorie Paraje Calificado

\*\*\* Nicht möglich ist der Zukauf von Grundwein in der Einzellagen-Kategorie Paraje Calificado.

denken. „Ich denke, dass dies außerhalb Spaniens keine große Relevanz hat.“ Für Artikel, die vornehmlich in den katalanischen Regionalmärkten vertrieben werden, prüfe man derzeit die Angabe der Zonen auf den Etiketten, teilt Henkell Freixenet mit. Daneben unterstreicht Eberhard Benz den Stellenwert der Basislinie Guarda: „Bei allem Fokus auf die Superior-Kategorie sollten wir nicht vergessen, dass auch ein ‚normaler‘ Cava de Guarda ein hervorragendes Produkt ist. Ein solches Preis-Leistungs-Verhältnis muss man erst einmal finden.“

In der Tat bildet die Kategorie Cava de Guarda das Fundament der D.O. Cava. Vergangenes Jahr lag ihr Anteil bei fast 88 Prozent der weltweit 238 Millionen verkauften Flaschen. In Deutschland erzielten die Guarda-Gewächse sogar eine Quote von 98 Prozent. Demnach ist die Superior-Kategorie hierzulande mit zwei Prozent deutlich weniger stark vertreten als in den Nachbarländern Belgien (9,4 Prozent) und Niederlande (10,5 Prozent) oder in Schweden (13,1 Prozent). Im spanischen Markt lag der Superior-Anteil zuletzt sogar bei 24 Prozent, wie dem Cava Global Report 2021 zu entnehmen ist.

### Mehr Superior bald in Deutschland?

Obwohl sie in Deutschland einen schweren Stand haben, dürften die Superior-Cavas mittelfristig hinzugewinnen. Julia Böing von Arda Weinimport erkennt insgesamt „eine Bewegung hin zu mehr Qualität.“ Schaumwein sei gefragt, vor allem im höherwertigen Bereich. Die Konsumenten seien bereit, mehr Geld auszugeben, nicht nur für Champagner, sagt die Einkäuferin. Entsprechend habe man bei Arda auf die steigende Nachfrage mit Neuaufnahmen reagiert und beispielsweise das junge Weingut Terra de Marca ins Portfolio geholt. Geleitet wird es vom Winzerpaar Anna Zaharodnya und Raimon Coll. Ihre Cavas reifen für mindestens vier

## Die Wirtschaftszahlen von Cava, Corpinnat und Clàssic Penedès

Daten für das Jahr 2021*	D.O. Cava	D.O. Clàssic Penedès	Corpinnat
Größe in Hektar	38.133	190	1.003**
Anteil biologischer/ biodynamischer Anbau	9 %	100 %	100 %
Anzahl Betriebe	349***	16	11
Absatzvolumen [in Mio. Flaschen]	238,2	1,2	2,3
Exportanteil	71 %	35 %	19,7 %
Gesamtumsatz [in Mio. Euro]	k. A.	5,0	23,1
EXW-Preis 1/1 Flasche [Schnitt in Euro]	k. A.	4,16	10,04

\* Zahlen laut Auskunft der jeweiligen D.O. bzw. Verband

\*\* Zahl bezieht sich auf die Gesamtrebfläche der Corpinnat-Weingüter. Manche Rebflächen darunter werden auch zur Herstellung von Stillweinen herangezogen, die dann aber nicht unter Corpinnat erscheinen.

\*\*\* Zahl setzt sich zusammen aus 205 Cava-Produzenten und 144 Erzeugern von Grundweinen.

Jahre auf der Hefe. Die Grundweine gewinnen sie aus den Trauben von alten Rebstöcken der heimischen Xarel.lo, Macabeo und Parellada. Jene drei weißen Sorten wachsen auf 82 Prozent der Rebfläche im Cava-Anbaugebiet. Bis heute stellt diese Traubenkomposition den klassischen Blend im Penedès und von Cava dar.

Terra de Marca ist ein gutes Beispiel für eine nachrückende Generation, die auf Klasse und lokale Identität setzt. „Es gibt viele kleine Produzenten, die ohne Schminke mit Brut Nature arbeiten, alles mit Jahrgang abfüllen und hervorragende Qualitäten bieten“, so Julia Böing. Generell findet sie, „dass die D.O. Cava in den letzten Jahren viel dafür getan hat, nicht in ein festgesetztes LEH-Preisniveau zu fallen, wie es bei Prosecco passiert ist.“

### Das neue Reglement als Reaktion auf Corpinnat?

Die Aussichten für Cava scheinen also nicht schlecht zu stehen. Doch tatsächlich liegen turbulente Jahre hinter der D.O., und hinter den Kulissen gärt es weiter. Für Schock-

wellen sorgte vor allem der Austritt von neun Weingütern im Januar 2019, die sich unter der Marke Corpinnat ein gemeinsames Dach gaben. Der D.O. Cava gehörten zu diesem Zeitpunkt 214 Cava-Produzenten und weitere 143 Grundwein-Erzeuger an. Man könnte deshalb meinen, dass ein Abgang von neun Betrieben, die zusammen weniger als ein Prozent der Produktion ausmachten, nicht allzu sehr ins Gewicht fällt. Doch Namen wie Gramona und Recaredo stehen nunmal für die Crème de la Crème des spanischen Schaumweins. Cava brach ein wichtiger Teil der Spitze weg.

Xavier Gramona war damals Präsident des Corpinnat-Verbands. Er bedauert, dass es zum Bruch kam, wenngleich dieser seiner Ansicht nach unvermeidbar war. 30 Jahre lang habe man dafür gekämpft, die Herkunft und die Weinherstellung auf den Etiketten genauer kenntlich machen zu können, erzählt Xavier Gramona. Stets habe sich Cava verweigert. „Die D.O. Cava war zu keinen Änderungen bereit. Erst als wir gingen, begannen sie unsere Forderungen umzusetzen.“

## Europäische Kollektivmarke mit strengen Vorgaben

Ursprünglich hatten die sechs Gründungsmitglieder sogar vorgesehen, ihre Marke Corpinnat innerhalb der D.O. Cava zu verwenden. Als der Consejo Regulador im August 2018 dies schließlich ablehnte, entschied man sich für den Austritt, berichtet Xavier Gramona. Fragt man ihn nach den Vorteilen, die sich für sein Weingut daraus ergeben haben, so antwortet er, dass er keinen echten Bonus erkennen könne. „Gramona ging es gut in Cava. Wir waren angesehen, man behandelte uns wie ein kleines Juwel. Seit wir nicht mehr zur D.O. gehören, sind wir raus aus allen Fördersystemen.“ Trotzdem hält Xavier Gramona den damaligen Schritt für richtig, weil er glaubt, dass dank Corpinnat ein überfälliger Prozess zur Qualitätsverbesserung in Gang gesetzt wurde.

Im Gegensatz zu Cava ist Corpinnat aber keine geschützte Ursprungsbezeichnung, sondern eine europäische Kollektivmarke. Der Verband hat eine Satzung und strenge Vorgaben bezüglich Weinbau und Weinherstellung. Die Einhaltung wird von einer unabhängigen Stelle, dem Bureau Veritas, kontrolliert. „Es handelt sich um das gleiche Prüfungslevel wie bei einer D.O., nur dass wir keine öffentliche, sondern eine private Rechtsform sind“, erklärt Ton Mata von Recaredo, derzeitiger Präsident von Corpinnat.

Das Reglement schreibt den Weingütern einen biologisch zertifizierten Anbau vor. Bei der Ernte ist einzig Handlese erlaubt. Mindestens 90 Prozent der verwendeten Trauben müssen aus autochthonen Sorten stammen. Der Zukauf von Grundweinen ist gänzlich verboten. Für die Zeit von der Tirage bis zum Degorgement gilt ein Minimum von 18 Monaten. Jedes Weingut muss darüber hinaus einen Artikel mit über 30 Monaten und einen mit über 60 Monaten Hefelager auf dem Markt anbieten. Laut Verbandsbericht 2021 reifen 83 Prozent der Corpinnat-Schaumweine für 30 Monate oder länger auf der Hefe. In der D.O. Cava entspricht diese Dauer der Gran-Reserva-Klasse. Sie hält dort anteilig 1,63 Prozent (3,87 Millionen Flaschen), wie der Cava Global Report 2021 ausweist.

## Geboren im Herzen des Penedès

Der Name Corpinnat ruft aufs Erste keine geografischen Assoziationen hervor, obwohl er für eine eindeutige Herkunft steht. Der Begriff setzt sich aus dem lateinischen Wort

„Pinnae“ für Penedès sowie den katalanischen Wörtern „cor“ (Herz) und „nat“ (geboren) zusammen. Corpinnat bedeutet folglich „Geboren im Herzen des Penedès“. Dem Verband gehören aktuell elf Mitgliedsbetriebe an. Das biodynamische Weingut Gramona ist mit einer Produktion von jährlich 700.000 Flaschen Schaumwein der größte Erzeuger. Neben weiteren Produzenten mittlerer Größe wie Recaredo und Llopart liegen einige Weingüter bei teils deutlich weniger als 50.000 Flaschen im Jahr. Laut Jahresbericht setzten die elf Mitglieder 2021 insgesamt 2,3 Millionen Flaschen um, mehr als 80 Prozent davon in Spanien. Nur knapp über 450.000 Flaschen mit Absender Corpinnat wurden demzufolge in 55 Länder exportiert.

Deutschland zählt dabei zu den Top-10-Exportmärkten. Der Spanien-Spezialist Ravenborg Pan y Vino importiert etwa die zwei Weingüter Recaredo und Pargas: „Die Fine-Dining-Restaurants kennen in der Regel den Namen Recaredo, auch die von anderen Corpinnat-Weingütern. Man weiß, die Qualitäten sind gut“, berichtet Inhaber Thomas Ravenborg. „Als zusätzliches Verkaufsargument kann man den Kunden erklären, dass durch den Verband garantiert ist, dass etwa die Rebflächen biozertifiziert sind und die Produktionsstandards so hoch sind, dass man ein Champagner-kompatibles Produkt erhält“, sagt der Hamburger Händler.

## Kritikpunkt Traubenpreise

Ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal der Corpinnat-Weingüter ist auch der Traubenpreis. Wer Trauben dazukauf, verpflichtet sich zu einem Mindestbetrag von 70 Cent je Kilo, was deutlich über dem gängigen Marktpreis liegt. Kritik, insbesondere an den Cava-Großbetrieben, wird immer wieder wegen deren als zu niedrig angesehenen Traubenvergütung laut. Die D.O. Cava vergrößerte die Anbaufläche von 2010 bis 2018 mit 7.270 Hektar um fast ein Viertel, wohl in Erwartung steigender Absätze. Die Flaschenproduktion blieb aber beinahe identisch. Dies führte zu einem Überschuss an Trauben, der ein Absinken der Preise zur Folge hatte. Das Kilogramm wird derzeit in der Regel mit 30 bis 50 Cent vergütet. Die Höhe ist wie in anderen Regionen auch davon abhängig, welcher Qualitätsstufe die Trauben entsprechen, ob sie sich also für die Produktion von Cava de Guarda oder Cava de Guarda Superior eignen.

Bei Cava ist man sich heute bewusst, dass die Vergrößerung der Rebfläche ein Fehler war. Als man ihn ab 2017 erkannte, habe man

Javier Pagés,  
Präsident der D.O. Cava

„Das neue Reglement wertet Cava im Allgemeinen auf.“



Pepe Raventos,  
Weingut Raventos i Blanc

„Mein Ur-Ur-Urgroßvater produzierte 1872 die ersten Flaschen Xarel.lo nach traditioneller Methode.“

reagiert, sagen Vertreter. Seither ist die Anbaufläche nur noch marginal gestiegen. Es gehe nun umso mehr darum, die Umsätze zu steigern und die Nachfrage zu erhöhen, damit auch die Traubenpreise wieder anstiegen, heißt es seitens Cava. Das neue Reglement, das schließlich zur Aufwertung der Schaumweine beitragen soll, kann dazu möglicherweise beitragen.

## Das Prestige drückt sich im Preis aus

Nach über drei Jahren auf eigenen Beinen zeigt sich Corpinnat-Präsident Ton Mata zufrieden. „Die Mitglieder profitieren vom starken Prestige des Verbands“, gibt er sich überzeugt. „Mit der Marke Corpinnat sind viele Werte verbunden: eigene Weinbereitung, faire Handelspreise beim Kauf von Trauben, biologischer Anbau, lange Reifung auf der Hefe und autochthone Trauben.“

Das Renommee des Verbands drückt sich zum Beispiel in hohen Exworks-Preisen aus. 2021 lagen die Corpinnat-Weine nach Verbandsangaben im Schnitt bei 10,04 Euro ab



Maite Esteve,  
Weingut Vins El Cep

„Unsere Väter haben  
hart dafür gearbeitet,  
Cava groß zu machen.“



Keller. Gerade für familiengeführte Weingüter mit kleiner Produktion kann eine Mitgliedschaft in Corpinnat aus ökonomischen Gründen attraktiv und lohnend sein. Bereits mit 30.000 Flaschen im Jahr lässt sich mitunter ein ausreichendes Einkommen erzielen.

### Clàssic Penedès als Teil der D.O. Penedès

Gramona, Recaredo & Co. waren nicht die ersten, die Cava den Rücken kehrten. Des Weiteren organisierten sich mehrere Schaumwein-Erzeuger innerhalb der D.O. Penedès in der 2014 gegründeten Schaumwein-Sparte Clàssic Penedès. Ihr gehören aktuell 16 Weingüter an, darunter anerkannte Erzeuger wie Colet, Albet i Noya und AT Roca. Das Reglement von Clàssic Penedès schreibt eine biologische Zertifizierung der Schaumweine ebenfalls zwingend vor. Das Hefelager muss mindestens 15 Monate betragen. Im Gegensatz zu Corpinnat sind Maschinenlese und ein Zukauf von Grundwein von bis zu 25 Prozent an der Produktion erlaubt. Die unter der

Herkunftsangabe D.O. Clàssic Penedès versammelten Weingüter betrieben 2021 gemeinsam 190 Hektar Rebfläche und produzierten 1,2 Millionen Flaschen Schaumweine. Klein, aber fein, könnte man zusammengefasst sagen.

Um generellen Missverständnissen vorzubeugen, sei ergänzend folgende Unterscheidung erläutert: Der Penedès ist eine historische Region im Hinterland von Barcelona, die sich – grob gesagt – zwischen der Mittelmeerküste und den Montserrat-Bergen erstreckt. In diesem Gebiet wird Weinbau auf rund 25.000 Hektar betrieben. Sowohl die D.O. Cava (mit der Subzone Valls d’Anoia-Foix) als auch die D.O. Penedès decken es gemeinsam ab. Ebenso befinden sich alle Weinberge der Corpinnat-Weingüter im Penedès. Die mit Abstand meisten Rebflächen dienen aber zur Herstellung von Cava. Das Anbaugebiet D.O. Penedès umfasst eigenen Angaben zufolge nur 2.500 Hektar. Dies entspricht also zehn Prozent der Rebfläche der gleichnamigen Region. Die Appellation ist hauptsächlich auf Stillweine spezialisiert. Trockene Weiß-, Rot- und Roséweine machten 2021 laut D.O. Penedès rund 94 Prozent der Produktion aus. Die Schaumwein-Sparte Clàssic Penedès kam somit auf etwa 6 Prozent.

### Conca del Riu Anoia mit offenem Status

Nochmals früher trat 2012 das hochangesehene Weingut Raventos i Blanc aus der D.O. Cava aus. Auf den Etiketten steht seither die Angabe „Conca del Riu Anoia“. Auf deutsch: Flussbecken des Anoia. Hierbei handelt es sich allerdings weder um eine D.O., wie es bei Clàssic Penedès der Fall ist, noch um eine europäische Kollektivmarke wie bei Corpinnat. Der rechtliche Status von Conca del Riu Anoia sei aktuell offen, erklärt Pepe Raventos. Man befinde sich seit einigen Jahren in Gesprächen mit der katalanischen Regierung, um eine eigenständige D.O. zu gründen. Er strebe diesbezüglich eine Barolo-inspirierte Appellation an, die eine Fläche von zirka 2.000 Hektar innerhalb des Penedès-Gebiets umschließen soll. Neben Cava, Clàssic Penedès und Corpinnat wäre dies dann die vierte offizielle Angabe für Schaumweine in der Region.

Das Anwesen von Raventos i Blanc, unmittelbar nördlich der Stadt Sant Sadurn d’Anoia, ist 100 Hektar groß. Die 65 Hektar Weinberge werden biodynamisch bearbeitet. Dokumenten zufolge keltert die Raventos-Familie bereits seit dem 15. Jahrhundert

auf diesem Grundstück Wein. „Dieser Ort ist die Wiege des spanischen Schaumweins“, sagt Pepe Raventos und zeigt im Haus der Familie auf das Wandgemälde seines Ur-Ur-Urgroßvaters Josep Raventos, der als Erfinder des Cava gilt: „Er produzierte 1872 die ersten 3.000 Flaschen Xarel.lo nach traditioneller Methode.“ Daneben hängt das Bild von Manuel Raventos: „Er erzeugte 1898 die erste Cuvée aus Xarel.lo, Macabeo and Parellada“, so der Ur-Urenkel.

Fiel es bei so viel Familiengeschichte, die aufs Engste mit dem Namen Cava verbunden ist, nicht schwer, die D.O. zu verlassen? Nicht wirklich, erwidert Pepe Raventos. Ihm sei klar geworden, dass die Richtung, die er gehen wollte und die Cava ging, nicht mehr zusammenpasste. „Cava kann seinen Weg als billiger spanischer Schaumwein fortsetzen, vielleicht mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis für Schaumweine in der Welt.“ Sein Bestreben liege darin, Weltklasse-Weine zu erzeugen und eine Luxusmarke zu kreieren.

### Auch Cava bietet Spitzenqualitäten

Das Image von Cava mag in Bezug auf Top-Qualitäten in der Tat nicht das beste sein. Die Vorstellung von Exzellenz auf der einen und bloßer Masse auf der anderen Seite verzerrt allerdings die Realität. Auch Cava kann mit außergewöhnlichen Schäumern aufwarten, etwa dem 160 Monate auf der Hefe gereiften Can Sala von Familia Ferrer, die zum Imperium von Henkell Freixenet gehört. Codorníu, in Deutschland im Vertrieb von Eggers & Franke (Rotkäppchen-Mumm-Gruppe), bietet in der Ars-Collecta-Serie ebenso hervorragende Qualitäten. Weitere Spitzenherzeuger, die alle biologisch oder biodynamisch arbeiten und mit langen Hefelagern hantieren, sind Juvé & Camps, Alta Alella, Parés Baltà, Agustí Torelló Mata, Vilarnau und Vins El Cep.

### „Unsere Generation hat die Cava-Welt gespalten.“

Spricht man Maite Esteve von letztgenanntem Weingut auf die verworrene Lage im Penedès an, so merkt man, dass sie das Thema beschäftigt. „Wir kennen uns alle, wir sind eine Generation.“ Die heutige Situation mache sie traurig, gibt die Winzerin unumwunden zu: „Unsere Väter haben hart dafür gearbeitet, Cava groß zu machen. Und unsere Generation hat Cava getrennt.“ Sie könne die

Austritte, etwa der Corpinnat-Weingüter, nachvollziehen, fügt sie an, aber glücklich sei sie nicht darüber gewesen. „Ich bin mit Cava aufgewachsen. Es ist ein Name, der mir viel bedeutet und der eine große Tradition hat. Wir können nicht alle gehen und diesen Namen aufgeben und ihn einzig den großen Marken überlassen.“ Sie kämpfe lieber innerhalb der D.O. Cava dafür, dass das Produkt eine Aufwertung erfahre, so Maite Esteve.

Bei ihrem deutschen Importeur Vinaturel stößt sie damit auf Zustimmung. Christian Pesch ist dessen Einkäufer für Spanien. Er hat sowohl das Corpinnat-Weingut Recaredo als auch die Cavas von Alta Alella und Vins El Cep im Portfolio. Hohe Qualität und ein biologischer Fokus sind für ihn entscheidend, nicht um welches „C“ es sich handelt: „Der Endkunde versteht die Unterschiede zwischen Cava, Corpinnat und Clàssic Penedès nicht“, gibt Christian Pesch zu bedenken. Frei-

liche Einrichtungen, touristische Betriebe, Landwirte sowie mehrere Weingüter der D.O. Cava, der D.O. Penedès, der Corpinnat-Verband als Ganzes sowie Raventos i Blanc von Conca del Riu Anoia angehören. Gemeinsam stemmen sie sich gegen den industriellen und demografischen Druck auf die Region und gegen die Zerstörung ihrer Kulturlandschaft. Einen geplanten Autobahnbau mitten durch das Penedès-Gebiet konnten sie bereits erfolgreich verhindern.

### Wiedervereinigung oder eine neue D.O.?

Beim Thema Schaumwein erscheinen die Gräben dagegen tief und die Lage festgefahren. In absehbarer Zeit könnte jedoch Bewegung in die Sache geraten, denn einflussreiche Erzeuger im Penedès sind sich mittlerweile bewusst, dass sie im Interesse der Kon-

cher liegen, in einem gut geordneten Pyramidensystem.“

Bei Cava erntet er damit Zuspruch: „Von unserer Seite aus gern“, sagt Darnià Deàs vom Weingut Vilarnau und Präsident des Cava-Instituts AECAVA. „Wir sollten nicht gegeneinander kämpfen, sondern gemeinsam daran arbeiten, unser Gebiet aufzuwerten. Ich glaube Cava hat mit dem neuen Reglement einen wichtigen Schritt gemacht.“ Die Tür für Corpinnat sei offen, bekräftigt Deàs.

Unterstützung erhält er vom Präsidenten der D.O. Cava, Javier Pagés: „Ich bin fest davon überzeugt, dass es einen Weg gibt, wie wir zusammenarbeiten können. Unsere Normen unterscheiden sich zwar in mancherlei Hinsicht, sind sich aber letztlich doch ähnlich. Hoffentlich verschwindet eines Tages diese Sensibilität, die immer noch in der Luft liegt. Und hoffentlich werden wir dann alle zusammen sein.“

Skeptischer äußert sich indessen Corpinnat-Präsident Ton Mata. „Unsere Weingüter haben große Anstrengungen unternommen, um in Corpinnat aufgenommen zu werden. Wir haben das anspruchsvollste Regelwerk, und wir wollen keinen Schritt zurückgehen, denn es war schwer für uns, den jetzigen Punkt zu erreichen.“ Man respektiere Cava und schätze viele Erzeuger. Langfristig wünscht sich Mata „ein einziges Qualitätsprojekt für Schaumweine im Penedès“, was für ihn neben Corpinnat und Clàssic Penedès aber nur manche und nicht alle Cava-Produzenten beinhalten würde.

Auch Joan Huguet mag sich eine Rückkehr in die D.O. Cava, die er von den großen Marken dominiert sieht, nicht vorstellen. Der Präsident der D.O. Penedès ist mit seinem Weingut Can Feixes ferner Mitglied bei Corpinnat. Sein Ziel liege in der Vereinigung von Corpinnat und Clàssic Penedès, erklärt er. „Wir stehen uns sehr nahe, und wir gehören eigentlich zusammen. Doch immer, wenn wir uns zusammensetzen, ist es schwierig, auf einen Nenner zu kommen, der allen passt“, bedauert Joan Huguet.

Ein bekanntes spanisches Sprichwort lautet „Nunca llueve a gusto de todos“. Auf Deutsch: „Es regnet nie zum Gefallen aller.“ Sinngemäß bedeutet es, dass keine Situation für alle gleichermaßen ideal ist. Damit die diversen Parteien im Penedès wieder zusammenfinden, ist viel guter Wille von allen Seiten nötig. Eine Zeit der Kompromisse wäre hierfür gefragt. Vielleicht ist die jetzige Konstellation im Sinne eines Wettbewerbs um die beste Qualität aber auch gar nicht so schlecht.

THOMAS GÖTZ

### Top-10-Exportmärkte Cava 2021

[Angabe in Millionen Flaschen]

			Veränderung in % gg. VJ
1.	Deutschland	29.243	+4,64 ↑
2.	USA	23.719	+40,00 ↑
3.	Belgien	22.886	+11,56 ↑
4.	Großbritannien	19.918	-3,90 ↓
5.	Japan	10.741	+7,94 ↑
6.	Frankreich	9.232	+2,53 ↑
7.	Schweden	8.694	+14,77 ↑
8.	Niederlande	7.328	+19,90 ↑
9.	Russland	6.480	+64,43 ↑
10.	Kanada	3.539	+12,1 ↑

lich wüssten einige geschulte Sommeliers Bescheid, auch manche interessierte Endverbraucher. „Aber das sind nur wenige. Als alles noch unter Cava lief, war es einfacher. Der Verbraucher versteht sehr gut, dass es innerhalb einer D.O. große Unterschiede gibt, was Anbau, Qualität und auch Preis angeht.“

### Gemeinsam gegen Autobahnen

Dass die diversen Akteure im Penedès bisweilen zusammenhalten können, zeigt der Verein „Espells Terra de Vi“. Maite Esteve ist die Präsidentin jener Assoziation, der öffent-

sumenten die Situation übersichtlicher gestalten sollten. Wohin die Reise führt, ist hingegen unklar. Manche Stimmen deuten eine mögliche Wiedervereinigung von Cava und Corpinnat an. Andere Insider sprechen wiederum von einer ganz neuen Schaumwein-D.O., die eventuell bald komme und unter der sich die Weingüter von Corpinnat und Clàssic Penedès vereinigen könnten.

Xavier Gramona, ehemaliger Corpinnat-Präsident, strebt eine allumfassende Lösung an, die Cava ausdrücklich einschließt. „Ich hoffe, dass sich alle Akteure bald treffen und an einen Tisch setzen. Unser Ziel sollte in einem einzigem Angebot für den Verbrau-