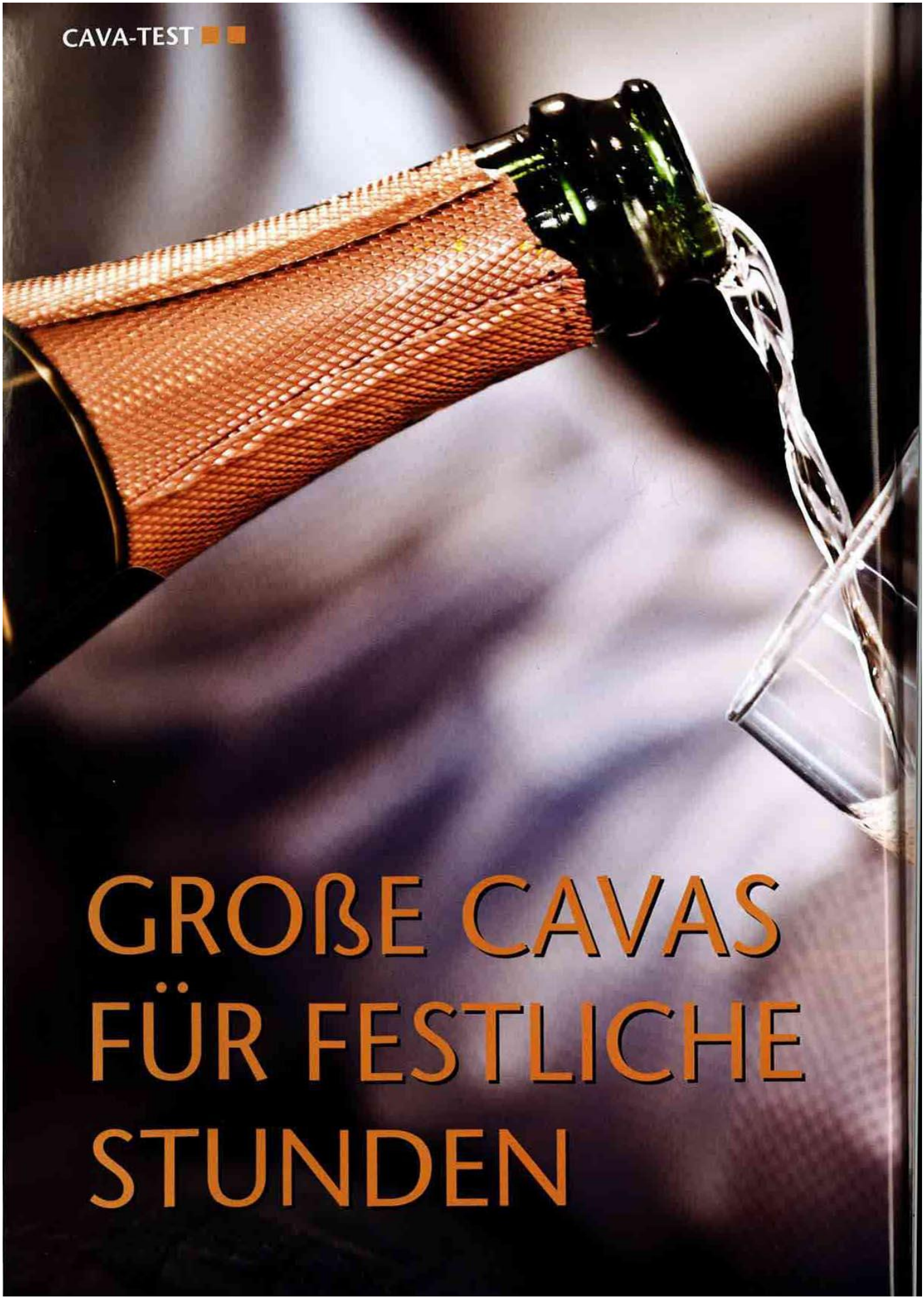


GROßE CAVAS FÜR FESTLICHE STUNDEN

SIE GELTEN ALS DIE UNBESTRITTENEN KÖNIGE DES SEKTS, ZUMINDEST IN SPANIEN:
die spritzigen Tropfen aus Katalonien, insbesondere aus dem Anbaugebiet Penedès. Ausgebaut nach der aufwendigen Champagner-Methode sind sie in der Tat ziemlich prickelnd! Allen voran der „de Nit" aus dem Hause Raventós i Blanc. Chefredakteur *Dieter Abholte* und Wein-Expertin *Kirsten Lehmkuhl* ließen die großen Katalanen im Glas perlen. Dieter Abholte war mit Gastronomen aus Ibiza auf dem „de Nit"-Weingut. Kirsten Lehmkuhl beschreibt die anderen großen Cavas Spaniens. Es sind beste Tropfen für die Festtage und um auf das neue Jahr anzustoßen... ¡Salud!

Die Weinfelder der Bodega „Raventós i Blanc" sind von Hügeln, Wald und einem See umgeben. Der Boden aus Lehm und Sand ist perfekt für Cavas und Weine, er speichert die Feuchtigkeit und gibt Mineralien an die Reben ab, die für frische Cavas wichtig sind

Zuerst ein Geständnis: Auch ich gehörte zu den Menschen, die einen Cava nur ungern ins Glas ließen. Die Perlen zu grob, am Gaumen zu simpel, im Nachhall zu wenig Frucht. Dazu das Image: Was ist schon ein Cava, der für 3,89 Euro massenhaft und billig in den Regalen der Supermärkte steht?! Mein Fazit war: Ein Cava kommt mir nur dann ins Glas, wenn weit und breit kein Champagner in Sicht ist. Basta!

Doch dann perlte bei einem Gourmet-Essen in einem Fünf-Sterne-Hotel als Begrüßungs-Drink etwas im Glas, was so ganz anders war: superfein die Perlen, die Farbe von jenem blassen Rosé, wie es die vornehmen großen Franzosen bieten, für die der Rest der Champagner-Welt nur Schmuddelkinder sind. Dazu in der Nase ein Hauch von Rosenwasser und Kirsche. Und am Gaumen frisch und mineralisch. „Darf ich die Champagner-Flasche mal sehen?" Der Kellner verzog keine Miene, wie sich das im Fünf-Sterne-Hotel gehört. Schließlich ist der Gast König, auch wenn er sich als Banause outet. Er reichte die Flasche. Es war kein Champagner, es war ein Cava, ein „de Nit" aus der Bodega „Raventós i Blanc". Ich hatte „meinen Cava" gefunden, und vergaß beschämt ganz schnell meine Vorurteile. Es gibt Cavas – und es gibt Super-Cavas, die so manchen Champagner wirklich blass aussehen lassen.

Dieses Erlebnis ist „schuld" an dieser Reportage über die großen Katalanen aus dem Penedès (nördlich von Barcelona). Dort werden die besten Cavas Spaniens ausgebaut. Ich habe es zusammen mit Gastronomen aus Ibiza besucht, das Weingut, das diesen Cava „de Nit" macht. Und dem verleihen die Wein-Päpste von „Wine Advocat" und „Wine Spirits" regelmäßig über 90 von 100 Punkten – ein Ritterschlag.

Rund 90 Hektar umfasst das Terrain von „Raventós i Blanc". Das Weingut liegt beim Ort Sant Sadurní d'Anoia in

Manuel Raventós (r.) mit Sohn Pepe. Sie leiten gemeinsam die Bodega, die seit 18 Generationen in Familienbesitz ist

einem Gebiet mit Wäldern, einem See – und hat lange Tradition. Seit 1497 baut dort die Familie Raventós Wein an, es ist somit das älteste dokumentierte Gut, das immer in der Hand der gleichen Familie blieb. Und 1872 wagte Josep Raventós Fatjó etwas: Er füllte den ersten Cava aus der heimischen Xarel.lo-Traube in die Flasche.

Es wurde ein königlicher Cava, zumindest für Alfons XIII., der von 1902 bis 1931 als König Spanien regierte. Beim Aufenthalt mit Essen und Cava bei seinem Freund Josep Raventós schickte seine Majestät per Brieftaube eine Depesche an die Königin, dass er köstlich gespeist und getrunken habe. Abflug der Taube vom Weingut 15 Uhr, Ankunft bei der Königin, die in Barcelona weilte, 15.35 Uhr. Diese Depesche hütet der heutige Bodega-Chef Manuel Raventós wie einen Schatz.

Zusammen mit seinem Sohn Pepe führt das charismatische Familienoberhaupt das Weingut nun in 18. Generation.

marc's
Restaurante IBIZA

marc's Restaurante, Bar, Jardin.
JESÚS, Ctra. Jesús-Cala Llonga, Km 0,6

Ab 16. Dezember sind wir wieder für Sie da.

Mediodia (mittags) 13:00 - 15:30 h
Noche (abends) 19:00 - 24:00 h
Reservas: 971 31 62 45

An den Festtagen: Heiligabend 12 -18 Uhr Frühschoppen mit Glühwein und Linsensuppe.
Alle Weihnachtstage mittags und abends geöffnet.
Gänse-Menü, Weihnachtsmenü und á la carte.
Silvester: Gourmet-Menü mit Feuerwerk, unsere beiden Restaurant-Bars sind ab 24 Uhr für alle offen

Besuchen Sie uns gern im Internet,
da finden Sie auch unsere aktuellen Menüs:
www.restaurante-marcs-ibiza.com

Genuss mit Stil. Zu jedem Anlass.

Bar Restaurant Lounge Garden Galerie Events Catering

Für ganz besondere Erlebnisse.

Unsere Küche: einfach und raffiniert.

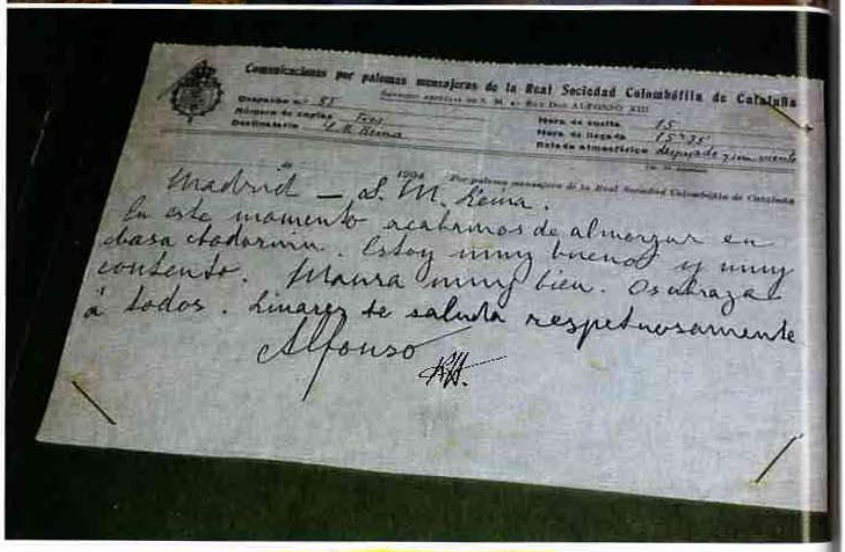
Exclusive Events, komplett und komfortabel.

Casa Colonial Ibiza auf wunsch überall.

CASA COLONIAL
IBIZA

Am 21. Dezember wieder geöffnet mit Vernissage und Kunstausstellung
Auch Heiligabend, Weihnachten und Silvester geöffnet
Öffnungszeiten: Täglich ab 19 Uhr

Ctra. Sta. Eulalia, km 2 · Fon. 971 338 001 · 646 377 695
www.casa-colonial-ibiza.com


Comunicaciones por palomas mensajeras de la Real Sociedad Colombófila de Cataluña

Madrid — S. M. Reina.
En este momento acabamos de almorzar en casa Todarmin. Estoy muy bueno y muy contento. Maura muy bien. Os abraza á todos. Linares te saluda respetuosamente
Alfonso

Der „de Nit" (oben) verbindet den Körper eines Rosés mit einer weißen Seele, sagt Bodega-Chef Manuel Raventós (oben rechts). Das Schriftstück, das der spanische König Alfons XIII. im Jahr 1913 per Brieftaube vom Weingut an seine Frau schickte

Die beiden ausgebildeten Önologen haben ihn kreiert, „meinen" „de Nit". Er besteht aus den heimischen Traubensorten Macabeo (50 %), Xarel.lo (25 %), Parellada (20 %) und Monastrell (5 %). Die Weinstöcke wachsen auf einem Boden aus Lehm und Sand, der ausgezeichnet die Feuchtigkeit speichert. Chemie ist tabu bei Raventós. Die Weinfelder werden um die Reben herum umgepflügt, andere Pflanzen dürfen dann wachsen. Zur Freude der beiden Esel, die den Rasenmäher spielen.

Natürlich sind die Trauben für den „de Nit" und die anderen edlen Tropfen der Bodega handverlesen, dazu schonend und unter Sauerstoffreduzierung verarbeitet. Mindestens 15 Monate dürfen sie in perfekt temperierten Kellergewölben in der Flasche dem Genuss entgegenreifen. Weshalb der Name „de Nit" – die Nacht? Da wird Bodega-Chef Manuel Raventós zum Poet: „Der de Nit ist ein Verführer. Geheimnisvoll und spannend. Ein Cava, wie eine aufregende Nacht. Sein Geheimnis ist der Körper eines Rosés mit einer weißen Seele. Die Monastrell-Traube verleiht ihm Komplexität und Eleganz, aber es bleibt auch die Frische erhalten, die unsere Cavas auszeichnet."

Was kann man mehr sagen? Höchstens, dass der „de Nit" sich hervorragend als Aperitif eignet, aber auch als köstlicher Schluck abends auf der Terrasse zu zweit oder mit Gästen. Er passt ausgezeichnet zu Vorspeisen aus dem Meer und bestens zu Spargel. Er kann auch Begleiter für das ganze Menü sein, wenn nicht gerade deftige Speisen wie Spanferkel oder Lamm nach einem roten Tropfen rufen. Zu guter Letzt noch der Satz eines „Wein-Papstes", der dem „de Nit" 93 Punkte gab: „Wer braucht schon einen Champagner, wenn ein Cava so gut sein kann..." Sag´ ich doch!

Auf den nächsten Seiten stellt Ihnen Kirsten Lehmkuhl nun die anderen großen Katalanen vor. Viel Spaß beim Lesen.

Fotos: Cava Recaredo

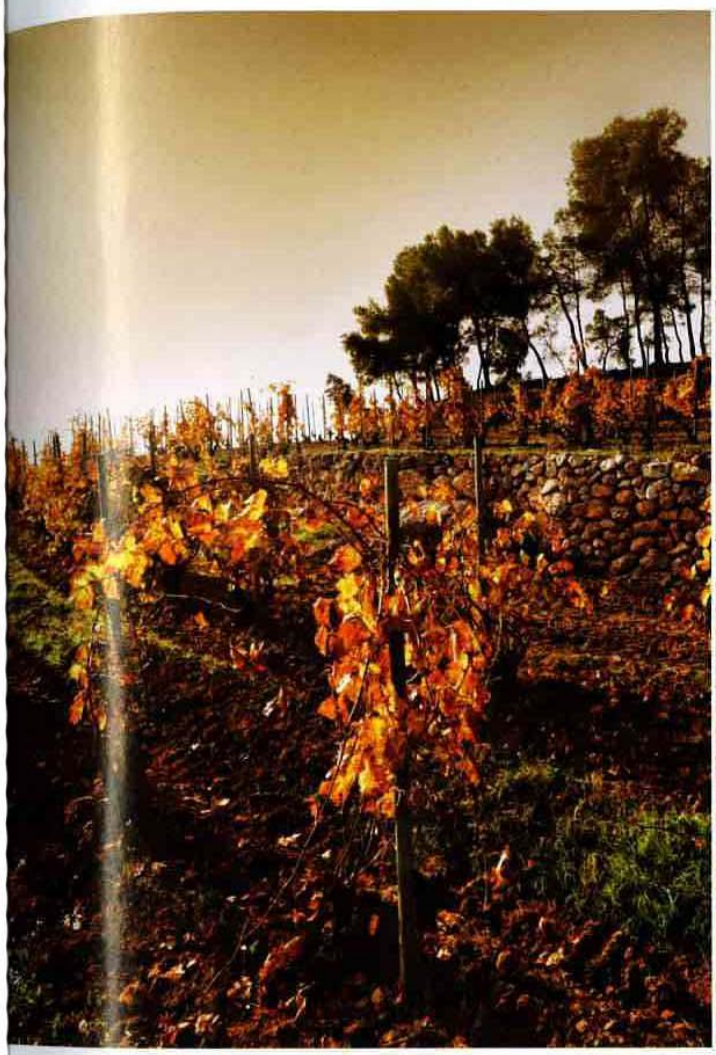
*Viele Cavas werden konventionell angebaut. Die prickelnden Tropfen der Bodega „**Cavas Recaredo**" bilden eine Ausnahme: Die Trauben stammen von Weinfeldern, die nach ökologischen Kriterien bewirtschaftet werden*

Ein guter Cava passt zu jeder Gelegenheit, zum Aperitif genauso wie zum Dessert. Schön zum Auftakt eines Essens etwa ist der **Codorníu Reina Maria Cristina Vintage 2010** der „Bodegas Codorníu", ein Brut Reserva, der aus der roten Rebsorte Pinot Noir gekeltert wird. Der Spätburgunder ist es auch, der für die Rosé-Farbe und – mit Anklängen an Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere – für die Fruchtaromen sorgt.

Hervorragend zur Einstimmung auf ein feines Dinner ist auch der **Gramona Celler Batlle** aus dem Hause „Cavas Gramona" geeignet. Der Brut Gran Reserva 2002 etwa aus Xarel.lo und Macabeo reift mehr als acht Jahre in der Flasche mit Naturkorken, bevor er auf den Markt gebracht wird. Dieser Sekt, der im renommierten „Guía Peñín" und von Robert Parker (96 Punkte/von 100) höchste Auszeichnungen erfahren hat, verbindet Noten von Toffee, Praline und Trockenobst mit denen von Vanille und weißen Früchten ... Besonderes Detail: Die edle Flasche hat einen sehr aufwendigen Verschluss.

Zur Vorspeise – etwa zu Sushi, Maki oder Fisch – macht sich der **Gran Juvé y Camps 2008** von" Juvé y Camps" gut im Glas. Der Prickelnde mit seinem ausgeprägten Goldton ist angenehm trocken und hat eine feine Perlung. Er wird aus den Trauben Macabeo, Xarel.lo, Parellada sowie Chardonnay in Sant Sadurní d'Anoia in der Nähe von Barcelona gekeltert, der „Hauptstadt des Cava".

Zu asiatischen Gerichten, geräuchertem Fisch oder Meeresfrüchten passt der Rosé-Sekt **Elyssia Pinot Noir Brut** (Cavas Freixenet) ebenfalls ganz hervorragend. Dieser harmo-



nisch abgestimmte Qualitätsschaumwein, der bereits mehrfach ausgezeichnet worden ist, wird ebenfalls auf Basis der roten Rebsorte Pinot Noir produziert. Neben feinen Fruchtaromen (reife Himbeeren, Johannisbeere, Kirsche) weist er eine gut integrierte Säure auf, die für Frische sorgt.

Zu dem Geschmack des Meeres gesellt sich auch der **Codorníu Non Plus Ultra** (Macabeo, Xarel.lo, Parellada) aufs Beste. Ein Sekt mit Tradition! Denn er wurde bereits im Jahr 1897 als erster Schaumwein in Spanien als Cava Brut ausgebaut.

Besonders zu Austern, weißem und geräuchertem Fisch ist der cremige, körperreiche **Recaredo Reserva Particular** (Xarel.lo, Parellada, Macabeo) von **Cavas Recaredo** zu empfehlen. Bereits seit 50 Jahren wird dieser Sekt hergestellt – mit dem Ziel, einen lange gereiften Cava, nämlich acht Jahre und zwei Monate, voller Komplexität und Frische anzubieten. Recaredo-Sekt trägt übrigens als einziger Sekt der Denominación de Origen Cava (D.O. Cava) das Siegel von Demeter, dem Verband für umweltfreundlichen Anbau auf anthroposophischer Grundlage. Das Traubengut stammt von Bodega eigenen Weinfeldern, die nach ökologischen und bio-dynamischen Kriterien bewirtschaftet werden.

Zu Lachs, Anchovis, Wurst und mildem Schinken betört der **Sumarroca Gran Brut Allier** den Gaumen. Er besteht aus Chardonnay, Parellada und Pinot Noir. Da keine zu intensive Rotfärbung gewünscht ist, wird den Beeren der Most rasch entzogen, der Kontakt der Flüssigkeit mit der Traubenhaut also kurzgehalten. Schließlich sitzen die Farbstoffe in eben dieser Haut. Die Fermentation bei diesem komplexen Cava erfolgt nicht im Stahltank, sondern in Eichenfässern aus dem französischen Allier. Zeigen sich in der Nase zunächst leicht Rauch- und

Fotos: Juvé y Camps

Das Gut „Juvé y Camps" aus der Vogelperspektive: Die Bodega im Penedès mit seiner 100-jährigen Geschichte wird mittlerweile in vierter Generation geführt

Röstnoten, folgen im Gaumen milde Chardonnay-Aromen und mineralische und metallische Anklänge des Pinot Noir. Die feinen kleinen Perlen bilden einen schönen Kranz im Glas…

Die Hauptspeise lässt nicht auf sich warten, und auch dazu kann ein Schaumwein ein sehr guter Begleiter sein. Zu Kaviar, Fisch in Sauce oder Fleisch könnte man die Gläser mit dem **Krypta** füllen, der von „Agustí Torelló Mata" gekeltert wird. Der feinperlige **Brut Nature Gran Reserva** gilt als Spitzen-Cava der Bodega. Die Trauben der Sorten Macabeo, Xarel.lo und Parellada stammen von alten Weinstöcken im Penedès. Der Krypta steht übrigens in vielen Nobelrestaurants gleich neben dem französischen Champagner auf der Karte. Denn er ist nicht nur geschmacklich (fruchtig, rassig, elegant, mit zarten Vanillenoten im langen Finale), sondern auch optisch etwas Besonderes. Hellgelb mit Gold-Reflexen kommt er in nummerierten Amphoren-Flaschen daher. Ein echter Hingucker!

Bleibt noch ein gutes Tröpfchen zum Dessert. Dazu könnte man den **Malvasia 2001** von **Freixenet** wählen, einen sortenreinen Penedès-Malvasia: ein Süßwein mit gut integrierter Kohlensäure und Anklängen an Trockenfrüchte, Kompott, Marmelade – mit einem Hauch Orangenschale. Ein Dessert-Wein, der zwar lieblich, dabei aber nicht schwer ist.

Und dann gibt es natürlich diejenigen großen Katalanen, die vom Anfang bis zum Ende eines großen Mahls im Glas funkeln können. Nicht nur der „de Nit", sondern auch der Königliche, der **Reserva Real** von „Freixenet", eine Cuvée aus Macabeo, Xarel.lo und Parellada mit geringem Säuregehalt – ein im Eichenfass gereifter, gut strukturierter Spitzensekt aus dem Besten mehrerer Jahrgänge! □