

Wein – Sekterstellung

Wein

In Spanien gibt es mehrere weltweit bekannte Weinanbaugebiete, jedes von denen stellt einen besonderen Wein her.

Die bekannteste Weingegend Spaniens ist das Rioja-Gebiet, dieses liegt in Nordspanien in der Nähe der Pyrenäen. Dort werden vorwiegend Rotweine hergestellt.

Ausserdem gibt es dort noch die bekannten Navarra Weine und die von Ribeira del Duero.

In Südsanien stellt man an der portugiesischen Grenze bei der Ortschaft Jerez den allseits bekannten Sherry her, und auch bekannte Brandweine.

In Katalonien stellt man ausserdem noch den Sekt her. Doch auch hier gibt es ein kleines Weinanbaugebiet das weltweit bekannt geworden ist. Im Küstengebiet von Tarragona heißt das Priorat.

Die Weingegend ist gerade mal 10 mal 15 km groß. Doch der Wein der hier hergestellt wird ist hervorragend und auch sehr teuer. Eine Flasche Priorat Wein vom Jahrgang 1994 kostet schon mehr wie 400 Euro.

Die Weintrauben werden im September geerntet. Dann werden die Trauben maschinell von den ganzen Stängeln befreit und dann gemaischt, das heißt man bekommt ein Mischmasch aus Schale und Most, die sogenannte Maische.

Wie lange der Most mit der Schale zusammenbleibt, das heißt wenn die Maische gepresst wird, hängt davon ab welche Art von Wein man herstellen möchte.

Rotwein: Hier bleibt die Schale mit dem Most ca. zwei Wochen zusammen. Dadurch bekommt man ein sehr starkes Aroma und die Farbe wird ziemlich dunkel.

Rosewein: Hier bleibt die Schale mit dem Most nur zwei Tage zusammen. Auf diese Art bekommt man ein leichteres Aroma und die Farbe wird nicht allzu sehr beeinflusst.

Weißwein: Für diesen Wein lässt man die Schale mit dem Most nur wenige Stunden zusammen, so wird die Farbe nicht beeinflusst und das Aroma wird verbessert.

Also wenn nun die Maische gepresst wird, kommt diese Flüssigkeit bei 15 Grad in große Silos und bleibt dort bis ca. 6 Monate.

Dann hat man den jungen Wein der als Tafelwein verkauft wird. Zum Essen schmeckt der ausgezeichnet.

Will man den Wein veredeln, das macht man vorwiegend bei Rotweinen, kommt die Flüssigkeit anschließend nach dem Pressen in Fässer zur Reifung.

Bei der Fassreifung ist es sehr wichtig, welche Art von Holz man verwendet, denn die Art des Holzes beeinträchtigt den Geschmack.

In Katalonien verwendet man meist amerikanische oder französische Eiche. Bei der amerikanischen kommt man zu einem stärkeren Aroma, als bei der französischen.

Die Reifung in den Fässern dauert normalerweise zwischen 1 und 3 Jahren.

Bei guten Weinen kommt es danach noch zur mehrjährigen Flaschenreifung.

Auf dem Etikett der Weinflasche findet man Informationen was mit dem Wein gemacht wurde.

Cosecha-Wein (hausgemacht): das ist der junge Wein ohne Fassreifung.

Wenn auf der Flasche Crianza steht weiß man das der Wein 1 Jahr lang im Faß und danach 2 Jahre in der Flasche gereift ist.

Reserva-Wein: 2 Jahre Fass und 2 Jahre Flaschenreifung

Gran Reserva Wein: 3 Jahre Fass und 2 Jahre Flaschenreifung

Wie nun der Wein schmeckt, das ist von der verwendeten Traube abhängig. Es gibt in Spanien 146 verschiedene registrierte Traubenarten wovon aber nur 40 kommerziell verwendet werden.

Von der Meeresspiegelhöhe ab, bis ca. 250 m Höhe findet man vorwiegend weiße Trauben. Die bekannteste Art davon ist sicherlich die Moskatell Traube. Diese nennt man auch die Königin unter den Trauben. Es ist eine sehr süße Traube. In den Höhenagen zwischen 250 und 500 m, findet man vorwiegend französische Trauben, wie zum Beispiel die Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mencia, Carinena usw.

In den Höhen über 500 m werden hauptsächlich Trauben aus Deutschland angebaut für den Gewürztraminer und die Rieslingtraube. In Galizien und Nordwestspanien findet man fast nur die Gewürztraminer Traube.

S e k t

In Katalonien wird auch Sekt hergestellt.

Sie kennen sicherlich die Sektmarke Freixenet oder Cordoniu, diese kommen beide aus Katalonien. Das Herz der Sektregion ist die Gemeinde Penedes. Diese liegt in der Küstennähe zwischen Barcelona und Tarragona. In der Gemeinde Penedes gibt es über 300 Sektkeller.

Die Sekthauptstadt ist Sant Sadurn d'Noya, auch hier gibt es 60 Sektkeller.

Sekt auf spanisch heißt CAVA. Die Namen die spezielle Sekt haben sind geschützt. Der Cava wird nach französischer Art hergestellt. Doch wenn man die Preise zwischen Champagner oder Cava vergleicht ist der Champagner sehr teuer. Eine Flasche Cava gibt es schon für ca. 5 Euro doch auch hier kann man mehr ausgeben für eine bessere Qualität.

Wie wird der Cava gemacht ?

Als erstes wird ein junger, meist weißer Wein hergestellt. Dieser junge Wein wird zusammen mit Zucker und Hefe in Flaschen abgefüllt. Diese Flaschen werden mit einem normalen Kronkorken verschlossen.

Dann werden die Flaschen im Sektkeller in horizontaler Position bei natürlicher Temperatur von ca. 14 Grad gelagert. Das ist auch spanisches Gesetz. Jede Flasche worauf Cava draufsteht, ist mindestens 9 Monate gelagert worden.

Während der Lagerung von 9 Monaten, findet ein Gärungsprozess statt. Dabei entsteht Gas und dieses kann aus den Flaschen nicht entweichen, da diese ja verschlossen sind. Somit entstehen nun in der Flasche die typischen Gasblasen des Sektes.

Nach diesem Gärungsprozess hat man das Problem den Rest vom Zucker und der Hefe aus den Flaschen herauszubringen.

Man bringt also die Flasche langsam in eine senkrechte Stellung mit dem Flaschenhals nach unten, um den ganzen Satz in den Flaschenhals zubekommen. Dieses Umdrehen der Flaschen dauert mehrere Tage und man muss die Flaschen dabei auch schütteln.

Dann wenn der ganze Satz im Flaschenhals ist, werden die Flaschen in flüssigen Stickstoff getaucht. Flüssiger Stickstoff hat eine Temperatur von 30 Grad unter Null. Somit gefriert der Satz im Flaschenhals sehr schnell zu einem Eisblock.

Dann wird die Flasche in eine Position gedreht mit dem Flaschenhals nach oben und während dem umdrehen wird die Flasche entkorkt. Dabei fliegt durch den Druck in der Flasche der Satz einfach heraus. Zurück bleibt die glasklare Flüssigkeit des Sektes.

Nun wird noch ein ganz bestimmter Likör in die Flaschen hinzugefügt, es hängt davon ab welchen Typ von Sekt man haben will.

In Spanien gibt es 4 Sorten von Sekt:

Brut nature, das ist der trockenste

Brut, der ist auch trocken doch nicht ganz so herb wie der nature

Semi, dieser ist etwas süßlich

Semi sec, ist der süßeste von allen

NUN DANN TRINKEN SIE MAL EINE FLASCHE CAVA

Viel Vergnügen wünscht Ihnen Ihre Reiseleitung.