



Marcel Sabaté von Castellroig.

Blick auf die biologisch kultivierten Rebberge der Familie Sabaté in Penedès.

Castellroig Reserva brut (Schaumwein, trocken) 2018

64% Xarello, 14% Macabeu, 11% Parellada, 11% Chardonnay
 Sabaté i Coca, Corpinnat (Penedès, Spanien)

Fr. 16.90

(statt Fr. 19.40)

Kürzlich servierte mir der Exportdirektor unseres Priorat-Produzenten den Castellroig Reserva. Als ich diesen aus Katalonien, der Heimat des Cava stammenden Schaumwein degustierte, war ich völlig überrascht! Die Qualität ist herausragend: Frisch, reintonig, sehr trocken, jedoch auf eine äusserst angenehme Art, mit hervorragender Länge. Ich befürchtete, dass dieser mittels aufwendiger Flaschengärung erzeugte Schaumwein über dreissig Franken kosten würde. Als ich dann erfuhr, dass der Castellroig in einer ähnlichen Preiskategorie wie ein gehobener Prosecco liegt, bestellte ich sofort. Der Familienbetrieb von Marcel Sabaté besteht seit über 135 Jahren. Insgesamt werden im Bitlles-Tal in der Nähe Barcelonas 40 Hektar nach biologischen Richtlinien kultiviert und verschiedene Weine, hauptsächlich aber Schaumweine produziert. Wie die meisten in der Gegend verkaufte die Familie früher an einen der grossen Cava-Hersteller. Als sie anfang, eigene, hochstehende Cava zu erzeugen, strich Codornú Marcel von der Lieferantenliste. Er sagt: «Es ist eine Tragödie, dass mittlerweile so unendlich viele schlechte Cava produziert werden. Das hat dem Image enorm geschadet. Seit den 1990er Jahren ist es sogar erlaubt, Trauben für Cava ausserhalb von Katalonien (wie beispielsweise Extremadura) zu beziehen! Teilweise wissen die Hersteller nicht einmal, woher ihr Traubengut stammt.» Aus diesem Grund hat eine kleine Gruppe qualitätsbewusster Winzer die DO Cava verlassen und die alternative Bezeichnung *Corpinnat* ins Leben gerufen. Hierfür sind nur Trauben aus einem genau eingegrenzten Gebiet südlich von Barce-

lona zugelassen, das Schwergewicht liegt zudem auf den besten lokalen Sorten wie beispielsweise Xarello und einer Mindestlagerzeit auf der Hefe von 18 Monaten. Die von uns angebotene Reserva 2018 reifte gar 26 Monate, bevor sie degorgiert wurde. Wer einen hochwertigen Schaumwein mit Flaschengärung geniessen möchte, wird hier mit Sicherheit etwas vom Allerbesten bekommen, das auf dem Markt zu finden ist. Als spannende Alternative zu einem Basis-Champagner kann ich Ihnen diesen Castellroig nur wärmstens empfehlen!

