Cava Spanien

Cava DO

Die Denominación Cava (DO) ist die geschützte Herkunftsbezeichnung für spanischen Qualitätsschaumwein nach der traditionellen Flaschengärung, dessen historisches und produktionelles Zentrum in Katalonien – insbesondere im Penedès (Provinz Barcelona) – liegt.

Wie beim Champagner findet die zweite Gärung zwingend in der Flasche statt (Méthode Traditionelle). Der Name Cava stammt vom katalanischen Wort für „Keller", in dem die Flaschen reifen.

Das klassische Cava-Trio besteht aus den einheimischen weissen Rebsorten Macabeo (fruchtig, blumig), Xarel·lo (strukturgebend, kräftig) und Parellada (fein, säurebetont). Ergänzend sind unter anderem Chardonnay, Pinot Noir oder Garnacha (für Rosé-Cava) zugelassen.

Das mediterrane Klima sorgt für milde Winter, viel Sonne und moderate Niederschläge. Kalk- und Kreideböden verleihen den Trauben die notwendige Frische und Säure für hochwertige Schaumweine.

Die verschiedenen Qualitätsstufen:

• Cava de Guarda (Basisstufe) - reift mindestens 9 Monate auf der Hefe in der Flasche. Diese Weine sind jugendlich, spritzig und betont fruchtig mit frischer Säure – ideal als unkomplizierter Aperitif.

• Cava de Guarda Superior Reserva - reift mindestens 18 Monate auf der Hefe. Durch die längere Lagerung wird die Perlage deutlich feiner und cremiger. Neben den frischen Fruchtaromen zeigen sich erste elegante Noten von Gebäck und Brioche.

• Cava de Guarda Superior Gran Reserva - reift mindestens 30 Monate auf der Hefe. Diese Stufe steht für hohe Komplexität und Tiefe mit ausgeprägten Reifearomen wie gerösteten Nüssen, Brotkruste, Honig und Toast. Sie darf ausschliesslich in den trockenen Varianten Brut Nature, Extra Brut oder Brut ausgebaut werden.

• Cava de Guarda Superior de Paraje Calificado (Spitzenstufe). Reift mindestens 36 Monate auf der Hefe. Es handelt sich um streng limitierte Einzellagen-Cavas aus herausragenden Weinbergen mit weiter reduziertem Ertrag (maximal 8.000 kg/ha) und verpflichtender Handlese. Auch diese Stufe ist ausschliesslich in den drei trockensten Geschmacksrichtungen zugelassen.

Für alle Qualitätsstufen gibt es je nach Restzuckergehalt von knochentrockenem Brut Nature / Gran Reserve Brut Nature, d.h. ohne Dosage unter 3 g/l über den Extra Brut, Brut Reserve mit ca. 5 g/l, Gran Reserve Brut mit ca. 10 g/l bis hin zum süssem Cava Dulce mit über 50g/l.

Celler Josep Ventosa, Castellet i la Gornal (Baix Penedès) — Cava DO, Barcelona

Im Herzen der spanischen Region Penedès südlich von Barcelona befindet sich Celler Josep Ventosa, ein Weingut, das stolz auf eine lange Familiengeschichte im Weinanbau zurückblickt. Celler Josep Ventosa wurde 1970, mit der Philosophie, elegante und ansprechende Cavas zu produzieren, gegründet.

Die Weinberge befinden sich im Zentrum des Baix Penedès, nur wenige Meter über dem Meeresspiegel. Es wird mit nachhaltigen Weinbaupraktiken gearbeitet. Die Trauben werden von Hand gelesen.

Die Böden sind kalkhaltig und kreidig, wodurch aromatische, frische Cavas mit ansprechendem Geschmack entstehen. Ausgewogenheit, Eleganz und eine schöne Frucht definieren die Qualität ihrer Cavas die vorwiegende mit den traditionellen Sorten Macabeo, Xarel·lo und Parellada produziert werden. Aber auch Sorten wie Chardonnay und Pinot Noir finden immer mehr Anwendung.

Die Cavas von Celler Josep Ventosa sind im Glas optisch, mit ihrer schönen und brillanten Farbe sowie einer feiner und kontinuierlichen Perlage, sehr ansprechend.

Unser Angebot aus dem Celler Josep Ventosa

HONOR Brut Reserva	Cava	75 cl
JOSEP VENTOSA Brut Rosé Bio	Cava	75 cl
JOSEP VENTOSA Brut Nature Bio	Cava	75 cl

HONOR Brut Reserva — Cava DO, Barcelona

Herkunft:	Castellet i la Gornal (Baix Penedès), Cava DO, Barcelona
Traubensorten:	Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Ausbau:	Für den Brut Reserva wird mit den Sorten Macabeo, Xarel·lo und Parellada und den besten Ernten aus den Weinbergen gearbeitet, der eine Reifung von 18 bis 20 Monaten folgt. Dosage 9 Gramm/Liter
Alkoholgehalt:	11.5% Vol.
Kommentar:	Tradition, Kultur und Eleganz bestimmen seit 1970 den HONOR Brut Reserva. Die Qualität ist das Ergebnis einer jahrzehntelangen Erfahrung. Strohgelbe Farbe und feine anhaltende Perlage bestimmen sein glänzendes Aussehen. Akzentuierte Aromen frischer Trauben mit Noten von reifen Früchten und Zitrusfrüchten, typisch für das Altern in der Flasche. Im Mund findet sich eine sehr schöne Lebendigkeit, die durch angenehme Balance und Eleganz ergänzt wird. Ideal als Apéro, zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.
Preis:	14.90

JOSEP VENTOSA Brut Rosé — Cava DO, Barcelona

Herkunft:	Castellet i la Gornal (Baix Penedès), Cava DO, Barcelona
Traubensorten:	Pinot Noir und Trepat; Handlese
Ausbau:	Reifung auf der Flasche von 12 bis 14 Monaten
Alkoholgehalt:	11.5% Vol.
Kommentar:	Klar, brillant mit lebhafter Farbe. Anhaltende, feine Perlage. Sortentypisch, fruchtig und komplex, mit Schwerpunkt auf Wildfrüchten, allen voran der Erdbeere. Seine Reifung verleiht ihm einen langen, ausgewogenen Abgang im Mund und bleibt frisch und lebendig. Frisch, angenehm, ausgewogen und gute Struktur. Im Abgang angenehm und voll, mit Wiederholung und Harmonisierung der Aromen in Nase und Mund. Ideal als Aperitif zu jeder Zeit. Kombinieren Sie Rose Cava mit allen Arten von Fisch, Schalentieren, weißem und rotem Fleisch und für eine ganze Mahlzeit.
Preis:	16.90

JOSEP VENTOSA Brut Nature, Bio — Cava DO, Barcelona

Herkunft:	Castellet i la Gornal (Baix Penedès), Cava DO, Barcelona
Traubensorten:	Xarel·lo, Macabeo, Parellada; Handlese und nachhaltige Bearbeitung, Bio zertifiziert
Ausbau:	Für den Josep Ventosa Brut Nature wird mit den Sorten Xarel·lo, Macabeo und Parellada und den besten Ernten aus den Weinbergen gearbeitet, der eine Reifung von 14 Monaten folgt. Keine Dosage (ohne Zuckerzusatz)
Alkoholgehalt:	11.5% Vol.
Kommentar:	Die Weinberge mit ihren kalkhaltigen und kreidigen Böden im Zentrum des Baix Penedès, nur wenige Meter über dem Meeresspiegel, sind ideal für den Anbau der Trauben Xarel·lo, Macabeo und Parellada. Die Cavas sind frisch und aromatisch und überzeugen beim ersten Schluck. Knackig-frisch, blumige Akzente, reife Früchte, komplex.
Preis:	16.90