

Die Cava-Produktion: Ein Önologe verrät seine Geheimnisse

Die Wurzeln des Weingutes Heredad Segura Viudas reichen bis ins 11. Jahrhundert zurück. Sie stammen aus dem Herzen von Penedès, von Torrelavit im Alto Penedès. Gabriel Suberviola, Önologe auf dem spanischen Weingut, ist stolz auf die Geschichte und erklärt «eXpresso», was einen Cava ausmacht.

Seit der Geburt des Weingutes Segura Viudas steht Qualität an oberster Stelle. Auf 300 Hektaren werden die Reben für die eigenen Grundweine auf Kalk-, Kreide- und Sand geprägten Böden angebaut. Gabriel Suberviola, Önologe von Heredad Segura Viudas, vertritt die feste Überzeugung:

«Nur aus hochwertigen Trauben

lassen sich charakterstarke Cavas erzeugen.»

Die Seele von Segura Viudas bilden die autochthonen Trauben Xarel-lo, Macabeo und Parellada in Kombination mit der eigens hergestellten Hefekultur. «So gewährleisten wir, dass jede Flasche Segura Viudas den Charakter und die Identität der Trauben und des Ter-

roirs reflektiert», erklärt der verantwortliche Önologe. Die Grundprinzipien seiner Cava-Philosophie beschreibt er wie folgt: «Wir produzieren Cavas und Stillweine mit eigener Identität. Sie sollen die Eigenarten des Bodens, des Klimas und der Anbautradition der Region wiedergeben. Darum arbeiten wir nur mit lokalen Rebsorten.»

christian.greder@gastroneus.ch
www.freixenet.ch



Im Lauf der Jahre reifte die Segura-Viudas-Kellerei zu den qualitativ besten Bodegas des Gebietes. Heute finden sich nur wenige Weinproduzenten, die ein so hohes internationales Ansehen erlangen konnten.