



Martel.
Wein geniessen.

Spanien / Cava

Weinregion Cava



Auf einen Blick



32'600 ha



Weiss: Parellada, Xarel-Lo, Macabeo (Viura), Subirat (Malvasia Riojana) und Chardonnay
Rot: Monastrell und Garnacha Tinta

Anders als die übrigen Dos Spaniens (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) ist die DO Cava nicht auf einen bestimmten Bereich beschränkt. Als Spanien 1986 aber der EU beitrug, bestand diese darauf, dass Cava stets aus Trauben hergestellt werden müsse, die in bestimmten Anbaugebieten gewachsen sind. Infolgedessen wurde der Gebrauch der Bezeichnung Cava auf eine Reihe namentlich aufgeführter Ortschaften beschränkt in Katalonien, Valencia, Aragon, Navarra, Rioja und dem Baskenland. 95% aller Cavas entstehen jedoch in Katalonien. Der überregionale Bereich umfasst rund 32'600 ha Rebfläche. Es dürfen kein Gebiets- oder Gemeinde-Namen auf dem Flaschen-Etikett aufscheinen, sondern es ist nur die Bezeichnung „Denominación Cava“ zulässig. Aus diesem Grund ist Cava eigentlich auch keine DO (Denominación de Origen), da es sich ja um keine Ursprungs-Bezeichnung (Origen = Ursprung) handelt. Die Gesamtproduktion beläuft sich auf über 1 Mio. hl im Jahr.

Für weisse Cavas sind die Rebsorten Parellada, Xarel-Lo, Macabeo (Viura), Subirat (Malvasia Riojana)

und Chardonnay, sowie für Rosados Monastrell und Garnacha Tinta zugelassen. Seit Anfang der 1990er-Jahre ist auch Chardonnay zugelassen. Flaschengärung ist vorgeschrieben. Die Mindestreifezeit auf der Hefe beträgt 9 Monate, frühestens ein Jahr nach der Lese darf ein Cava in den Handel kommen. Nach 18 Monaten Reifung gelten sie als Reserva, nach 30 Monaten als Gran Reserva.

