

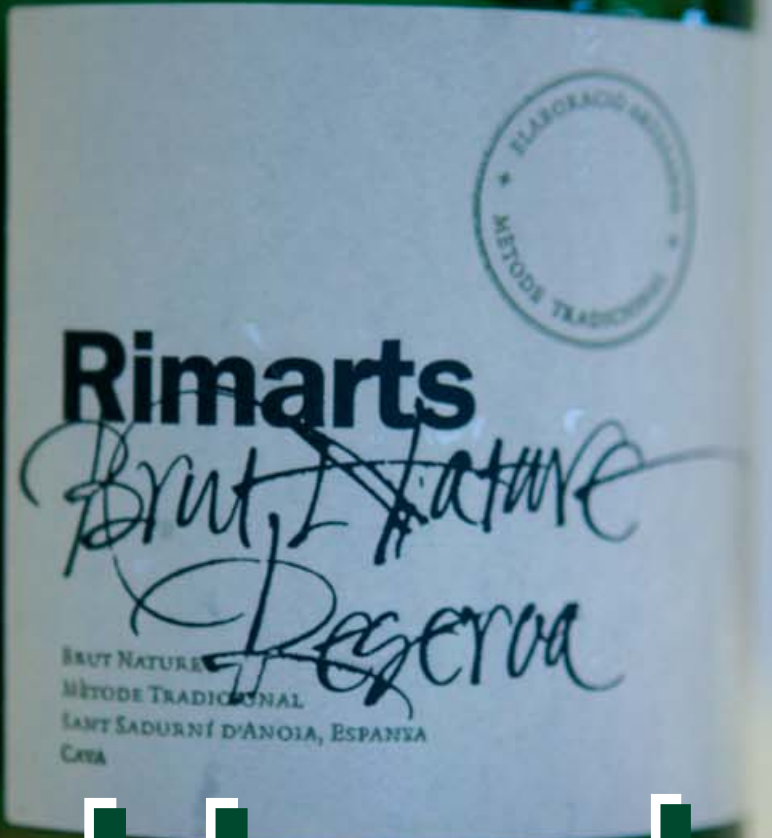


Der Stolz der Brüder Ernest und Ricard Martinez:

Handarbeit!

von Joachim Gärtner

Sant Sadurní d'Anoia – ein kleines katalanisches Städtchen in der Provinz Barcelona, kaum außerhalb Spaniens bekannt. Auch touristisch nicht erschlossen – es liegt im Landesinneren, gut 50 Autominuten von der Küste entfernt. Dennoch sind eine Handvoll Unternehmen dieses kleinen Ortes weltbekannt. Und wenn man erkennt, dass es sich hier um den wichtigsten Ort für die Produktion von Cava handelt, stößt man schnell auf die bekannten Marken Freixnet und Codorníu.





Über 250 Unternehmen haben sich hier der Produktion von Cava verschrieben, gut 90% der gesamten spanischen Cava-Produktion kommt von hier, aus meist in die Kreidefelsen gegrabenen Kellern. Das gesamte Umland ist übersät von Weinfeldern, die es hier seit dem 18. Jahrhundert gibt.

Cava, ein spanischer (katalanischer) Schaumwein, nach der Méthode Champenoise hergestellt und strengen Regeln unterworfen, wurde 1872 erstmals von Josep Raventós i Fatjó auf dem Weingut Can Codorníu hergestellt. Im Laufe der Zeit hat sich herausgestellt, dass in Sant Sadurní d'Anoia ideale Bedingungen vorherrschen. Es wird in Spanien grundsätzlich zwischen der Herstellung in „Cavas“ und „Bodegas“ unterschieden, obwohl es sich bei beiden um Kellereien handelt: In den Cavas reift der Schaumwein während der Hefelagerung am besten unter den kühlen Temperaturen, dies war ursprünglich unterirdisch am einfachsten zu bewerkstelligen. Später fand man Methoden, die perfekte Reifung auch in oberirdischen Gebäuden – den Bodegas – zu gewährleisten.

Eine dieser Bodegas fällt hier ganz außerordentlich aus dem Rahmen: Die Bodega Rimarts. Es ist die einzige spanische Bodega, in der der Cava noch vollständig nach altem Vorbild von Hand „gefertigt“ wird. Die Flaschen werden per Hand geschichtet. Aus ihnen werden mehrere Lagen gebildet, die nur durch einige eingeschobene Bretter unterbrochen werden, die der Stabilisierung des Gebildes dienen. Auf diese Weise ruht der Cava, bis er in die so genannten Rüttelpulte eingelegt und per Hand gedreht wird (Remuage), damit der Hefebodensatz langsam in den Flaschenhals steigt. Für diesen Prozess benötigt die Bodega genau 21 Tage. Das Degorgieren – also das Entfernen der Hefeablagerungen – erfolgt mit Hilfe einer eiskalten Salzlösung, in die der Flaschenhals eingetaucht wird und die die Hefe gefrieren lässt. Beim anschließenden Öffnen schießt der Bodensatz dann heraus. Bei Rimarts wird dieser



Vorgang noch auf herkömmliche Weise mit einem altertümlichen Handwerkszeug durchgeführt, das vom Großvater vererbt wurde: Dem llave de degorge (Schlüssel des Degorgierens). Mit diesem fast schon museumsreifen Werkzeug entkorkt Ernest Rimarts unermüdlich Flasche für Flasche per Hand, nachdem er die Flaschen einzeln und über einen langen Zeitraum von Hand gerüttelt hat, eben ganz nach der Tradition der Méthode Champenoise. Dies erfordert viel Erfahrung und großes Geschick. Das bedeutet, dass man sehr akribisch den Vorlaufmost von den übrigen Pressungen trennen muss. So wird die geschmackliche Qualität des späteren Cuvées gesichert. Sogar das Bekleben der Etiketten erfolgt immer noch per Hand – Flasche für Flasche.

Rimarts ist ein Familienunternehmen und gilt als einer der besten Erzeuger von D.O. Cava. Es gibt kaum einen Cava-Hersteller, der so viele Preise gewonnen hat wie Rimarts. Fast 80% der Produktion verbleibt in Spanien, wobei die meisten Flaschen direkt vor Ort in der Bodega verkauft werden. Der Rest wird in die USA und nach Deutschland exportiert.

www.LaViaVita.de

Info Cava

Cava wird nach dem Flaschengärverfahren aus den weißen Rebsorten Xarel·lo, Macabeo, Parellada, also als Blanc de Blancs, aber auch aus Chardonnay-Trauben sowie Garnatxa, Monastrell, Trepát und Pinot Noir hergestellt. Die kräftige und zuckerreiche Xarel·lo gibt dem Wein Körper und Alkohol, Parellada sorgt für die Eleganz und Macabeo sorgt mit den typischen Aromen von Apfel für die Fruchtigkeit. Die minimale Lagerdauer auf der Hefe beträgt für alle Cavas neun Monate, für Cavas mit Jahrgangsangabe zwei Jahre. Die Gran Reservas lagern mindestens 30 Monate auf der Hefe. Zu den Bestimmungen gehört auch, dass der Alkoholgehalt zwischen 10,8 und 12,8 Vol.-% liegt, in Spanien mit Grad (°) bezeichnet.



Bezugsquelle: www.vinogusta.com

