

Katalonien Tourismus

Caves Codorníu - Geburtshelfer des katalanischen Schaumweins

Catalan Tourist Board Team · Monday, November 3rd, 2014

Katalonien ohne **Cava** ist wie Frankreich ohne Champagner. Kein Fest, keine Hochzeit, kein Geburtstag, wo nicht mit dem herrlich prickelnden Schaumwein angestoßen wird. Doch es braucht gar keinen besonderen Anlass, um die Korken knallen zu lassen: **Cava** wird inzwischen zu allen möglichen Gelegenheiten, Tages- und Jahreszeiten getrunken. Ob als Aperitif mit ein paar Oliven oder anderen Tapas, zum Dessert oder auch als Begleiter zum mehrgängigen Menü.

Cava vs. Champagner

Dabei ist der **Cava** so etwas wie der kleine Bruder des Champagner. Beide werden nach der *Méthode champenoise*, also per Flaschengärung hergestellt und je nach Restzuckeranteil in die Sorten *nature* (ohne Restzucker), *brut* (sehr trocken), *sec* (trocken), *semi sec* (halbtrocken) oder *dolç* (süß) eingeteilt. Aber was in Frankreich bereits im 18. Jahrhundert seinen Anfang nahm - nachdem es aufgrund der mikrobiologischen Studien von Louis Pasteur möglich wurde, eine zweite Flaschengärung durchzuführen und die Erfindung des Korkens dafür sorgte, dass die Kohlensäure in der Flasche erhalten blieb -, wurde in **Katalonien** erst 1872 ausprobiert. Außerdem bekam der katalanische Schaumwein auch erst später seinen jetzigen Namen **Cava** - was wörtlich übersetzt „Keller“ heißt - und eine offizielle Herkunftsbezeichnung, die **DO Cava**, mit der der Sekt geschützt wird.

Inzwischen hat der **Cava** aber längst seinen Siegeszug durch die Welt angetreten und ist auch aus deutschen Supermärkten nicht wegzudenken. Wenn heute um die 200 Millionen Flaschen **Cava** die katalanischen Sektkellereien verlassen, stammen sie zum Großteil aus dem **Penedès** südlich von Barcelona, das eins der wichtigsten spanischen Weinanbaugebiete ist. Dort konzentriert sich die Produktion wiederum auf die Gemeinde **Sant Sadurní d'Anoia**, wo rund 75 Prozent des **Cava** gekeltert wird.

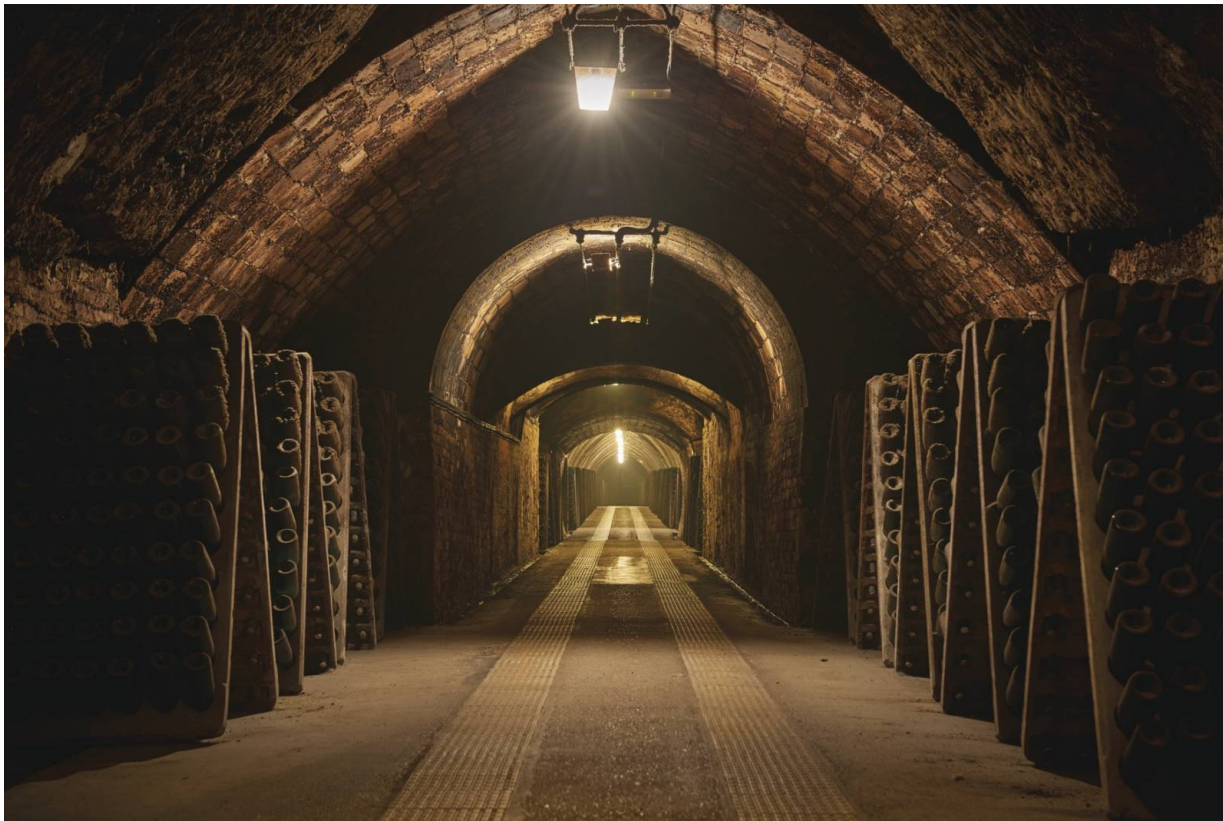


Codorníu © Achim Meurer

Winzerfamilie Codorníu

Der Geburtshelfer des Schaumweins war die Winzerfamilie **Codorníu**, deren Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert zurückreichen und die zu den ältesten Familienunternehmen des Landes gehört. Wobei es genau genommen zwei Weinbaufamilien sind, die sich 1659 durch die Heirat von Anna de Codorníu mit Miquel de Raventós verbanden. Zwei Jahrhunderte später war es dann Josep Raventós, der 1872 erstmals Cava nach der *Méthode traditionnelle* herstellte. Grundlage bildeten die einheimischen Rebsorten Macabeo, Xarel·lo und Parellada. Damit stellte Raventós nicht nur für sein Unternehmen die Weichen, sondern auch für die ganze Region, die sich fortan auf Cava spezialisieren sollte.

Zur Produktion im großen Stil gab anschließend Manuel Raventós den Anstoß. Der Visionär sorgte auch für die Etablierung der **Marke Codorníu**. 1895 beauftragte er den Architekten Josep Puig i Cadafalch - neben Gaudí einer der bedeutendsten Vertreter des *Modernisme*, wie der katalanische Jugendstil genannt wird -, eine Produktionsstätte in nächster Nähe zu den Weinbergen zu bauen, sodass man auch die Qualität der Trauben im Blick hat. 1915 wurde das für damalige Zeiten riesige Gebäude eröffnet - und entpuppte sich als eine wahre Jugendstilkathedrale. Tatsächlich erinnern die Gewölbe an Sakralbauten. Nicht zufällig wurde das Gebäude 1976 zum Nationalen Kulturerbe erklärt.



Codorníu © Achim Meurer

Währenddessen wurde bei **Caves Codorníu** stetig an der Qualität gearbeitet, neben technischen Innovationen auch mit verschiedenen Rebsorten experimentiert. So kommt 1983 unter Anna de Codorníu erstmal Chardonnay zum Einsatz und bringt ein neues Spitzenerzeugnis, den Cava brut namens *Anna de Codorníu* hervor. 2002, kurz nachdem die Firma ihr 450-jähriges Bestehen feiert, werden auch erstmals Rosés-Cavas hergestellt, die zu 100 Prozent aus der roten Rebsorte Pinot Noir bestehen. 2010 kommt schließlich mit dem *Reina Maria Cristina Blanc* der erste weiße Cava aus Pinot Noir-Trauben auf den Markt.

Geführte Touren

Das und vieles mehr erfährt man bei **Führungen durch die Sektkellerei**, wobei natürlich auch der eine oder andere Tropfen verköstigt wird. Es gibt Gruppen- und Einzelführungen, auch in deutscher Sprache, in Kombination mit Besuchen in den Weinbergen oder im Weinmuseum *Vinseum* von Vilafranca. Dazu kann man sich ein Winzerfrühstück, -lunch oder einen Aperitif im Sektkeller schmecken lassen oder an speziellen Gran Reserva-Verkostungen teilnehmen. Besonders originelle Alternative ist die Zugfahrt durch die Kellerei, bei der man nicht nur die modernistische Architektur mit einem Miniaturmodell des alten Betriebs kennenlernt, sondern auch den innovativen *Celler Jaume*, der eine Art Forschungszentrum und Produktionsstätte der Exzellenzmarken *Gran Codorníu Reserva* und *Jaume de Codorníu* darstellt. Der Besuch endet an der Tafel der Aromen, wo einem die Düfte der Rebsorten Xarel.lo, Macabeu und Parellada in die Nase steigen.

Ruta del Cava

Anschließend kann man auf der **Ruta del Cava** auch noch andere Sektkellereien in Sant Sadurní und Umgebung wie *Freixenet, Torelló, Raventós i Blanc, Gramona, Giró Ribot, Llopart, Rovellats, Canals Canals, Eudald Massana Noya, Nadal* oder *Alsina & Sardà* mit weiteren Wunderwerken der modernistischen Architektur entdecken – und sich unterwegs an den Weinberge des Penedès satt sehen. Alle einschlägigen Informationen zu **Codorníu** und der **Cava-Route** sind auf den deutschsprachigen Websites www.visitcodorniu.com sowie www.enoturismepenedes.cat zu finden.