

Celler de Capçanes in Katalonien: Die unmögliche Geschichte vom Weg in den Weinhimmel

18. April 2019

Wir befinden uns im **Jahr 2019** nach Christus. Ein von **unbeugsamen Katalanen bevölkertes Dorf** hört nicht auf, **immer bessere Weine zu erzeugen** und den **großen Herrschern** aus der **Rioja** und dem **Penedès** **Widerstand** zu leisten: So ungefähr könnte die **Geschichte** von **einer der berühmtesten spanischen Weinkooperativen** beginnen - **augenzwinkernd** und mit einer **Beziehung** dazu, dass ein **Teil der Weine** in **Papier mit Comic-Zeichnungen eingewickelt** ist.

Capçanes heißt das **kleine, in einem hochgelegenen Bergtal versteckte Dorf** und **Celler de Capçanes** die **legendäre Genossenschaft**. Das **Dorf entstand 1620** als **schmächtiges Bollwerk** gegen **marodierende Plünderer**, vor denen die **seit den Römern hier herrschenden Kartheuser-Mönche keinen Schutz** brachten. **Capçanes lebte von Anfang an vom Wein**. **Anfang des 20. Jahrhunderts**, nach der **Industrialisierung der Küstenregion**, **leerte es sich** durch **Abwanderung** von **rund 2.500 auf etwa 400 Bewohner**. Die **bewirtschaftete Weinbaufläche reduzierte sich** von **1.000 auf 200 Hektar**. Im Zuge der **aufkommenden Vergenossenschaftung** **gründeten 1933 fünf Winzerfamilien** die **Celler Cooperatiu de Capçanes**, um im **Wettbewerb** mit den **damals bereits namhaften Weinen** aus dem **Priorat bestehen**, wenn nicht gar **auftrumpfen** zu

können. **Capçanes** liegt in der Provinz **Tarragona**, rund 160 km südsüdwestlich von **Barcelona**, und ist **weinbaummäßig umzingelt** vom angesehenen **Gebiet Priorat**. Die neu gegründete **Kooperative** stellte auf den über die **Capçanes-Täler** weit verstreuten **Höfen** in mühsamer **Handarbeit fast ausschließlich Tankweine** für den **Alltag** und für die ansässige **Gastronomie** her. Schon bald lieferte man an die **großen spanischen Weinkellereien** bis zu **einer Million Liter** jährlich. Der **Wein** hatte einen **guten Ruf**: Die **Rebstöcke** in den **Bergen** spendierten **fruchtige, komplexe, farbintensive** und **öchslestarke** **Weine**, die vielen **Weinen** des ach so berühmten **Priorats** im **Cuvée** auf die **Sprünge** halfen.

Ab 1985 ließ sich die **Kooperative** darauf ein, **statt der Tankweine** überwiegend **nur noch die Traubenernte** an die **listigen Négotiants** von **auswärts** zu **liefern**, so dass das **Dorf** jegliche **önologische Identität** **verlor**. Erst **Anfang der 90er Jahre** begann man auf **Flaschenwein-Erzeugung** **umzustellen**, die **Winzer** nicht mehr **nach Menge**, sondern nach der **Qualität** ihrer **Trauben** zu **bezahlen** und **eigene** **Weine** mit **Reifung** im **Barrique** **herzustellen**. **1995** war dann **Schluss** mit der **Ausverkauf** der **Ernte**. Allerdings **wirtschaftete** man **stets am Rande des Ruins**. Zu dieser Zeit kam eine **Anfrage** der **jüdischen Gemeinde** in **Barcelona**, die seit Jahrzehnten eine **Kellerei** **suchte**, um **koschere** **Weine** **herstellen** zu **lassen**. Da die **Dorfbewohner** es seit jeher **gewohnt** waren, das **zu machen**, was **keiner** sonst **schaffte**, begann man **koschere** **Weine** zu **erzeugen**. Das **führte** zu einer **verhältnismäßig gigantischen Investition**, für deren **Kredite** **etliche Mitglieder** der **Genossenschaft** mit ihren **Grundstücken** und **Häusern** **bürgten**. **Musste** doch, um nach den **strengen „Lo Mebushal“-Regeln** **koscher** **vinifizieren** zu **können**, die

gesamte Kellertechnik modernisiert und teilweise doppelt angeschafft werden.

Mit dem ersten koscheren Wein Peraj Ha'abib - Flor de Primavera - rückte die Kooperative plötzlich in den Fokus der internationalen Weinwelt. Das Münchhausen-Prinzip von wegen eigener Schopf und aus dem Sumpf ziehen hatte funktioniert. Den 96er Peraj Ha'abib ernannte der renommierte spanische Weinjournalist Jose Peñin zum drittbesten Wein Spaniens. Weil der Erfolg nicht nur sensationell, sondern auch motivierend war und die teure Kellertechnik ideale Voraussetzungen bot, blieb man gleich dabei, über die koschere Linie hinaus das scheinbar Unmögliche umzusetzen und den Fahrschein in den Weinhimmel zu lösen: Ein kleines Bergdorf machte aus dem Stand heraus Weine zum Staunen - auf höchstem Qualitätsniveau, in der Spitze der führenden Produzenten der DO Montsant und im erlauchten Kreis der renommiertesten Weinerzeuger des Landes. Das Wallstreet-Journal kürte die Kellerei zur besten Kooperative Spaniens und zu einer der drei Top-Genossenschaften Europas. Der amerikanische Weinpapst James Suckling nahm den Peraj Ha'abib 2016 und den Garnatxa Montsant Cabrida 2016 in die Liste seiner 100 besten spanischen Weine 2018 auf.

Wesentlichen Anteil an diesem Erfolg hatte ein junger Mann aus Heidelberg, der in den 90er Jahren erst in Geisenheim und dann in Tarragona Önologie studiert hatte und 1999 für einen deutschen Weinimporteur als Einkäufer nach Capçanes kam: Jürgen Wagner. Er wurde von der Kooperative engagiert, fungierte jahrelang als einer der beiden Kellermeister und konzentriert sich heute auf die Funktion des Exportmanagers, der bei Tastings und Messen in der ganzen Welt präsent ist. Jenseits aller Funktionen ist Jürgen

Wagner seit 25 Jahren so etwas wie der gute Geist des Dorfes. In Spanien war man überrascht, wie es ihm als jungem Deutschen zusammen mit dem ebenfalls jungen Önologen Angel Teixido über Jahre gelang, die verschiedenen Interessen der urkatalanischen Mitglieder im Ergebnis beständig solidarisch in Richtung von Topweinen zu lenken, die Stilistik maßgeblich zu beeinflussen und die Erfolge von Celler de Capçanes immer weiter zu steigern. Immerhin ist der Weinmarkt in Spanien hart umkämpft. Etliche industriemäßige Großkellereien bestimmen den Export und jeder katalanische Produzent muss sich in Deutschland extrem anstrengen, seine Topweine auf die Karten der Gastronomie oder die Bestelllisten von Weinfreunden zu bringen. Doch Jürgen Wagner hatte Großes zu bieten. Das generelle Negativimage von Genossenschaften konnte er stets mit einer kleinen Probe der Weine von Celler de Capçanes schnell und überzeugend aus dem Weg räumen. Außerdem bot er ein vernünftiges Preis-Genuss-Verhältnis, das einerseits im Sinne der Fair Trade Idee die Arbeit der Winzer und der Kooperative angemessen vergütete, andererseits vom Budget des Weintrinkers nicht mehr forderte, als dem Weinerlebnis adäquat war.

Es gelang ihm über die Jahre, die Kooperative mit ihrer lokalen Identität als einer der Spitzenerzeuger Spaniens zu positionieren. Heute werden etwa drei Viertel der Produktion in über 40 Länder exportiert. Jürgen Wagner packt das alles mit einer kreativen Energie an und wirkt in einem geradezu verschworenen Team mit, das immer glaubt, dass alles gut wird. Francisco Perello koordiniert als Direktor die Abläufe in den Weinbergen und im Keller. Seit 2013 gehört zum Team die katalanische Önologin Anna Rovira, die in Frankreich und Tarragona studiert und zunächst im elterlichen

Weingut geprobt hatte. Seit 2016 ist sie verantwortliche **Chefönologin** von **Celler de Capçanes**. Sie hält die gestandenen Winzer ebenso wie die Kellermeisterkollegen in Schwung mit ihren **talentierten Ideen** und ihrer **Neugier** auf **schöpferische Weinkreationen voller Eleganz und Finesse**. Es macht ihr **Spaß**, mit den **Weinen** im wahrsten Sinne des Wortes **nach den Sternen zu greifen**. Mit ihren **barrique-ausgebauten Rotweinen** wurde sie vom **Genussmagazin 'Selection'** zur **Winzerin des Jahres 2018** gekürt. Eines der **wichtigsten offenkundigen Geheimnisse** von **Anna und Jürgen** ist die **Weichenstellung am Mainstream vorbei**. Auch **Fachverkoster** sind **überrascht**, wenn sie einen **spanischen Wein** im Glas haben, der **nicht mit Holz klotzt**, sondern mit **Frucht, Eleganz** und **herkunftstypischer Vollmundigkeit** überzeugt und bei dem das **Barrique** nur eine **hochfeine geschmackliche Stellschraube** ist und **nicht benutzt** wird, um **mittelmäßige Weine** mit einer **Qualitätsvermutung** zu versehen.

Anfangs gehörte **Capçanes** **weinbaummäßig** zur **Subzone Falset** des **Weinbaugebiets DO Tarragona**. Mit dem **Jahrgang 2000** wurde die **Bergregion Falset** von den **Flachlagen der DO Tarragona** **getrennt** und als **neu gegründete DO Montsant** ausgewiesen. Damit entstand die **ungewöhnliche Situation**, dass **mitten im altehrwürdigen Weinanbaugebiet Priorat** eine **eigenständige DO** geschaffen wurde. Zum **Trost** erhielt der **Priorat 2001** den **Status der höchsten spanischen Herkunftsbezeichnung DOCa**, mit dem sich **landesweit** sonst nur das **Anbaugebiet Rioja** schmücken darf. Die **Celler Cooperatiu de Capçanes** hat heute **80 Mitglieder**, die zum **großen Teil** **zusammen mit ihren Parzellen aufgewachsen** sind und sie dann **von ihren Eltern geerbt** haben. Mit **Stolz** halten sie an der **Idee der Genossenschaft** fest, in der sie ihre **eigenen Weinberge** **pfléglich**

und individuell bewirtschaften und das Beste daraus machen können. Ihr Vertrauen in die **gemeinschaftliche Vinifizierung und Steuerung** wird **alljährlich materiell** durch die **Absatzzahlen** und **emotional** durch **ruhmreiche Auszeichnungen** bestätigt.

Die von den Winzer-Genossen bewirtschaftete **Rebfläche** von rund **250 Hektar** verteilt sich zu einem großen Teil auf **Miniparzellen** mit **kargen, steinigen, Jahrhunderte alten Terrassenanlagen** und **Steilhängen**, die vielfach **von Wald umgeben** sind. Sie erstrecken sich in **150 Meter bis knapp 600 Meter Meereshöhe** **amphitheaterförmig** über **drei Capçanes-Täler**. Die **Böden** reichen von **Sand** über **ton-, kalk- und lehmhaltiges Terrain** mit **Schiefer** und **Granitanteilen**. Die **Vielfalt** eröffnet die **Möglichkeit, Weine zu kreieren**, die ganz **spezifische Eigenschaften des Bodens** abbilden. Seit kurzem ist das mit der **neuen Linie der Terroir-Weine** auch genutzt worden. Die **Weinberge** sind nur zu einem ganz **kleinen Teil** mit **weißen Rebsorten** wie **Garnacha blanca, Chardonnay** und **Macabeo** bestockt, zum **weitaus größten Teil** jedoch mit **roten Sorten**. Davon ist die **Hälfte Garnacha**, gefolgt von **20 % Cariñena** (katalanisch **Samsó**) sowie **Tempranillo, Carignan, Cabernet Sauvignon, Merlot** und **Syrah**. Die **Rebstöcke** sind **durchschnittlich 30 Jahre** alt, es gibt aber auch **Anlagen** mit **Garnacha** und **Cariñena**, wo **über einhundert Jahre alte Reben** stehen. Die **Ernte** erfolgt **ausschließlich manuell** mit einer **ersten Selektion im Weinberg** und einer **zweiten im Keller**. Mitte **2001** wurde ein **neuer Barriquekeller** mit **1.800 Eichenfässern** bestückt, der **2008** ein **spezielles Befeuchtungssystem** bekam. **35 ha** der **Weinberge** sind heute **ökologisch bewirtschaftet** und von der **CCPAE** (Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica) **zertifiziert**.

Wir konnten **sechs Weine** von **Celler de Capçanes** verkosten.

2018 Mas Picoso de flor en flor

Der **Mas Picoso „Von Blume zu Blume“** ist ein **Bio- und vegan-zertifizierter** Wein, der zur **jung-frisch-und fruchtig-Linie** der Kooperative gehört. Es ist eine **Cuvée** aus **30 % Garnacha**, jeweils **20 % Syrah** und **Cabernet Sauvignon**, **15 % Merlot**, **10 % Tempranillo** und **5 % Samsó**. Die meisten **Reben** stehen auf **Sand** mit **Kalk- und Schieferauflage**. **Jede Rebsorte** wird **separat vinifiziert**. Das beginnt mit der gut **einwöchigen Mazeration** und der **Vergärung** im **Edelstahl**. Während einer **viermonatigen Reifung** auf der **Feinhefe** im **Tank** wird die **malolaktische Gärung** durchgeführt. Nach leichter **Vorfiltration** werden die **sensorisch sauberen Weine gekühlt**, um sie zu **stabilisieren**. Das kann man übrigens **sanft** machen über **zwei Wochen** bei **plus 4° C** oder im **Hauruck-Verfahren** mit **heftiger Kühlung** auf **minus 6° C**. Anschließend **komponiert** der **Kellermeister** die **Cuvée**. Die **Sortenkombination** des **Mas Picoso** lässt einen **freundlich-aromatisch-fruchtigen Wein erwarten**, der durch den **Syrah** und **Cabernet** eine **kernige Struktur** bekommen haben dürfte.

Im **Glas** sehen wir den Wein in einer **klassisch kirschroten Farbe** mit **violetten Rändern**. Er **duftet** **feinfruchtig**, **blumig** und **würzig**, **floral** eher **quer** durch den **Wald** als **quer** über die **Wiese**. **Punktuell** erscheinen **feine Schleier** von **Kirschen**, **Roten Johannisbeeren** und **Granatapfel**, also **mehr** aus der **roten** als aus der **dunkelblauen Fruchtrichtung**. Im **Mund** tritt er **erwartungsgemäß fruchtbetont** im **wahrgenommenen Aromenspektrum** auf mit einer **kleinen Ergänzung** Richtung **Erdbeere**. Er **überrascht** auf der **Einstiegsebene** mit einer **kompakten, konzentrierten und ausgewogenen Struktur**. Dabei zeigt er **genau** die **sanften, süßlichen Tannine** und die **milde Säure** vor, die

zu seiner **jugendlichen Leichtfüßigkeit** passen. Das soll schließlich **kein Wein für die Schatzkammer** sein, sondern **Trinkvergnügen auf hohem Niveau**. Im **Abgang** zeigt er sich **frisch und saftig** und lässt auf den nächsten Schluck hoffen. Mit dem Wein kann man Party machen, mit und ohne Barbecue. Oder Sie verschönern mit ihm eine Tapas-Kollektion oder ganz stilecht Sepia á la plancha oder ganz schnöde Fernsehen mit Pizza.

2017 Mas Collet Selecció

Der **Mas Collet Selecció** gehört zur **Linie „mittlerer Körper und leicht eichenfassgereift“** und damit **eher** noch zum **Einstiegssortiment**. Es ist eine **Cuvée** aus je 40 % **Garnacha** und **Cabernet Sauvignon** plus 20 % **Samsó**. Die **Rebstöcke** stehen teilweise auf **extrem kargen Steinböden** mit **Granit** und **Schiefer**. Er wurde zunächst **ähnlich ausgebaut** wie der **Mas Picoso**. Allerdings **reiften** die Weine für den **Mas Collet** dann **neun Monate** in leicht bis mittel getoasteten **amerikanischen** und **französischen Barriques**, teilweise neu, teilweise vorbelegt. Nach der **Assemblage** durfte sich der Wein noch **sechs Monate** in **Edelstahltanks** ausruhen.

Aus dem **Glas** machen sich als erstes **würzige Röstaromen** auf und davon. Dann eilen **markante Nuancen** hinterher von Brombeeren, dunklen Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren und reifen Zwetschgen inklusive einem pikanten Touch von buntem Pfeffer und Würze. Zuletzt schaffen es noch Töne von Zedern und blondem Tabak. Im **Mund** breitet sich eine geschmeidige **Harmonie** aus. Die **Holztöne** halten sich angemessen diskret im **Hintergrund**, kleine Eindrücke von Süßholz und Vanille tauchen auf, die **Tannine** sind gut untergebracht. **Frucht** und **Säure** sind **friedlich vereint**, ganz besonders im prachtvollen, langen, fast cremigen **Abgang**, in dem sich nochmals

feine, vanillige Röstaromen melden. Ein **kraftvoller Rotwein** mit **komplexen Eindrücken** in der **Nase** und am **Gaumen**. Eigentlich können Sie diesen Wein zu allem **servieren**, zu dem Sie rot ziehen würden - auch zu Seefisch an kräftig gewürzten Zucchini oder deutlich konventioneller zu Kaninchenbraten aus dem Ofen. Wenn es Ihnen lieber katalanisch vorkommen möchte, reichen Sie den **Mas Collet** zu einer Paella Catalunya mit Safran, aber ohne Meeresfrüchte, stattdessen mit allem, was in der Küche gerade so rumliegt . Aber ersparen Sie ihm unbedingt das üblich verdächtige Duroc-Schwein.

Das ist bereits eine **Weinqualität**, mit der auch **international Sternchen** und **Punkte** abgeräumt werden können. Er **belegt** wieder einmal eindrucksvoll, dass man bei **Top-Weingütern** die **Qualität** des **Sortiments** vor allem oder jedenfalls schon an den **Basisweinen** **erkennt**, die **sonst häufig vernachlässigt** werden. Beim **Herumschmatzen** mit diesem Wein kommt einem dann ganz sicher eines in den Sinn: **Wenn das die Basis ist, wie geht es dann weiter?**

2017 La Nite de les Garnatxes Limestone/Calissa

Jetzt wird es richtig **spannend**: **Terroir-Garnachas** aus **vier verschiedenen Lagen** mit **alten Reben** von **Weinbergen** rund um das **Dorf** herum: vom weit verbreiteten **Schiefer**, vom **Sand** weiter oben in den höheren Lagen und vom **Ton** und **verwitterten Kalkstein** nahe der Talsohle. **Namensgeber** für die **geniale Serie** war das große **Weinfest "La Nit de les Garnatxes"**, das jedes Jahr im **Mai** in **Capçanes** stattfindet und der **Rebsorte der Region** gewidmet ist.

Was kommt in der **Nase** und am **Gaumen** an, wenn man die **gleiche Rebsorte** auf **verschiedenen Böden** anbaut und in möglichst **gleicher Weise** vinifiziert? Meistens gibt der **Schiefer** den Trauben eine sehr

charakteristische Mineralik mit, der Kalk wiederum eine andere. Kalk kann das Wasser zwar nicht so gut speichern wie Ton, am respektlosesten aber ist der Sand. Er lässt das Wasser in die Tiefe rauschen und die Wurzeln der Reben müssen sich beeilen, hinterherzuwachsen. Dafür transportieren sie reichlich Quarzmineralik in die Trauben. Jeder der Weine wurde 28 Tage lang bei 24 bis 28° C im Stahltank vergoren und dann für vier Monate in gebrauchten, medium getoasteten 500 Liter Fässern aus französischem Holz ausgebaut. Es sollten keine Ecken und Kanten den Vergleich der Terroirs stören. Von jeder Sorte der vier Garnacha-Terroirweine werden 4.000 Flaschen abgefüllt. Die Spannung wird vor dem Genuss erst mal noch verlängert, weil jede Flasche der Serie individuell in Papier mit einem kleinen Comic-strip eingewickelt ist, der auf englisch und selbsterklärend vergnüglich die Story rund um Boden und Weinherstellung erzählt. Die auftretenden Protagonisten sind übrigens das Team von Celler de Capçanes mit Jürgen Wagner vorweg.

Als erstes haben wir den Garnacha vom fossilreichen Kalkstein im Glas, er glänzt in einem dunklen Kirschrot. Ungeduldig strömen die Aromen aus dem Glas: Offensiv, extrovertiert und selbstbewusst. Es sind florale Ausprägungen von Blumen, Unterholz und dunklen Kirschen. Auf der Zunge öffnet der Wein sich mit jedem kleinen Schluck weiter und bedankt sich für die Geduld mit einer vielschichtigen, komplexen Struktur, leicht, locker und herrlich mineralisch mit einem freundlichen floralen Touch. Er ist erstaunlich weich mit wenig Tanninen, dafür präsentiert er die üppige Frucht des Garnacha, viel Frische und ein enormes Volumen, das den nicht enden wollenden Abgang ausfüllt. Es muss eben nicht immer Weißwein vom Kalk sein, auch in rote Weine bugsiert Kalk intensive

Fruchtaromen und **Frische**. Ein **Wein** mit **Eleganz** und einem wunderbaren **Trinkfluss**. Er passt zu vielerlei Speisen, am besten ist es natürlich, seine **Eigenarten** in einer kleinen **Vergleichsverkostung** mit den drei anderen **Terroirweinen** zu **entdecken**.

2017 La Nite de les Garnatxes Slate/ Llicorella

Der **Schiefer** in der **Umgebung** von **Capçanes** und im **Priorat**, **Llicorella** genannt, ist **anders** als in **deutschen Anbaugebieten** ein **besonders kleinblättriger**. Er **speichert weniger Wärme** als die **großen Platten**, was im **Montsant** äußerst **erwünscht** ist, schließlich hat man dort **genug Hitze**. Andererseits ist seine **Verwitterung** zu **Tonmaterial** weiter **fortgeschritten**, was wiederum die ohnehin **begrenzte Wasserspeicherung** leicht **begünstigt**. Die **harten Bedingungen** im **Llicorella-Terroir** tragen jedenfalls dazu bei, dass nur **750 - 1000 g Trauben pro Rebstock** **geerntet** werden, was **Opulenz** im **Wein** **erahnen** lässt. Der **Schiefer-Garnacha** ist in der **gleichen Weise** **vinifiziert** wie die **anderen Weine** der **Terroir-Linie**.

Im **Glas** **funkelt** der **Wein** **kirschrot** und stellt sich mit deutlich **mineralischen Tönen** vor. **Weniger helle** als vielmehr **dunkle Fruchtaromen** beherrschen das **komplexe Bukett**. Einige **rauchige** und **leicht balsamische** **Noten** **schweben** herum. Im **Mund** **schmiegen** sich **spontan feinkörnige, trockene Tannine** an, die jedoch **bereitwillig** die **energischen Geschmacksaromen** von **Kräutern** wie **Lorbeer** und **Zimt** und eine ganze **Wildblumenwiese** **durchlassen**. Die **zurückhaltende Säure** **umspielt** eine **angenehme Primärfruchtigkeit** mit **Kirschen**, **Schwarzen Johannisbeeren** und **Feigen** **nebst** einer **winzigen Nuance** von **Mokka**. Im **langen Finish** **bringt** er seine **Eigenarten** **noch einmal klipp** und **klar** in **Erinnerung**. **Selbst** wenn man die **Terroirweine** **nicht vergleichend verkostet**, **merkt** man dem **Schiefer-Garnacha** am

deutlichsten an, dass **Terroir schmeckbar** ist. Ein sehr **markanter, ausdrucksstarker, vollmundiger** und gleichwohl **eleganter Wein**, der **ungeniert** und **urwüchsig** in jedem Schluck seinen **besonderen Charakter** präsentiert. Er ist der **Kraftprotz** unter den **Garnacha-Terroirweinen**. Wenn Sie in der **Crossover-Verkostung** mit den anderen **Garnacha-Weinen** die **Terroirs** herausgeschmeckt haben, dann können Sie sich und dem **Schiefer-Garnacha** zur Belohnung noch eine **Lamm- oder Hirschkeule** gönnen.

2016 Peraj Ha'abib Flor de primavera

Nun also der **berühmte koschere Wein** von **Celler de Capçanes**, die „**Frühlingsblume**“, von dem es **jährlich 7.500 Flaschen** gibt. Nach den **hebräischen Gesetzen** und in der **jüdischen Religion** ist Wein von **großer Bedeutung** und erfordert er eine ganz **spezielle Behandlung** vom **Weinberg** bis zum **Ausbau**. Der **Jahrgang 2016** wurde von den **Rabbinern Nachum Rabinowitz** und **Akiva Katz** betreut. Der **Peraj Ha'abib** ist eine **Cuvée** aus **50 % Garnacha**, **30 % Cabernet Sauvignon** und **20 % Samsó**. Die **terrassenförmig** angelegten, **35 bis 95 Jahre** alten **Weinberge** befinden sich in **180 bis 550 Meter Meereshöhe** und haben einen **ton- und granitdurchsetzten Boden**. Ähnlich wie beim gemischten Satz werden für den **Peraj Ha'abib** die **Trauben der drei Rebsorten** **gemeinsam vinifiziert**. Nach einer **29tägigen Mazeration** und der **Gärung** mit **natürlichen Hefen** reifte der Wein **ein Jahr lang** in **neuen und zweitbelegten französischen Barriques** mit **leichter bis mittlerer Toastung**, danach noch **drei Monate** in **Stahltanks** - eine **Methode**, die im **Keller der Kooperative** generell **sehr verbreitet** ist. Im **Übrigen keine Enzyme**, **keine Schönung**, nur **leichte Filtration**, **keine Kälte-Stabilisierung**. Die **koschere Produktion** macht bei **Celler de Capçanes** **10 % aller Weine** aus.

Im **Glas** strahlt der Wein uns in einem satten Rubinrot mit violetten Reflexen an. In der **Nase** platzieren sich sofort intensive Röst- und Kräuternoten und Aromen von reifen roten und einigen dunklen Früchten wie Kirschen, Roten Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren, dazu Süßholz und Rosen. Der **Gaumen** wird überrascht von einem **vielschichtigen Gesamtkunstwerk**, das man mit **komplex** eher **untertrieben** beschreiben würde. Der Wein ist **dicht, tiefgründig** und **voluminös** und dank einer **aktiven**, aber **eingebundenen Säure** gleichwohl erstaunlich **mineralisch frisch**, was ihn sogar **etwas leicht wirken** lässt. Er trumpft **geschmacklich** mit Pflaumen, Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen auf. Die warme, süßliche **Würze**, der **Extrakt** der **alten Reben** und die **Holztöne** sind **perfekt** und **ausgewogen vermählt**. Die **Tannine** sind sehr **fein** und machen **keinen Krawall** am Gaumen. Kleine Noten von Rauch, Kaffee und Vanille steigern die **Raffinesse**. Er **klingt** stark, endlos **lange**, zart **extraktsüß** und enorm **körperreich nach**. **Karraffieren** Sie ihn **zwei Stunden** vor dem Genuss und servieren Sie ihn im **größten Weinglas**, das Sie haben. Es ist ein **festlicher Wein** mit großem **Alterungspotenzial**. Selbstverständlich ist das **nicht nur ein Wein für die jüdische Gemeinschaft**, sondern eine **Köstlichkeit für alle**. Im Speisen-Pairing kann das Wild auf dem Tisch gar nicht groß genug sein, er gefällt aber auch zu einem Lammragout oder zu einem affinierten Käse. **Koscherer Wein** hat bekanntlich **seit 1995 Tradition** bei **Celler de Capçanes**. Der **Peraj Ha'abib Flor de primavera** ist wohl **einer der besten koscheren Weine**, die es **weltweit** gibt.

2016 Cabrida Garnatxa Old Wines

Der **Cabrida** ist einer der **absoluten Spitzenweine** der **Kooperative**, **national** und **international** überhäuft mit einem **Punkteregen** - unter anderen **Guia Peñin: 90 Punkte**, **Guia Proensa: bis 95 Punkte**, **James Suckling: 94 Punkte**. Ein **reinsortiger Garnacha** aus der **Lage Cabrida**, was **katalanisch Bergziege** heißt. Die **Weinbauern** von **Capçanes** hielten diese **Bezeichnung** für **angemessen**, weil sie die **steilen Weinberge** wie die **Bergziegen** erklimmen mussten. Die **Rebstöcke** stehen auf alten **Steinterrassen** mit **Mergel**, **Lehm**, **Granit** und etwas **Schiefer**. Sie sind zwischen **60 und 110 Jahre** alt. Hartnäckig schleppen sie sich von **Jahrgang** zu **Jahrgang** und **spendieren** nach dem **bewusst ertragsreduzierenden Rückschnitt** nur noch **400 - 750 Gramm pro Stock**, was **15 bis 18 Hektoliter pro Hektar** ergibt. Es sind übrigens die **uralten katalanischen Nach-Reblaus-Klone** des **autochthonen Garnacha del pais** und der **südfranzösischen Garnacha Peluda**. Im **Keller** lagen die **Trauben 27 bis 29 Tage** auf **weinbergseigenen Hefekulturen**, die **alkoholische Gärung** erfolgte im **Edelstahl**, die **malolaktische startete** im **Stahl** und **endete** im **Holz**. **12 Monate** reifte der **Wein** in **neuen Barriques** aus **französischer Allier- und Never-Eiche**. Wie üblich lag er noch **drei Monate** im **Stahltank**. Die **Auflage** ist auf **3.500 Flaschen** limitiert.

Aus dem **Glas** duften **schwarze Kirschen**, **dunkelblaue reife Pflaumen**, **Waldheidelbeeren**, **Schwarze Johannisbeeren**, **Kakao**, **Zeder**, **rote Rosen** und ein **mittleres Gewürzregal** mit **schwarzem Pfeffer**, **Lakritze**, **Nelke**, **Vanille**, ein **wenig Karamell** und **Spuren von Marzipan**. Am **Gaumen** macht der „**Viña Vieja**“ **Druck** und **verbreitet eine explosive Energie** aus der **eher kühlen Richtung**, womit er **unglaublich frisch wirkt**. Die **Primärfrüchte** des **Buketts** breiten sich **dicht** und **mächtig** aus. Mit **zunehmender Belüftung** kommen

balsamische Töne zum Vorschein. Die schöne **Säure** ist quicklebendig, die **Tannine** sind kräftig, aber nicht plump und begleiten ein langes, stabiles, hochkonzentriertes **Finale**. Der Wein ist wunderbar **ausgereift** und **ausbalanciert**, die **15 Volumenprozent Alkohol dominieren** den Geschmack **keineswegs**, sondern **umkreisen** eine herrlich **saftige Glycerinsüße**. Ein **edler, lebendiger, finessenreicher Garnacha-Nektar** mit **imposanter Eleganz**. Er ist der geborene und erkorene noble Star für einen besonderen Anlass, der auch im Öffnen einer Flasche bestehen könnte.

Info-Kasten Koscher Wein

Koscher bedeutet auf **Hebräisch "rein"**. Die **Arbeit im Weinberg** und die **Traubenlese** muss aber **nicht ein Rabbiner** leisten, weil die **Trauben** bzw. der **Most** durch die **alkoholische Gärung** noch „gereinigt“ werden. Die **Rebstöcke** für die Weine müssen **mindestens vier Jahre alt** sein. Im **7. Jahr**, dem **Sabbatjahr**, muss der **Weinberg ruhen** und es dürfen **keine Trauben geerntet** werden. **Chemische Pestizide** sind **tabu**, **zwei Monate** vor der **Weinlese** darf **nicht mehr gedüngt** werden.

Beim „**Lo Mebushal**“-Verfahren darf der **Wein auf keinen Fall** mit „**Unreinem**“ im **jüdisch-koscheren Sinn** in Kontakt kommen. **Nicht einmal in visueller Form**, **nicht einmal mit dem Önologen** der **Kooperative**. Im **Keller** dürfen **ausschließlich Rabbiner** tätig werden. Für seine **Abwesenheit** **versiegelt** der **Rabbi** jedes Instrument der **Weinherstellung** in dem **abgetrennten Produktionsbereich** durch eine **Folie** mit seinem **persönlichen Siegel** und **Unterschrift** mit **Datum**. Allerdings **erklärt** der **Kellermeister** dem **Rabbi** **genauestens** den **Ablauf** der **Weinbereitung** und **kontrolliert** die **Entwicklung** an einem **nichtkoscheren Parallelfass**. Auf diese Weise hat **Jürgen Wagner**

jahrelang Weine gemacht, die er nicht berühren und nicht sehen durfte.

Die gesamte **Vinifikation** erfolgt in **einem abgetrennten Bereich**, die als **koscher zertifizierten Tanks** und **Eichenholzfässer** sind **verplombt** bzw. **versiegelt**. Einzig die **Edelstahltanks** werden für **koschere** und **nichtkoschere Weine** verwendet, da sie mit **Dampf sterilisiert** werden können. Ansonsten müssen **alle Gerätschaften** wie **Pumpen, Schläuche** oder **Filter** in **zweifacher Ausführung** vorhanden sein, um die **absolute Trennung** vor, während und nach der **Weinbereitung** zu **gewährleisten**. Außerdem ist die **Verwendung** von **Reinzuchthefen, Enzymen** oder **Bakterien** ebenso wie **Milch- und Gelatineschönung** **untersagt**. Die **koscheren Weine** sind dadurch **Naturweine** und gleichsam **automatisch vegan**, was momentan **modern** und **nachgefragt** ist.

⇒ mehr **Infos** über **Celler de Capçanes** - in **englischer, katalanischer** und **spanischer Sprache** -

<https://www.cellercapcanes.com/>

⇒ mehr **Infos** über das **Anbaugebiet Montsant**

<https://montsant-weine.de/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de