

SPANISCHER SCHAUMWEIN

Die heile Welt des Cava

VON HANS-CHRISTIAN RÖSSLER - AKTUALISIERT AM 29.04.2022 - 20:35



Weder Pandemie noch Krieg können den spanischen Schaumwein stoppen. In der katalanischen Penedès-Region sind Freixenet und Codorníu zuhause, aber auch Hunderte kleinere Winzer, die noch viel mehr können.

Vom Weg ist nach dem Abzweig von der asphaltierten Straße kaum noch etwas zu erkennen. Der Geländewagen kämpft sich mühsam den felsigen Steig hinauf. Auf einmal öffnet sich eine Lichtung. Aus dem schmalen Weinberg macht sich ein Fuchs davon. Die Reben haben schon Blätter getrieben. „Hier wächst Xarello. Es steckt so viel in ihm“, sagt Joan Cusiné. Die heimische katalanische Traubenart fehlt in kaum einem Cava. Im Weingut Parés Baltà machen sie daraus nicht nur den spanischen Schaumwein, sondern auch Weißwein, der zum Teil in großen tönernen Amphoren reift.



Hans-Christian Rössler

Politischer Korrespondent für die Iberische Halbinsel und den Maghreb mit Sitz in Madrid.

Folgen

Der Winzer aus der Penedès-Region im Nordosten des Landes zeigt, woher die Idee dafür stammt. Zu Fuß geht es ins Unterholz: In den Felsen zwischen den Weinbergen haben die Iberer vor 2300 Jahren einen Ofen gehauen. Dort brannten die Vorfahren der heutigen Spanier die hohen Gefäße, die die Phönizier mit Flüssigkeiten für den Handel über das nahe Mittelmeer füllten – auch mit Wein, der in der Region jahrtausendlang gut gedieh, bis im 19. Jahrhundert die Reblaus kam.

„Auf den Terrassen, auf denen heute der Wald wuchert, wuchsen früher überall Weinreben“, sagt Joan Cusiné. Nur auf wenigen davon darf seine Familie in dem Naturschutzgebiet noch Wein anbauen. Die kleinen

Lagen profitieren von der Höhe. Der Wein schmeckt anders als unten in der Ebene, in der sich die Weinfelder fast bis zum Mittelmeer erstrecken. Aus dem Penedès, gut 40 Kilometer westlich von Barcelona gelegen, stammen gut 90 Prozent des spanischen Cava. Früher hieß er Xampàn, bis Spanien der EU beitrug und man den nach der Champagner-Methode hergestellten Schaumwein nicht mehr so nennen durfte.

Kellermeisterinnen mit Experimentierfreude

Im Weingut Parés Baltà macht der perlende Wein mehr als die Hälfte der Produktion aus. Aber Joan Cusinés Frau María Elena und seine Schwägerin Marta, die beiden Kellermeisterinnen, wollen mehr. Ihre 16 Traubenarten, die zwischen 180 und 800 Höhenmetern wachsen, bieten zu viele neue Möglichkeiten. Die Ursprünge des kleinen Weinguts reichen bis ins Jahr 1790 zurück. Die Familie war jedoch schon immer experimentierfreudig und gehörte zu den Ersten in der Gegend, die ihre Weine biodynamisch herstellten.

Die Bandbreite der insgesamt 370 Weinkellereien der „D.O. Cava“ ist groß. 38 000 Hektar Weinberge gehören zu dieser Herkunftsbezeichnung, von der viele Ausländer nur ganz wenige kennen. Dabei ist die Cava-Region eine ganze Welt für sich, die vom Export lebt: Sieben von zehn Flaschen gehen ins Ausland – vor allem nach Deutschland. Auch Corona konnte dem Cava wenig anhaben. „Das erste Corona-Jahr 2020 war schlimm“, sagt Joan Cusiné. Doch schon im vergangenen Jahr kehrten die Käufer und Besucher zurück. Die neuesten Zahlen aus dem Anbaugebiet belegen das. 252 Millionen Flaschen wurden im vergangenen Jahr verkauft. Das waren mehr als 2019, dem Jahr vor der Pandemie, die der spanischen Weinwirtschaft schwer zusetzte.

Von einer so schnellen Erholung hatte auch beim Consell Regulador, das in Vilafranca del Penedès über die Herkunft wacht, niemand zu träumen gewagt. Mit einem leichten Zuwachs führen Deutsche weiterhin die internationale Kundenliste an. Darauf folgen die USA, die 2021 für einen Zuwachs von 40 Prozent sorgten. In so unterschiedlichen Ländern wie Brasilien, Polen und Österreich (plus 65 Prozent) kommen immer mehr Menschen auf den Cava-Geschmack. Auch der spanische Markt fängt sich wieder. Corona hatte dort größere Spuren hinterlassen. Mehr als die Hälfte der Schaumweine werden dort in Bars und Restaurants getrunken, die wegen der Lockdowns monatelang geschlossen waren. Zudem blieb ein Großteil der Touristen aus.

Seitdem machen die steigenden Energiepreise und Engpässe in den Lieferketten für Glas und andere Rohstoffe auch den Winzern im Penedès zu schaffen. Die unmittelbaren Folgen des Kriegs in der Ukraine treffen sie dagegen bisher weniger, auch wenn verlässliche Daten noch fehlen. Denn Cava ist kein Luxusprodukt wie Champagner, das sich reiche Russen gerne leisten – zum Beispiel auf den Yachten der Oligarchen, die die spanischen Behörden in den nahen Häfen von Barcelona und Tarragona an die Kette gelegt haben.



Heimat des Schaumweins: Rebstöcke im Nordosten Spaniens Bild: D.O. Cava

Freixenet hat einen anderen Markt im Visier und hat seinen Platz an der Spitze sogar noch ausgebaut. Mit 107 Millionen verkauften Flaschen wurde 2021 zum ersten Mal die Rekordmarke von 100 Millionen in einem Jahr übertroffen. „Das Konsumentenverhalten zeigt das Bedürfnis nach Normalität und Gemeinschaft, um das Leben zu genießen. Trotz der Pandemie haben wir 2020 und 2021 neue Produkte in unseren internationalen Märkten eingeführt, die das Markenwachstum entscheidend vorangetrieben haben“, sagt Thomas Scholl, der aus Deutschland stammende Finanzchef von Freixenet. Die zweistelligen Zuwachsraten in Brasilien, Polen und den Vereinigten Staaten beruhen „unter anderem auf dem Erfolg von Innovationen wie Freixenet Prosecco und der Italian und Spanish Freixenet Wine Collection“.

Henkell-Freixenet ist mittlerweile der größte Schaumweinhersteller der Welt mit einem Marktanteil von rund 10 Prozent. Im Jahr 2018 hatte Henkell 50,67 Prozent der Anteile von Freixenet erworben. Das gesamte Cava-Geschäft ist indes internationaler geworden. Vor vier Jahren hatte der amerikanische Investmentfonds Carlyle den Konkurrenten Codorníu übernommen. Für die Freixenet-Gruppe macht der spanische Markt nur 15 Prozent des Umsatzes aus, 85 Prozent das Ausland. Dort vertreibt man den Schaumwein vor allem in den Supermärkten. Das half, weil sie auch während der Pandemie geöffnet blieben.

Aber auch die Spanier sind zurück. Am Stammsitz von Freixenet in Sant Sadurní d'Anoia, wo man sich gerne als die Cava-Hauptstadt Spaniens rühmt, folgt inzwischen wieder eine Kellerführung auf die nächste. Vor Corona zählte man dort im Jahr 100 000 Besucher. Jetzt sind die Führungen wieder oft lange im Voraus ausgebucht, obwohl weiterhin die riesige moderne Produktionsanlage nicht besichtigt werden kann: In dem kleinen Zug, der durch die Keller dorthin fährt, hält man das Infektionsrisiko noch für zu groß.

Die Herausforderung für die großen Kellereien ist es, aus den Trauben, die Hunderte Bauern ihnen liefern, bei gleichbleibender Qualität ihren international wiedererkennbaren Cava zu machen. Nur vorsichtig und kaum merklich passt man sich den Geschmacksveränderungen an. „Vor ein paar Jahrzehnten hat er noch anders geschmeckt“, sagt die Weinmacherin Glòria Collell von Freixenet. „Der Rosé erfreut sich wachsender Beliebtheit. Der Trend geht zu frischen, fruchtigeren Weinen, die leichter zu trinken sind“, sagt die Spanierin, die bei Freixenet den Titel International Wine Manager trägt.



Ausbleibender Regen als Gefahr für das gepflegte Glas Wein zum Essen: Die Touristen in Spanien freut es jedoch. Bild: D.O. Cava

Alle Winzer bekommen auch die Folgen des Klimawandels zu spüren. In Sant Sadurní d'Anoia begann die Weinlese traditionell mit einem Fest am 8. September. Dafür hat aber nun niemand mehr Zeit, denn die ersten Trauben sind meist schon Mitte August reif. Alle Kräfte sind dann im Weinberg. Henkell und Freixenet schauen sich längst nach Alternativen im kühleren Norden um. Die Gruppe kaufte vor Kurzem in Sussex die Bolney Wine Estate, die englischen Schaumwein produziert. Ein großer Teil des Grundweins, den andere Kellereien in Sekt verwandeln, stammt derzeit aus der spanischen La-Mancha-Region, in der sich die Erderwärmung schon stärker bemerkbar macht als in Katalonien.

In den vergangenen Monaten hat es in Spanien so wenig geregnet wie schon lange nicht mehr. Das besorgt die Winzer und begeistert die Touristen, die bisher die Weingebiete noch nicht in großer Zahl entdeckt haben. Der Weintourismus ist in Spanien viel weniger entwickelt als in Deutschland. Im Penedès gehörte man mit der ersten Weinstraße zu den Pionieren. Knapp 40

Kilometer ist die „Carretera del Vi“ lang, sie führt sie entlang eines alten Römerwegs nach Sitges ans Mittelmeer. Von dort aus verschifften früher auch die Vorfahren der Familie Torres ihre Weine – vor allem in spanische Kolonien wie Kuba. Der Stammsitz des katalanischen Weingiganten, der heute in rund 150 Länder exportiert, liegt ebenso an der Weinstraße wie Parés Baltà und Mastinell.

Das „Cava & Hotel Mastinell“ ist nicht zu übersehen. Das Gebäude erinnert an Cava-Flaschen, die in den Kellern in endlosen Regalen gären. Jedes der nur 13 Zimmer hat ein rundes bodenhoheres Fenster mit Blick auf die Weinreben. Das gewellte Dach mit seinen unterschiedlich grünen Kacheln ist eine kleine Referenz an die Architektur von Antoni Gaudí im nahen Barcelona. Das „Cava & Hotel Mastinell“ ist das einzige Wein-Hotel im Penedès. Das Fünf-Sterne-Haus mit dem kleinen Weingut hat sich ein einheimischer Unternehmer geleistet, der in der Sanitärbranche erfolgreich war und sich später auf den Aufbau einer Hotelkette konzentrierte.

Sieger der Blindverkostung

Nur wenige Jahre nach dem Start des ökologisch arbeitenden Weinguts folgte eine erste Auszeichnung. In einer Blindverkostung wurde ein Mastinell-Cava für eine Hochzeitsfeier am spanischen Königshaus ausgewählt. „Cristina Gran Reserva“ erinnert bis heute an die Heirat der Infantin Cristina. Das Paar ist inzwischen getrennt, der Cava immer noch ein Erfolg. Den Reservas gibt man viel mehr als die 15 Monate, die der Regulierungsrat der D.O. Cava als Minimum vorschreibt.

Immer mehr Winzer gehen längst bei Qualität und Herkunft freiwillig viel weiter. Sie stören sich daran, dass die geschützte Herkunftsbezeichnung bisher nur Aufschluss darüber gibt, wie der Cava hergestellt wurde und welche Merkmale er besitzt, nicht jedoch, wo und wie die Trauben wachsen. Cavas können nicht nur aus Katalonien, sondern auch aus der Rioja-Region und der Extremadura an der portugiesischen Grenze kommen. In den vergangenen Jahren scherten die ersten Winzer aus. Sie schlossen sich unter der Herkunftsbezeichnung D.O. Penedès zusammen und vermarkten ihre Weine als Classic Penedès. Nach eigenen Angaben ist es die erste Schaumweinerkunft auf der Welt, die hundert Prozent biologisch ist und deren Trauben nur aus der gleichnamigen Region stammen.

Im Weingut von Parés Baltà hat man nicht so lange gewartet. Die Familie hat ein ganz eigenes Verhältnis zu den Trauben, die sie von Hand liest. Beim Anbau spielen die Ideen des Anthroposophen Rudolf Steiner, der Mondzyklus und Heilpflanzen eine Rolle. Alle Weine sind durch Demeter biodynamisch zertifiziert. „Wir wollen einen gesunden Wein machen, denn Wein ist Energie“, sagt der Seniorchef Joan Cusiné.