

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 weinbaumäßig 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 altherwürdigen 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 pfleglich

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