



©Recaredo

# Recaredo

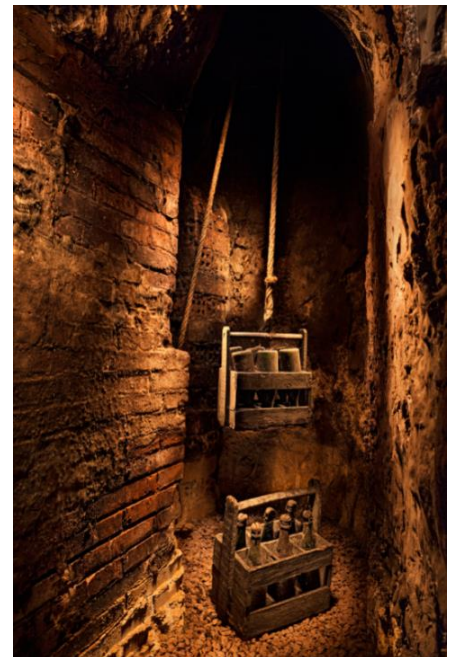
## Die aussergewöhnlichsten, spanischen Schaumweine

Vor genau acht Jahren wurde uns im Rahmen des Día del Vino in Zürich die Gelegenheit gegeben, einen exklusiven Schaumweinhersteller kennenzulernen, den wir seitdem nie mehr aus den Augen verloren haben: Recaredo. Schaumwein, Champagner, Franciacorta, Prosecco, Cava, alles das Gleiche, aber doch auch nicht? Genau im März 2012 lieferte uns Ton Mata, der Managing Director und eigentliche Winemaker der Bodega das Geheimnis. Die französische Zeitung Le Monde ([Link](#)) bezeichnete ihn im Juni 2015 als Visionär und Macher des Erfolgs des Betriebs. Recaredo ist das Ergebnis des tief verwurzelten Traditionsbewusstseins und eines unvergänglichen Sinns für Innovation und Perfektion. Daher erweist sich Recaredo als durch eine Kultur geprägt, die sonst nur bei den Eliteweingütern der vier erwähnten Anbaugebiete zu finden ist.

### Der Stil

Schaumweinliebhaber erzählen stets, eine Marke aufgrund des Stils von deren Erzeugnissen zu bevorzugen. Die Rede ist von starker Identität. Genau eine solche zeichnet Recaredo aus und ermöglicht es, dass die Bodega nicht nur der unbestritten beste Betrieb der Region Penedès – sie ist im Alt-Penedès angesiedelt –, in der über 95 Prozent der Cavas produziert werden, sondern auch eines der bemerkenswertesten Weingüter Spaniens ist. Recaredo produziert ausschliesslich trockene Schaumweine mit zero Dosage, es wird vollständig auf die Hinzufügung von Zucker verzichtet. Wenn dieser Vinifizierungsstil im Champagner-Anbaugebiet ab und zu als Modeerscheinung wahrgenommen wird ([Link](#)), gehört er seit jeher zum kulturellen Fundament der Bodega.

Die biodynamischen und nach der Méthode Champenoise ausgebauten Weine von Recaredo spiegeln nicht nur ihr Terroir in einem unverkennbar eleganten und subtilen Stil wider, sondern ihr über 30 Monate langer Ausbau grenzt sie auch vorteilhaft von den klassischen Markterzeugnissen für einen raschen Konsum ab. Die Cavas von Recaredo entsprechen gegenüber denjenigen von Häusern wie Freixenet und Codotnú genau dem, was die Champagnes de Vignerons gegenüber Laurent-Perrier, Moët-Hennessy & Co sind. Bei Recaredo wird kein Non-Vintage-Erzeugnis abgefüllt, alle Weine haben einen Jahrgang.



©Recaredo

## Die Bodega

Vom Anfang an strebt die Bodega Recaredo nach der Herstellung qualitativ hochstehender Schaumweine. Im Jahr 1924 von Josep Mata Capelades gegründet und im Alt-Penedès in der buchstäblichen Hauptstadt des Cava, also in Sant Sadurní d'Anoia, 50 Kilometer von Barcelona entfernt, angesiedelt, wurde das Weingut zu Ehren des Vaters des Gründers benannt. Sein Vorname war Recaredo. Die Bodega befindet sich im historischen Zentrum der Gemeinde mit etwa 13'000 Einwohnern.

Recaredo ist ein Pionier bei der Herstellung völlig trockener Cava, bei

der Arbeit mit Eichenfässern und bei länger gereiften Cava, wobei die meistverwendete Rebsorte Xarel·lo heisst. Diese strategische Entscheidung wurde bereits 1944 getroffen. Xarel·lo ist eine Weissweinsorte aus Katalonien. Ihr Hauptanbaugebiet befindet sich in der D.O. Penedès. Sie gilt als «gesundheitsfördernd», weil sie einen ungewöhnlich hohen Anteil an Resveratrol enthält. Weinbautechnisch ist sie gegen widerstandsfähig gegen Botrytis. Recaredo kultiviert mehrheitlich diese Rebsorte, wobei Macabeu eine wichtige Rolle in drei Schaumweinen spielt und neben Xarel·lo und Parellada den «Terra» ergänzt. Der «Turó d'en Mola» und der «Subtil» sind reinsortige Xarel·los. Der «Intens Rosat» wird selbstverständlich aus Rotweinsorten bereitet, nämlich Monastrell und Garnatxa. Die Familie Recaredo versteht sich als «Xarel-Listen», ein Begriff, der die Produzenten bezeichnet, die die Tugenden der Rebsorte Xarel·lo interpretieren und erforschen. Xarel·lo sorgt für Frische, lebendige Säure und einen grossen Nuancenreichtum. Tag für Tag werden in der Bodega die Grenzen dessen erforscht, was mit dieser mediterranen Rebsorte in Bezug auf die Alterung möglich ist. 60 Prozent der Rebfläche von Recaredo ist mit Xarel·lo-Reben bestockt.

Seit 1975 wird die Bodega von Josep and Antoni Mata Casanovas geleitet, die sich nicht nur der Philosophie ihres Vaters verpflichten, sondern sie auch verstärken. Tadellose Weinberge werden als der Erfolgsschlüssel zur Produktion grossartiger Cava betrachtet. Diese Wahrnehmung wird seit 1990 mit der dritten Generation der Familie und somit mit Ton Mata bekräftigt. Die junge Generation bringt neue Ideen ein und ermöglicht es dem Weingut, an der Spitze der Appellation zu bleiben. Eine dieser Ideen wird seit 2006 umgesetzt: Es wird vollständig auf Chemie verzichtet, stattdessen werden die Ansätze der Biodynamie angewandt. 2010 ist Recaredo die erste Bodega im Penedès, die zertifiziert wurde. Und zwar von Demeter.



© Cava Recaredo  
Llarga crianza de les ampelles a Recaredo | Larga crianza de las botellas en Recaredo | Long-aging bottles at Recaredo

### Die Kernpunkte der Zertifizierung

- 100% Vintage Brut Nature
- 100% handgelesene Trauben aus dem familieneigenen Weinberg
- 100% biologischer, biodynamischer Weinbau
- 100% autochthone Rebsorten
- 100% Weinherstellung auf dem Weingut
- 100% Reifung für mindestens 30 Monate mit Eichenkorken
- 100% Méthode Champenoise
- 100% Degorgieren von Hand ohne Einfrieren des Flaschenhalses



© Marçal Font  
Cava Recaredo. Aclarit manual en pupitres | Cava Recaredo. Aclarado manual en pupitres  
| Recaredo Cava. Riddling by hand on racks.

2008 bringt Recaredo den ersten Grand-Cru-Schaumwein des Penedès auf den Markt, den «Turó d'en Mola» 1999. Die Presse ist unaniem, es handelt sich um einen genialen Weisswein, einfach mit Bläschen. Der Wine Advocate bewertet ihn mit 96/100 Punkten und fügt im entsprechenden Bericht hinzu, drei weitere, ältere Jahrgänge, nämlich 1996, 1991 und 1984 auf dem Weingut verkostet zu haben, wobei die drei betörenden Erzeugnisse viele Ähnlichkeiten mit grossen Champagnern teilen würden. Recaredo hat ganz klar einen Höhepunkt erreicht. Dieser Wein verfügt sogar über eine dedizierte Website ([Link](#)).

2010 hievt sich Recaredo zum «Récoltant-Manipulant» empor, das heisst, der Weinberg gehört der Bodega vollständig. Dieser erstreckt sich über 80 Hektaren. Gleich neben den Reben werden Schachtelhalm, Brennnesseln und Kamille zur Behandlung der Stöcke gemäss den biodynamischen Ansätzen kultiviert. Der Weinberg ist mit verschiedenen Arten wilder Kräuter und Pflanzen bedeckt, die den Boden auflockern, aber auch die natürliche Wasserzufuhr begünstigen und die Artenvielfalt fördern. Die Pflanzen und Kräuter werden von einer Schafherde unterhalten. Es werden insgesamt sieben Weine, davon sechs Weisse und ein Rosé, produziert. Die Weinbereitung erfolgt vollständig in den Weinkellern von Recaredo in Sant Sadurn d'Anoia. Die Moste der ältesten Xarel·lo-Rebstöcke gären in Eichenfässern, die den Cavas mit längerer Reife Struktur und grössere Komplexität verleihen. Ein Teil des Grundweins reift danach auch für einige Monate in Eichenfässern. Dieser Wein wird verwendet, um dem endgültigen Verschnitt mehr Finesse und Struktur zu geben. Bei Recaredo reifen die Weine in der Flasche in ständigem Kontakt mit dem Hefetrub der zweiten Gärung; die Flaschen werden zu 100 Prozent mit Naturkorken verschlossen. Das Degorgieren erfolgt ausschliesslich manuell, bei der natürlichen Temperatur der Kellerei, ohne die Flaschenhalse einzufrieren, um ein möglichst natürliches Produkt zu erhalten. Die Cavas von Recaredo kommen völlig trocken mit einer Nulldosierung auf den Markt und alle Cuvées sind vintage-datiert.



© Marçal Font  
'Desgorjat' manual a Recaredo sense congelar el coll de l'ampolla | Degüelle manual en Recaredo sin congelar el cuello de la botella | Degorgement by hand at Recaredo without freezing the neck of the bottle

Last but not least hat Recaredo im Januar 2019 zusammen mit acht weiteren Familienbetrieben, darunter Gramona, die auf [hochkarätigen, Anm. d. Red.] Schaumwein spezialisiert waren, die D.O. Cava verlassen. Eine merkwürdige D.O. allerdings, da die Abkürzung D.O. «Denominación de origen» bedeutet. Cava ist nicht mit einer Weinregion verbunden, es werden Cavas nicht nur in Katalonien und insbesondere im Penedès, sondern auch in der Rioja, in Aragon und in Navarra produziert. Seit Januar 2019 ist Recaredo Mitglied von Corpinnat ([Link](#)), einer durch die EU anerkannten Marke. Die Richtlinien von Corpinnat sind u.a.:

1. Die Weingüter stammen alle aus dem historischen Kern des Penedès. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts wurde anerkannt, dass die Weine, die hier erzeugt werden, aufgrund des Terroirs und der angewandten Methode (Champenoise) von aussergewöhnlicher Qualität seien.
2. Die Weinberge müssen mindestens organisch bewirtschaftet und die Trauben manuell geerntet werden.
3. Die Weine müssen auf den Weingütern erzeugt werden, in der Schweiz spricht man von Selbstkeltern.
4. Der Ausbau der Weine dauert mindestens 30 Monate lang.
5. Die Produktionsrichtlinien sind viel strenger als in der D.O. Cava.

## Die Weine

Drei Weine wurden von Brancaia ([Link](#)), dem Schweizer Importeur, der unsere Verkostungsregeln kennt, für uns bereitgestellt.

### Relats 2018, Brut Nature Gran Reserva, Corpinnat

Eine Assemblage aus Xarel·lo, Macabeu, Paradella und sogar etwas Monastrell. 24 Monate lang auf der Hefe gereift. Am 16. September 2020 degorgiert.

11.5 % Vol. Alkohol. Der unmittelbar zugängliche Schaumwein, der viel Spass bereitet. Andauernde, feine, runde, prickelnde Bläschen, die im Glas delikat aufsteigen und einen schönen, festen und lebhaften Teppich bilden. Ansprechende, frische, charakteristische und ausgewogene Cava-Nase mit mittelkomplexen, reintönigen Düften nach Birnen, Brotkruste, grünen Frühlingsoliven, etwas Zitrusnoten, einem Hauch grüner Mandeln. Das Aromenspektrum wird durch würzige Komponenten abgerundet. Vollmundiger, saftiger, trockener und harmonischer Gaumen mit wiederum diesen anregenden Aromen, wobei sie nun von einer verführerischen Salzigkeit begleitet werden. Stützende, lebhaft Säure, feine Frische, viel Stoff und bestimmt auch Extrakt, aber auf keinen Fall durchdringend. Der ideale Begleiter für einen Abend mit Tapas. **17/20** (89/100). Kann durchaus ein paar Jahre lang gelagert werden.

In der Schweiz kostet dieser Wein aktuell CHF 25.90 bei [Brancaia](#). In Deutschland sind die Weine von Recaredo bei [Cielo del Vino](#) und [Vinocentral](#) erhältlich.

### Cava Terrers 2015, Brut Nature Gran Reserva, Corpinnat

Eine Assemblage aus 58 % Xarel·lo, 32 % Macabeo und 10 % Monastrell. Drei Prozent des Grundweins wurden während elf Monaten in Barriques ausgebaut. 40 Monate lang auf der Hefe gereift. Am 17. Juli 2019 degorgiert.

Blind verkostet mit einem hochstehenden Champagne de Vigneron vergleichbar, beeindruckend, was sich da im Glas entwickelt. Die feingliedrige Perlage bildet einen delikaten, kleinen Schaumteppich an der Oberfläche des Glases. Das erweckt buchstäblich alle Sinne, man konzentriert sich und freut sich darauf, einen Cava der Eliteklasse zu geniessen. Die Nase zeigt sich frisch und sehr harmonisch, elegant, ausgefeilt, tief sinnig und reintönig. Komplexe Düfte strömen aus dem Glas, schön ineinander verwobene Noten von Weingartenpfirsichen, kleinen, weissen Frühlingsblumen, Hefe, kleinen Butterbrioches und ein Hauch Passionsfrucht begleiten Ansätze von Bittermandeln und Schalen roter Äpfel. Vollmundiger, delikater und zarter Gaumen, mineralisches, kompromissloses, trockenes Gerüst, das zum gehobenen Format dieses Schaumweins ideal passt. Die Perlage füllt den Gaumen, spielt mit den Aromen und verleiht dem Wein einen lebhaften, geschmackvollen Stil. Sehr langer Abgang, der nach dem nächsten Glas ruft. **18/20** (93/100). Ideal für edle Festlichkeiten.

In der Schweiz kostet dieser Wein aktuell CHF 32.50 bei [Brancaia](#). In Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.



## Serral del Vell 2013, Brut Nature, Corpinnat

Die Böden des Serral del Vell zeichnen sich durch das Vorhandensein von Kalksteinknötchen und Kalziumkarbonatgestein aus der Sierra del Mar und der Sierra Catalana aus, die sich – durch Erosion – in dem Gebiet abgelagert haben. Dabei handelt es sich um Böden mit einer freimütigen Textur (Gleichgewicht zwischen den verschiedenen Korngrößen: Sand, Schluff und Lehm) mit dem Vorhandensein von Geröll, Kieseln und Steinen, die den Wasserabfluss und das tiefe Eindringen der Wurzeln erleichtern.

Eine Assemblage aus 51 % Xarel·lo und 49 % Macabeo. Der Ausbau hat 67 Monate lang gedauert.

11.5 % Vol. Alkohol. Feingliedrige, prickelnde Perlage, die eine feine Mousse an der Oberfläche bildet. Visuell noch delikater, dafür diffuser als beim «Terra». Erweckt die Sinne. Üppiges, reintöniges, harmonisches und konzentriertes Bouquet mit komplexen, frischen, aber auch reifen Düften nach mineralischen, kalkbetonten Elementen, Trockenfrüchten, Aperogebäck, getrockneten Aprikosen, Brotkruste, Hefe, rauchigen Ansätzen, Lorbeeren, warmen, flachen Steinen... Durchaus spannend, auch wenn er anspruchsvoller als der vorherige Wein ist. Man liebt ihn oder vielleicht nicht. Vollmundiger, saftiger, dichter Gaumen, harmonisch und durch die Perlage sehr lebhaft. Sehr langer Abgang. **17.75/20** (92/100). Ein Schaumwein für exklusive Momente, in denen der Wein eine wichtige Rolle spielt. Dieser Wein wurde durch Guia Peñin mit 95/100 bewertet.

In der Schweiz kostet dieser Wein aktuell CHF 54.- bei [Brancaia](#). In Deutschland ist dieser Wein bei [Hispavinus](#) für € 32.77, [Drinks & Co](#) für € 35.50, [Gourmet Hunters](#) für € 29.94 erhältlich



**Autor:** Jean François Guyard  
**14. Dezember 2020**

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.