

Cava – mehr als eine analytische Betrachtung

Spanische Schaumweine haben sich in den letzten Jahren auf dem internationalen Markt die Gunst der Konsumenten erworben. Dafür verantwortlich ist nebst dem frisch-frechen Werbeauftritt vor allem das gute Preis-/Qualitätsverhältnis der schäumenden Tropfen. Anlässlich einer Präsentation von 26 namhaften Produzenten im Kongresshaus in Zürich hatte die Forschungsanstalt Wädenswil (FAW) die Gelegenheit, bei zwölf Mustern sensorisch und weinanalytisch tiefer in die Flasche zu blicken.

ROLAND BILL,
EIDGENÖSSISCHE FORSCHUNGSANSTALT WÄDENSWIL

Schaumweine sind seit je Symbol für ein Stück Lebenslust, besonders auch die spanischen. Mit der Wende in den Geschmacksrichtungen, weg von klebrig-süss und hin zu knochentrocken, wurde Spaniens Cava im Export zur echten Konkurrenz der traditionellen französischen Produkte aus der Champagne. Nach dem EU-Beitritt Spaniens wurde ab 1989 die bis anhin verwendete Bezeichnung «Champana» in den offiziellen Namen «Cava» umgewandelt. Das wirkte sich sowohl auf das Profil der Gewächse wie auf die Qualität positiv aus. Seit die altbekannte Technik der «méthode champenoise» für die zweite Gärung auf der Flasche durch einen Beschluss der EU im September 1994 ausschliesslich den französischen Schaumweinen zugesprochen wurde, änderte Spanien auch den Begriff für den Herstellungsprozess in «método tradicional».

Die Geschichte des José Raventos

Eine Reise durchs Penedès ist auch eine Reise durch 2000 Jahre katalanische Kultur. Kennt man in dieser Gegend den Weinbau schon seit Jahrtausenden, so hängt doch die Geschichte des Cavas eng mit der europäischen Reblauskrise um 1880 herum zusammen. Erste Versuche Schaumweine herzustellen sind datiert aus dem Jahr 1872. Der Spanier José Raventos führte nach einem Besuch in Frankreich das Flaschengärverfahren mit grösseren Mengen in der ihm gehörenden Kellerei Codorniu in Sant Sadurn d'Anoia ein. So betrachtet gehört der Cava mit gut 125-jähriger Vergangenheit als erquickendes Getränk zu unserer zeitgenössischen Geschichte.

Anbaugebiete und Rebsorten

Gemäss der EU-Definition unterliegt der Cava keiner DO-Bezeichnung (Denominacion de Origen), sondern ist ein Produkt, hergestellt durch eine zweite, traditionelle Flaschengärung aus Trauben behördlich festgelegter Provinzen und Ortschaften. Die dafür verantwortliche Stelle in Spanien ist das 1993 gegründete «Consejo Regulador de la Denominacion de Cava» mit Sitz in Vilafranca del Penedès. Nebst eini-

gen Ortschaften in den Provinzen La Rioja und Alava, Navarra und Zaragossa liegt der weitaus grösste Teil der erlaubten Zonen im Nordosten Spaniens, in Katalonien. Heimat des Cavas ist ohne Zweifel das Weinbaugebiet des Penedès, wo im direkten Umfeld des Städtchens Sant Sadurn d'Anoia gut 75 Prozent der gesamten Produktion hergestellt und in den imposanten Kreidekellern (Cava bedeutet unterirdischer Keller) gelagert werden. Heute werden in der «autonomia» Katalonien 98 Prozent aller Cavas erzeugt.

Als Grundlage eines guten weissen Cavas dienen hauptsächlich drei klassische Traubensorten. Die Xarello schenkt dem Wein die goldgelbe Farbe, Körper und Alkohol. Die Macabeo-Traube (im Rioja auch Viura genannt) ist eine frühreife und pilzanfällige, dünn-schalige Sorte, welche dem Wein Aroma verleiht. Als dritte im Bunde wird die Parellada-Traube eingesetzt, die eher spät reifend ist und für die entsprechende Länge und Eleganz sorgt. Auf der Suche nach einer Sorte für die nötige Säure fanden die Winzer bald einmal heraus, dass - vor allem in höheren Lagen - die Chardonnay-Traube diesen Wunsch erfüllen konnte, weshalb heute ebenfalls diese Allerweltssorte bei der Cava-Herstellung Beachtung findet. Gesetzlich zugelassen sind noch die Sorten Subirat (Malvasia Riojana) für weisse sowie Monastrell und Garnacha für rote Cavas. Rosé-Schaumweine werden aus den Sorten Pinot noir und Trepat vinifiziert. Alle diese Reben finden in den sanften Hügeln des Penedès optimale Anbauhöhen und hervorragende klimatische Verhältnisse.

Die Frage nach der Qualität

Im weinanalytischen Labor der FAW wurden zwölf Muster Schaumweine aus Spanien, darunter zwei Jahrgangswine, einer sensorischen Prüfung sowie einer analytischen Betrachtung der handelsüblichen Parameter unterzogen. Dabei zeigte sich, dass - verglichen mit den Erfahrungswerten französischer Schaumweine - die meisten Werte wie pH-Wert, Alkoholgehalt oder Anteil an flüchtiger Säure durchaus vergleichbar sind. Unterschiede ergaben sich dagegen bei der titrierbaren Gesamtsäure. Alle ermittelten Werte liegen im Bereich zwischen 4,9 und 6,2 g/l (berechnet als Weinsäure) und sind somit, verglichen mit den französischen Gewächsen, um durchschnittlich 2 g/l tiefer.

Qualitätsvorschriften beim Cava

Anbau: Pflanzdichte pro Hektar zwischen 1500 und 3500 Rebstöcke.

Ertrag: Weisse Trauben: 12'000 kg/ha; Rote Trauben: 8000 kg/ha.

Pressung: Aus 150 Kilogramm Trauben höchstens 100 Liter Wein.

Grundwein: Alkoholgehalt zwischen 9,5 und 11,5 Vol.-%.

Schaumwein: Gärung während neun Monaten auf der Hefe, frühestens ein Jahr nach der Lese im Handel. Qualitäts-Cavas liegen länger auf der Hefe: Nach 18 Monaten gelten sie als Reservas und nach 30 Monaten als Gran Reservas. Alkoholgehalt zwischen 10,8 und 12,8 Vol.-%., Säure min. 5,5 g/l, Druck min. 3,5 bar bei 20 °C.

Degustativ erwiesen sich praktisch alle Muster als fruchtig-frisch, oft mit schönen Apfelnoten im Bukett und einer gut eingebundenen, spritzig wirkenden Säure im Gaumen. Erwähnenswert in der verkosteten Serie waren sicher die beiden Jahrgangs-Schaumweine Quercus Reserva 1997 von Agusti Torello, Sant Sadurni d'Anoia, und der Brut Reserva 1996 von Alsina Sarda, El Pla del Penedès, die durch ihren im Gaumen deutlich spürbaren Körper das Gefühl einer nachhaltig wirkenden Fülle hinterliessen. Ein hoher Anteil einer oxidationsanfälligen Traubensorte in der Assemblage, wie etwa die Macabeo-Traube, kann allerdings im Zusammenspiel mit einem tiefen Einbrand an schweflicher Säure zu sensorisch feststellbaren, leicht oxidativen Noten – die bei zwei Mustern festgestellt werden konnten – führen.

Die Stufen zum Erfolg

Im Jahre 1975 wurden insgesamt 61 Millionen Flaschen Cava erzeugt, wovon etwa 3 Millionen den Weg ins Ausland fanden. Die 100-Millionengrenze überschritt man 1983. Heute gehen aus einer Rebfläche von etwa 33'000 Hektaren über 230 Millionen Flaschen Cava (130 Millionen für den Export!) hervor. Die Schweiz befand sich 1999 mit 3,6 Millionen importierten Flaschen spanischen Schaumweins (siehe Tabelle) an vierter Stelle des Cava-Exportgeschäfts.

Wenn auch der Schweizer Markt immer noch von den beiden Grossunternehmen Freixenet und Codorniu beherrscht wird, so haben sich in der Zwischenzeit doch mehrere weitere Unternehmen ein Stück des Marktkuchens im Ausland erobern können. Zählte man 1977 in Spanien 65 Schaumweinhersteller, so stieg die Zahl im Jahre 1990 auf 254 an. Heute dürfte die Grenze von 300 Betrieben wohl überschritten sein, wobei der grösste Zuwachs nach der Zeit der Festlegung der Produktionsvorschriften (siehe Kasten) zu verzeichnen war.

Schaumwein-Importe der Schweiz

(Anzahl Flaschen à 75 cl, Werte gerundet in Mio.)

Jahr	Spanien	Frankreich	Italien	Deutschland
1999	3,6	9,7	3,1	0,7
1996	2,4	7,4	1,1	0,8
1993	2,0	7,9	0,7	1,1
1990	1,9	8,5	0,6	1,3

Quelle: Schweizerische Weinzeitung



Nach den letzten Importzahlen Ende August 2000 (Quelle: Schweizerische Weinzeitung) zeigt die Kurve der Statistik deutlich nach unten, auch die vom Cava. Wie sich die Verteilung auf dem Schaumweinmarkt entwickelt, ist ungewiss. Sicher ist jedoch, dass sich heute der Cava nicht nur dem edlen Gewächs aus der Champagne, sondern vor allem dem süffigen, italienischen Prosecco stellen muss.

Quelle: EL CAVA von Jordi Olavarrieta.

RÉSUMÉ

Cava – plus qu'une approche analytique

Depuis quelques années, les vins mousseux espagnols ont conquis la faveur d'un public international de consommateurs. La publicité pétillante et espiègle y est pour quelque chose, mais aussi et surtout, l'excellent rapport qualité/prix. L'étude analytique et sensorielle de douze échantillons sélectionnés montre que la qualité est tout à fait à la hauteur de ce que promet la publicité. Les statistiques attestent un recul des importations de vins mousseux et confirment que les pays producteurs de vins mousseux sont en train de se redistribuer le marché, le rival le plus sérieux du Cava étant le Prosecco italien.