

www



Illustration: Rudi Sanbiller



Foto: Portal del Montsant

KATALONIEN

Die Abtrünnigen

Lange Jahre wurde das Gebiet im Nordosten Iberiens politisch kujoniert. Kein Wunder, dass sich viele Katalanen heute als eigenständige Nation verstehen. Wir bereisen sechs regionale Terroirs, die noch nicht in aller Munde sind.

Text: Thomas Vaterlaus

«Catalonia is not Spain», haben junge Aktivisten an die Mauern entlang der Autobahn gesprayt. Das mag für Spanier eine Provokation sein, entspricht aber dem Selbstverständnis der Katalanen. Der Anspruch, sich abzuheben vom restlichen Spanien -, sprachlich, kulturell, gastronomisch, sportlich, architektonisch - ist allgegenwärtig. So ist der neue Terminal 1 des Flughafens Barcelona nicht einfach ein Funktionsbau wie der ebenfalls neue Terminal 4 in Madrid. Mit der 1,3 Milliarden Euro teuren weissen Raumsulptur, konzipiert vom katalanischen Altmeister Ricardo Bofill, manifestiert Barcelona seine Stellung als führende Design-Metropole der Iberischen Halbinsel. Der Nabel der zeitgenössischen Küche ist Katalonien sowieso, dem Grossmeister Ferran Adrià und einer ganzen Armada von Sterne-Köchen sei Dank. Und natürlich ist es für die Katalanen nur logisch, dass die Fussballtrainer Frank Rijkaard und sein Nachfolger Josep Guardiola hier mit dem FC Barcelona den spektakulärsten Offensivfussball aller Zeiten kreiert haben. Und beim Wein? Schon während der Franco-Diktatur, als Spaniens Weinbauszene, isoliert wie unter eine Käse-

Forderung nach Autonomie (1). Die von Gaudí erbaute Basilika Sagrada Família in Barcelona (2). Der spektakuläre Terminal 1 im Flughafen Barcelona (3). Ferran Adrià, Chef des legendären Restaurants „elBulli“ (4). Weingärten im Priorat (5). Kamine der Casa Milà in Barcelona, auch Steinbruch-Haus genannt (6).

glocke, noch in mittelalterlichen Traditionen verharnte, experimentierte der in Dijon ausgebildete Miguel Torres mit Cabernet Sauvignon, Chardonnay und anderen Sorten. Sein Gran Corona Mas La Plana (Black Label) aus dem Penedés avancierte zum ersten spanischen Kulturwein aus Bordeaux-Sorten. Und als die katalanische Weinkultur in den 90er Jahren in Verdacht geriet, zu international ausgerichtet zu sein, brachte Miguel Torres den Grans Muralles auf den Markt. Dieser urkatalanische Topwein wird ausschliesslich aus alteingesessenen Sorten gekeltert, unter anderen aus den zuvor fast ausgestorbenen Gewächsen Garró und Samsó.

Cava-Produktion als Geldmaschine

Vor allem aber haben es die Katalanen geschafft, nach dem Ende der Franco-Diktatur mit dem flaschenvergorenen Cava eine regelrechte Geldmaschine zu entwickeln. Während im restlichen Spanien die Wirtschaftskrise gegenwärtig auch den Weinbau bremst, läuft das Cava-Business wie geschmiert. Im Jahr 2010 wurden rekordverdächtige 245 Millionen Flaschen produziert. Leider wird wegen der Dominanz der Marken-Cavas von Freixenet und Cordonú oft vergessen, dass viele Cava-Winzer hochwertige Spitzen-Cuvées erzeugen, die jahrelang auf der Hefe reifen und oft ohne Dosage (Brut Nature) abgefüllt werden. Bei den katalanischen Spitzenrotweinen nahm lange Zeit die Region Penedés eine Vorreiterrolle ein. Allerdings standen deren Weine immer

ein wenig im Schatten der Rioja sowie später der schnell aufstrebenden Crus aus der Ribera del Duero. Mit der spektakulären Renaissance der Priorat-Weine Mitte der 90er Jahre, basierend auf alten, oft bis zu 100-jährigen Garnacha- und Cariñena-Stöcken, die in kleinblättrigem Schiefer (Llicorella) wurzeln, meldete sich Katalonien in der Topliga der spanischen Rotweine zurück.

Mehr DOs als anderswo in Spanien

Doch erst in den letzten Jahren hat die internationale Weinszene allmählich realisiert, was Katalonien gegenüber den anderen spanischen Weinregionen auszeichnet, nämlich die Vielfalt an Terroirs und Weinstilistiken. Denn obwohl die autonome Region mit einer Fläche von 32 114 Quadratkilometern dreimal kleiner ist als beispielsweise Kastilien-León, gibt es hier heute nicht weniger als 13 geschützte Herkunftsbezeichnungen (auf Spanisch: Denominación de Origen), so viele wie in keiner anderen Region Spaniens. Etliche dieser katalanischen DOs, wie etwa Pla de Bages oder Montsant, wurden erst in den letzten 15 Jahren geschaffen. Das zeigt eindrücklich, mit wie viel Elan die Winzer ans Werk gehen. Einige Namen haben inzwischen Kultstatus erreicht und gehören somit nicht mehr zur Kategorie «Entdeckenswert». Wir aber haben uns in sechs Gebieten umgesehen, denen der grosse Durchbruch noch bevorsteht, und stellen Ihnen die besten Winzer sowie probierenswerte Tropfen vor. Folgen Sie uns!



1

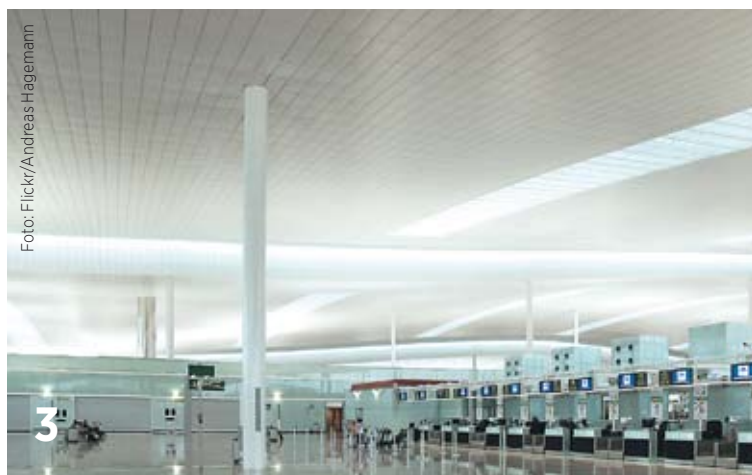


2



245 MILLIONEN

Flaschen Cava wurden vergangenes Jahr produziert. Neben der im Supermarkt erhältlichen Massenware findet man in Katalonien heute immer mehr herausragende Schaumweine mit eigenständiger, ausgeprägter Persönlichkeit. Eine Auswahl der besten stellt Ihnen unser Kollege Bartolomé Sánchez, Redakteur der spanischen VINUM-Ausgabe, ab Seite 80 vor.



3



4



5



6

Foto: Anna Brigadina

Foto: iStock/William Fawcett/Foto-Voyager

Foto: Flickr/Andreas Hagemann

Foto: iBermage/Heinz Hebeisen

Foto: iBermage/Jordi Turbeus

Foto: iBermage/Miguel Raurich



Foto: Iberimage/Heinz Hebeisen



Foto: Thomas Vaterlaus

DO ALELLA

Josep Maria Pujol-Busquets, Alta Alella

Gesamtkunstwerk am Meer

DO ALELLA

Anbaufläche: 320 Hektar
Andere Topwinzer: Parxet (www.parxet.es), Roura (www.roura.es).

Restauranttipp

Carme Rusalleda - Sant Pau Nou 10
E-08395 Sant Pol de Mar
Tel. +34 93 760 06 62
www.rusalleda.com

Unseres Erachtens kocht Carme Rusalleda in ihrem Drei-Sterne-Lokal ebenso gut wie der hochgerühmte Ferran Adrià. Wenn dieser nächstens sein Sabbatical antritt, wird Carme endgültig zur Gallionsfigur der katalanischen Küche aufsteigen. Ihre modernen Menüs haben oft ein literarisches Leitmotiv.

Er stoppt seinen Range Rover hoch über einem Amphitheater aus Rebterrassen, das sich spektakulär zum Meer hin öffnet. Im Südwesten schimmern die Wolkenkratzer vom «Port Olímpic» in Barcelona. Josep Maria Pujol-Busquets lässt den Blick über «sein Tal» schweifen. Seit 1990 investiert der erfolgreiche Önologe, der Projekte in ganz Spanien betreut hat, enorme Mittel in sein Wein-Gesamtkunstwerk Alta Alella. Rechts unten thront die renovierte Villa, die im Stile des von Antoni Gaudí beeinflussten «Noucentisme» vor rund hundert Jahren erbaut worden ist und in der der Winzer nun mit seiner Familie wohnt. An der linken Talflanke glänzen Aluminiumwürfel in der Sonne. Was wie ein futuristisches Dörfchen aussieht, ist das Vinifikationszentrum. Und weiter unten erkennen wir die Terrasse des erst kürzlich fertiggestellten Besucherzentrums. Dazwischen liegen die insgesamt 15 Hektar umfassenden Weinbergterrassen, in denen nicht weniger als 17 verschiedene Sorten reifen. Die Stöcke wurzeln in purem, an der Oberfläche porösem Granit, einem überaus kargen Boden ohne organisches Material. Die komplexe Weinbauphilosophie von Josep Maria Pujol-Busquets zeigt sich am besten an den beiden Premium-

Weissweinen Lanius und Exeo. Beides sind im Holz gereifte Cuvées aus den Sorten Pansa Blanca (eine lokale Varietät des Xarel-lo), Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier. Der Unterschied? «Beim Lanius haben wir auf Mineralität und Frische hingearbeitet, beim Exeo auf Reife und Ausdruck», sagt Josep Maria. Und tatsächlich: In einem Glas finden wir viel burgundische Finesse, im anderen viel Primärfucht und Würze. Eine Klasse für sich sind auch die Cavas von Alta Alella, allen voran der Mirgin, ein Chardonnay Brut Nature, dessen Grundwein in gebrauchten Barriques ausgebaut wird. Übrigens: Manche Weine von Josep Maria Pujol-Busquets zeigen die von vielen Genießern so geschätzte Salznote vom nahen Meer.

Adresse: Alta Alella, Can Genis s/n Apartat de Correus 61, E-08391 Tiana
Tel. +34 93 469 37 20
www.altaalella.com

SPITZENWEIN

CAVA MIRGIN GRAN RESERVA 2007

Geradlinig, mit herrlichem Schmelz und edler Brioche-Note. Kann mit wesentlich teureren Champagnern problemlos mithalten.

Wir sind die armen Nachbarn des Priorat», sagt Juanjo Piñol mit einem breiten Lachen auf dem Gesicht. Und dieses Lachen verrät: Die DO Terra Alta hat das Potenzial, eine ähnliche Erfolgsstory zu schreiben. Im beschaulichen Hügelland rund um das Landstädtchen Batea wurzeln die Reben in kargen Kalkböden in Höhenlagen von 400 Metern über Meer. Die kleinräumigen Rebterrassen, oft abgegrenzt von Trockensteinmauern, bilden zusammen mit den Oliven- und Mandelbaumhainen ein intaktes Ökosystem. Josefina Piñol, die Mutter von Juanjo, kann sich noch gut erinnern, wie sie früher mit ihrer Mutter die Rebberge bestellte, während ihr Vater als Dorfschullehrer arbeitete. Heute besitzt die Familie über 40 Hektar Reben in besten Lagen. Und seit der 38-jährige Juanjo den Betrieb führt, wird immer mehr Wein im eigenen Keller abgefüllt, der sich im Zentrum des Städtchens schon über mehrere Häuser erstreckt. In den letzten Jahren haben die Piñols ihren Rebsortenspiegel gezielt korrigiert. Internationale Sorten wie Syrah oder Merlot spielen nur noch eine Nebenrolle, das Pendel schlägt zurück zu

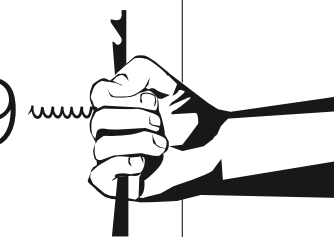
den alteingesessenen Sorten wie Cariñena und Garnacha. Zudem schlummert in einigen Fässern eine echte rote Überraschung, die schon bald für Furore sorgen wird. Juanjo Piñol und sein Önologe Rafael Salgado arbeiten mit grossem Engagement daran, aus der lokalen Sorte Morenillo das Beste herauszuholen. Mit Erfolg. Der 2010er Morenillo überrascht mit Kirschfrucht, kräftigem Tannin und erfrischender Säure. Schon jetzt sind die roten Top-Cuvées wie der L'Avi Arruffi und der Mather Teresina Selección, aber auch die Süssweine (den Josefina Piñol Dulce gibt's in einer weissen und einer roten Version) eine Klasse für sich. Dabei hat die Erfolgsgeschichte der Piñol-Familie gerade erst begonnen...

Adresse: Vins Piñol, C/Algars, 7, E-43786 Batea
Tel. +34 977 43 05 05, www.cellerpinoles.es

SPITZENWEIN

MATHER TERESINA SELECCION Eine Assemblage der besten Barrique-Partien von 2006 und 2007. Voll ausgereifter, dichter und doch saftiger Wein mit balsamischen Noten.

39



DO TERRA ALTA

Anbaufläche: 6300 Hektar
Andere Topwinzer: Xavier Clua (www.cellerclua.com), Edetària (www.edetaria.com), Altavins Viticultors (www.altavins.com).

Restauranttipp

Miralles
Av. Generalitat 19-21
E-43596 Horta de Sant Joan
Tel. +34 977 43 55 55
www.hotelmiralles.com
Eine Küche ganz auf der Höhe der Zeit. Unbedingt versuchen: das Langusten-Carpaccio mit schwarzen Trüffeln sowie die konfierten Baby-Artischocken.

TERRA ALTA

Juanjo Piñol, Vins Piñol

Gar nicht arme Nachbarn



Foto: Flickr/Ole Imports



Foto: Flickr/Ole Imports

DO MONTSANT

Anbaufläche: 2000 Hektar

Andere Topwinzer:

Joan D'Anguera
(www.cellerjoandanguera.com),
Venus La Universal
(www.venuslauniversal.com),
Vinyes Domènech
(www.vinyesdomenech.com).

Restauranttipp

El Celler de L'Aspic

Miquel Barceló 31

E-43730 Falset

Tel. +34 977 83 12 46

www.cellerdelaspic.com

Mit der internationalen Wein-
szene hat auch schickes Design
in Falset Einzug gehalten.
Geniessen Sie leichte, sorgfältig
zubereitete Gerichte, bei
denen selbst das Fleisch für die
Tapas-Kroketten von Bio-
hühnern stammt. Hier trifft die
Montsant- auf die Priorat-Welt.

Nach dem Tod von Diktator Francisco Franco entwickelte sich Barcelona zur pulsierenden Trendmetropole. Zu den stilprägenden Protagonisten jener wilden Jahre gehörte der 1954 geborene Architekt und Designer Alfredo Arribas. Nach 1980 gestaltete er in Barcelona eine ganze Reihe von Bars und Diskotheken. Die von ihm kreierte Megadisco «Gran Velvet» ging als die «Raum-Tanz-Maschine» in den 90er Jahren in die Geschichte ein, wurde aber wenige Jahre später wieder geschlossen. Bis heute realisieren Alfredo Arribas und sein Team verschiedene Prestige-projekte in Italien, Deutschland, Frankreich und Japan, zudem schuf er als Industriedesigner eine Reihe von Tischen, Stühlen und Lampen. Im Jahr 2001 startete er sein erstes Weinprojekt (Portal del Priorat) im damals aufstrebenden Priorat. Da zu jener Zeit auch die angrenzende Region Montsant zur eigenständigen DO erhoben wurde, engagierte sich Arribas auch hier und gründete mit Portal del Montsant ein zweites Weingut. Er renovierte den alten Genossenschaftskeller von Marçà und sicherte sich Rebparzellen mit durchschnittlich 65-jährigen Garnacha- und Carineña-Stöcken in sieben

verschiedenen Lagen. Das unterschiedliche Potenzial der Priorat- und Montsant-Weine sorgt seit Jahren für reichlich Gesprächsstoff. Sicher ist, dass im Priorat der Schiefer dominiert, in Montsant dagegen eher Kalk, Kies und Granit-sand. Interessanterweise sind es gegenwärtig besonders die Montsant-Weine von Alfredo Arribas, die für Begeisterung sorgen. Seine rare Topselektion Trossos Negre vereint Fruchtfülle und Kraft mit mineralischen Komponenten. Und die Gewächse Santbru und Brunus zeigen exemplarisch, welche unterschiedliche Weine in Montsant reifen können. Während der Santbru mit dunkler Beerenfrucht und samtigem Tannin schmeichelt, wirkt der Brunus eine Spur vielschichtiger und komplexer.

Adresse:

Antic Celler Cooperatiu de Marçà
Carrer de Dalt s/n, E-43775 Marçà
Tel. +34 977 17 84 86, www.portaldepriorat.com

SPITZENWEIN

TROSSOS NEGRE 2007 Reinsortiger Garnacha von hundertjährigen Stöcken. Dieser konzentrierte Cru ist nur limitiert verfügbar.



Foto: Thomas Vaterlaus



Foto: Thomas Vaterlaus

PLA DE BAGES

Ramón Roqueta, Abadal

Idyll im Hinterland

Die heute winzige Weinregion, nördlich vom markanten Montserrat-Gebirgszug gelegen, war vor hundert Jahren die wohl wichtigste Weinregion Kataloniens. Der junge Ramón Roqueta muss es wissen, denn seine Familie betreibt hier schon seit eh und je Weinbau, genau gesagt seit dem Jahr 1199. Im historischen Fasskeller, heute einem Museum, reifen seit über 80 Jahren ein paar Tausend Liter Weisswein, die seinerzeit oxidativ im Oloroso-Stil vinifiziert wurden. So geschichtsträchtig der stolze Landsitz auch ist, das 1983 initiierte Weinprojekt Abadal ist vergleichsweise jung. «Früher wurden hier Weine ohne Identität produziert. Mit Abadal wollte meine Familie unserem Terroir ein eigenständiges Profil geben», sagt der 31-jährige Patron. Das ist gelungen, denn schon 1995 erhielt Pla de Bages eine eigene DO. Die Rebberge von Abadal sind von Wald umgeben, die Stöcke wurzeln auf einer Höhe von über 400 Metern über Meer in rötlichem Ton. Sowohl internationale als auch heimische Sorten finden hier optimale Bedingungen vor. Eine echte Überraschung sind die zwei Weissweine aus der autochthonen Sorte Picapoll. Der im Inox vinifizierte 2010er Abadal gefällt mit seiner knackigen, floralen Frische. Und der 2008er Nuat, der vor dem Pressen rund

zwölf Stunden auf der Maische lag und dem während der Vinifikation dreimal die Feinhefen von anderen Picapoll-Partien zugesetzt wurden, überzeugt mit vornehmer Zitrusfrucht, blumigen Noten und viel Schmelz im Gaumen. Die roten Topweine wie der vielschichtige 2007er Abadal 3.9, der aus einer Einzellage stammt, sowie der hochkonzentrierte 2006er Selecció sind Assemblagen aus internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah und Cabernet Franc. Seit einigen Jahren baut das junge, international zusammengesetzte Team von Abadal auch wieder die heimischen Sorten Mandó und Sumoll einzeln aus. Die Fassproben des 2010er Jahrgangs zeigen sich kernig frisch, mit präsent Säure. In den Zeiten der Klimaerwärmung sind solche Gewächse hochwillkommen, etwa um den Assemblagen die nötige Frische und Bekömmlichkeit zu verleihen.

Adresse:

Abadal, E-08279 Sta. Maria d'Horta d'Avinyó
Tel. +34 93 820 38 03, www.abadal.net

SPITZENWEIN

NUAT 2008 Ein Beweis, welche enormes Potenzial die Sorte Picapoll hier hat. Noten von Zitronen, Mandarinen und frischen Kräutern.

DO PLA DE BAGES

Anbaufläche: 550 Hektar

Andere Topwinzer:

Celler El Moli
(www.cellerelmoli.com),
Vins Grau
(www.vinsgrau.com).

Restauranttipp

L'Angle im Hotel Món

Camí de Sant Benet

de Bages s/n

E-08272 Sant Fruitós

de Bages

Tel. +34 672 20 86 91

www.restaurantangle.com

Moderner, kubischer Bau mit Sicht auf das Kloster Sant Benet. In einem lichtdurchfluteten Ambiente zelebriert Jordi Cruz eine hochstehende Küche, die – wie ganz selbstverständlich – Katalanisches mit Exotischem wie Curry oder Lemongras vermählt.

MONTSANT

Alfredo Arribas, Antic Celler Cooperatiu de Marçà

Disco-Designer pflegt Tradition



Foto: Portal del Montsant



Foto: Portal del Montsant



Foto: Thomas Vaterlaus

TARRAGONA

Joan und Eduard Morell
Vinyes del Terrer

Crus neben dem Freizeitpark



Foto: Thomas Vaterlaus

DO TARRAGONA

Anbaufläche: 7260 Hektar **Andere Topwinzer:** De Muller (www.demuller.es), Serra de Llaberia (www.serradellaberia.com), Vinos Padró (www.vinspadro.com).

Restauranttipp **Can Bosch**, Rambla Jaume I, 19, E-43850 Cambrils Port
Tel. +34 977 36 00 19, www.canbosch.com

Chef Joan Bosch ist ein Qualitätsfanatiker: Meeresfrüchte und Fisch stammen von Freunden, mit denen er schon die Schulbank drückte, Gemüse und Früchte liefert die weit verzweigte Verwandtschaft. Lassen Sie sich vom trendigen Innendesign nicht verwirren. In diesem edlen Restaurant fühlen sich auch Familien wohl.

Der 62-jährige Joan Morell lotst uns zum Freizeitpark Port Aventura in Vila-Seca, südlich von Tarragona. «Unser Weingut liegt gleich hinter dem Einkaufszentrum mit der Bowlingbahn», sagt er. Tatsächlich: Die Zehn-Hektar-Domäne Vinyes del Terrer ist ein Weingut nach burgundischem Vorbild und befindet sich inmitten eines urbanen Tourismus-Siedlungsgebietes zwischen der Stadt Tarragona und dem Meer. Können in so einem Umfeld wirklich edle Crus reifen? Joan Morell nimmt einen Steinbrocken in die Hand und sagt: «Sehen Sie doch, purer Muschelkalk!». Tatsächlich, der helle Kalkstein ist durchsetzt mit Tausenden von Muscheleinlagerungen. Joan Morell arbeitete 35 Jahre lang beim deutschen Chemiekonzern Bayer und leitete das Werk in Tarragona. Seine Freizeit widmete er nicht wie seine Kollegen dem Golfspiel, sondern ganz und gar den Rebbergen, die schon sein Vater angelegt hatte. «Ich darf behaupten, dass ich fast jeden Rebstock kenne. Und jetzt, wo ich pensioniert bin und den ganzen Tag Zeit für meine Reben habe, werde ich sie noch viel besser kennenlernen», meint er. Gleichzeitig ist auch sein 34-jähriger Sohn ins elterliche Weingeschäft eingestiegen und kümmert sich ums Marketing. Neben dem Wohnhaus steht seit kurzem eine kleine, aber überaus feine Kellerei. Die neue Sutter-Pressen und die Holzgärständen von Seguin Moreau weisen darauf hin, dass man in Bezug auf die Qualität keine Kompromisse eingeht. Der Önologe Toni Sanchez Ortiz überwacht die Vinifikation. Die 2010er Weine sind die ersten, die sie in ihrer Boutique-Winery vinifiziert haben. Dank der neuen, professionellen Konstellation wird die Qualität der Vinyes-del-Terrer-Weine zweifellos weiter zunehmen, obwohl dies nur schwer vorstellbar ist. Denn die Weine überzeugen schon jetzt restlos. Vor allem der Nus del Terrer, eine in der Barrique gereifte Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Garnacha, fasziniert mit einem perfekten Zusammenspiel aus Frucht, Eleganz und südlichem Temperament. Trotz der 14,5 Volumenprozent Alkohol wirkt der Wein ausgesprochen bekömmlich. Der Terrer d'Aubert, ein reinsortiger Cabernet Sauvignon, zeigt sich eine Spur kerniger. Keine Frage: Hinter der Bowlingbahn von Vila-Seca, verborgen zwischen Orangen- und Haselnussbäumen, reifen Crus, die zu den besten in Katalonien gehören.

Adresse:

Vinyes del Terrer, Camí del Terrer s/n
E-43480 Vila-Seca, Tel. +34 977 26 92 29
<http://terrer.net>

SPITZENWEIN

NUS DEL TERRER 2009 Die sinnlichen Aromen der Garnacha vereinen sich hier perfekt mit der pfeffrigen Frische des Cabernets.

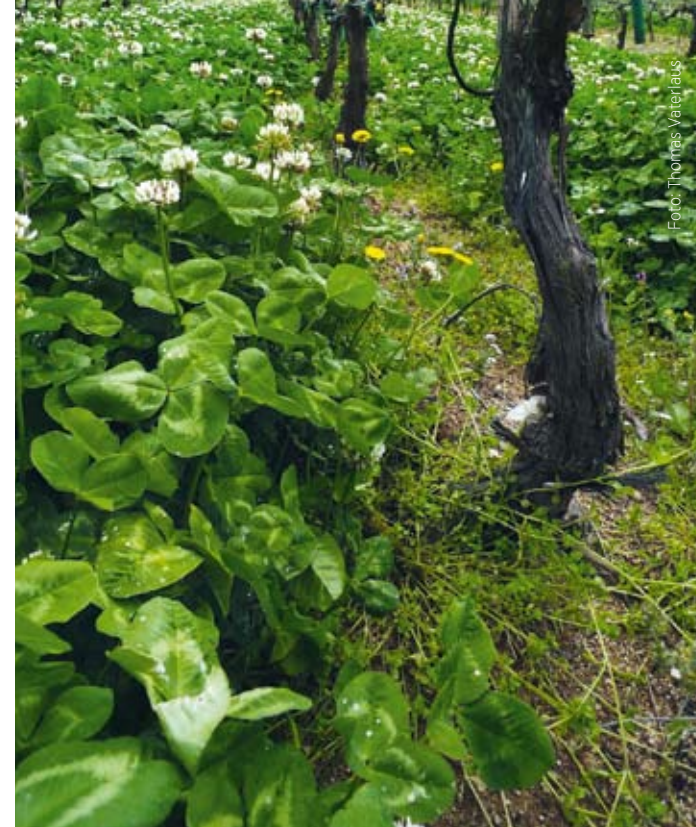


Foto: Thomas Vaterlaus



Foto: Thomas Vaterlaus

EMPORDA

Jordi Oliver Conti, Celler Oliver Conti

Kerniger Winzer, kernige Weine

Natürlich ist Conti kein katalanischer Name. «Meine Vorfahren lebten in Schottland und kamen als Schiffsbauer nach Mallorca», sagt Jordi Oliver Conti, der das Gut zusammen mit seinem Bruder Xavier führt. Winzer sind sie erst seit 20 Jahren. Zuvor gehörten sie zur pulsierenden Werbebranche in Barcelona. Eines Tages lud sie ein Geschäftspartner auf sein Weingut in Südafrika ein. Sie waren beeindruckt und beschlossen, ebenfalls Wein zu produzieren, allerdings nicht auf einem fernen Kontinent, sondern zu Hause in Katalonien. Nach umfassenden Terroir-Studien entschieden sie sich schliesslich für die Region Empordà, direkt an der Grenze zu Frankreich gelegen. «Weinmässig war das damals ein Niemandsland, doch heute gibt es hier rund 50 Kellereien», erinnert sich Jordi Oliver Conti. Trotz dieses Booms ist etwas gleich geblieben. «Wir müssen uns die Ernte mit den Wildschweinen teilen. In guten Jahren fressen sie schon mal 10000 Kilo», sagt er. Jordi Oliver Conti ist ein pragmatischer Weinmacher. So werden sämtliche Rebberge maschinell abgeerntet – was dank der heute ausgereiften Technik der Vollernte und der Flexibilität bei der Ernteplanung ein

Vorteil sei. Alle Weine von Jordi Oliver Conti vereinen elegante Fruchtfülle mit einer kernig-frischen Struktur. Schon die «Einstiegsweine» wie der weisse Treyu (Gewürztraminer und Macabeo) und der rote Ara (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha und Merlot) wirken charaktervoll und trinkig zugleich. Die gehobene Linie Etiqueta Negra zeigt die gleichen Qualitäten, wenn auch auf noch höherem Niveau. Der komplexe, reife und saftige Charakter des weissen Etiqueta Negra (Gewürztraminer und Sauvignon Blanc) ist das Resultat eines solera-ähnlichen Ausbaus, bei dem jährlich 60 Liter aus jeder Barrique entnommen beziehungsweise durch hefetrüben Wein des neuen Jahrgangs ersetzt werden.

Adresse:

Celler Oliver Conti, Puignau s/n
E-17750 Capmany, Tel. +34 972 19 31 61
www.oliverconti.com

SPITZENWEIN

BLANC ETIQUETA NEGRA 2008 Ausgewogen und frisch mit Aromen von Kräutern, Honig, kandierten Früchten und Harz.

DO EMPORDA

Anbaufläche: 2000 Hektar
Andere Topwinzer:
Masia Serra (www.masiaserra.com),
Castillo de Perelada (www.castilloperelada.com),
Pere Guardiola (www.pereguardiola.com).

Restauranttipp

Miramar
Passeig Marítim
E-17490 Llança
Tel. +34 972 38 01 32
www.miramar-llanca.com
Wunderschön an der Strandpromenade von Llança gelegen. Chef Paco Pérez – seit kurzem mit dem zweiten Michelin-Stern dekoriert – ist bekannt für seine Innovationen: Seeigel mit schwarzen Trüffeln, in Zuckerwatte karamellisierte Krevettenschwänze oder Capuccino aus Algen und Muscheln.