

Capçanes,

ein kleines, katholisches Bergdorf, in den Bergen Südkataloniens, findet dank dem Ausbau eines koscheren Weines seinen Weg.

Capçanes nennt sich die kleine 400 Seelengemeinde, die 120 km südwestlich von Barcelona, in einem hochgelegenen Bergtal Tarragonas, im Bezirk Priorato liegt. In der Vergangenheit zählten die Weinberge des Dorfes zur Subzona Falset des grossflächigen Weinbaugebietes D.O. Tarragona. Mit Jahrgang 2000 trennte sich die kleinstrukturierte Bergregion Falset von den weitläufigen Flachlagen der D.O.Tarragona und formierte sich zur eigenständigen D.O.Montsant. Im Bezirk Priorato gibt es seither zwei kleine, anerkannte Weinbaugebiete, D.O.Priorat und D.O.Montsant, die beide für die Erzeugung kraft- und charaktvoller Rotweine stehen.

Nachdem die Reblaus Anfang vergangenen Jahrhunderts die Weinberge in Capçanes zerstörte, begann man gegen 1905 mit der teilweisen Wiederbepflanzung. Im Zuge der aufkommenden Genossenschaftsidee in den 30er Jahren in Katalonien, schlossen sich auch in Capçanes zunächst 5 Winzerfamilien zusammen, um sich gemeinsam den neuen Marktanforderungen zu stellen. Bis dato wurden die Weine in mühsamer Handarbeit und mit äusserst bescheidenen Mitteln auf den vielen, über die Capçanes-Täler hinweg weitverstreuten Höfen ausgebaut. Dank der neu gegründeten Kooperative konnten die Trauben ab sofort unter önologisch und ökonomisch vorteilhafteren Bedingungen gesammelt verarbeitet werden.

Bevor man sich Mitte der 90er Jahre der Erzeugung hochwertiger Flaschenweine widmete, galt der "Celler de Capçanes" als wichtiger Tankwein- und Traubenlieferant namhafter Weingüter. Aufgrund des reifen, fruchtig-komplexen Charakters sowie der hohen Alkohol- und Farbstoffgehalte, war das Traubengut aus Capçanes hochgeschätzt, um im Verschnitt einfachere Qualitäten anderer Regionen aufzubessern.

Der Schritt zum hochwertigen Flaschenwein-Erzeuger erfolgte dank der Initiative der Jüdischen Gemeinde von Barcelona und dem "Celler de Capçanes", in Capçanes einen koscheren Wein zu erzeugen. Um nach dem strengen "Lo Mebushal"-Verfahren kosher vinifizieren zu können, mußte den neuen Erfordernissen entsprechend die gesamte Kellereitechnik modernisiert werden. Bei diesem Verfahren wird der Wein nicht pasteurisiert, um ihn zu purifizieren, sondern unterliegt von der Traubenannahme bis zur Abfüllung und Etikettierung, einzig der Kontrolle und Obhut des Rabbiners. Die Weinbergsarbeit einschliesslich der Traubenlese darf noch durch die Capçanes Weinbauern erfolgen, da sich die Trauben bzw. der Most durch die Alkoholische Gärung "reinigen". Danach darf nur noch der Rabbiner "Hand anlegen", wobei in seiner Abwesenheit gewährleistet ist, dass niemand in die Weinbereitung eingreifen kann. Bei diesem Verfahren kommt der Wein weder mit "Unreinem" (aus jüdischer/koscherer Sicht) in Kontakt noch mit den Capçanes-Mitarbeitern, da die Vinifikation hinter "Schloss und Riegel" erfolgt, wobei die Tanks und Eichenholzfässer zusätzlich verplombt bzw. versiegelt sind. Es bedarf einer zweifachen Ausführung an Filtern, Schläuchen, Pumpen, etc., da koscherer und nicht koscherer Wein nicht mit den selben Kellereigeräten ausgebaut werden darf. Einzig die Edelstahltanks des Weingutes werden für beide Weine verwendet, da sie mit Heissdampf sterilisiert werden können.

Die koschere Weinerzeugung nimmt mit 20.000 Flaschen einen geringen Anteil an der Gesamtproduktion von 600.000 Flaschen ein. Trotzdem ist der "Flor de Primavera kosher" (Peraj Ha'abib) für den Werdegang der Kellerei von essentieller Bedeutung, da dank ihm und dem Einsatz neuer Technik wichtige Erfahrungen gesammelt und erste Erfolge verbucht wurden. Dies stärkte das Selbstvertrauen der bis dahin als reiner Zulieferer agierenden Genossenschaft und ebnete den Weg für die erst danach entstandenen "konventionellen" (nicht koscheren) Capçanes – Weine.

Die 220ha umfassende Rebfläche ist zum Grossteil mit den autochtonen Traditionsrebsorten Garnacha (120ha) und Cariñena (40ha) bepflanzt sowie mit Tempranillo (15ha), Cabernet Sauvignon (15ha), Merlot (10ha) und Syrah (7ha). Weisse Rebsorten - Garnacha blanca und Chardonnay - spielen nur eine untergeordnete Rolle. Das Durchschnittsalter der Rebanlagen beträgt 30 Jahre, wobei 60 bis 95 jährige Garnacha - und Cariñenaweinberge keine Seltenheit sind. Die Weinberge erstrecken sich von 150 bis knapp 600m Höhe amphitheaterförmig über die drei Capçanes-Täler. Das Bodenspektrum ist vielfältig - von sandigen, lockeren Böden über ton-, kalk- und eisenhaltige mit Schiefer, Granit und Buntsandstein versetzte Zonen; von Flach- über jahrhundertealte Terrassenanlagen bis hin zu Steilhängen.

Der optimale Reifezeitpunkt kann je nach Rebsorte von Rebanlage zu Rebanlage bis zu 4 Wochen variieren, so dass während der Leseperiode eine Vielzahl kleiner, unterschiedlichster Traubenpartien zu verarbeiten sind. Mit Hilfe eines intern erstellten Reifegüteindex-Kataloges erfolgt die Klassifizierung der Trauben und der Jungweine - im Weinberg, bei der Traubenannahme sowie nach erfolgter Vergärung - worauf die Vergütung der Weinbauern basiert. Je nach Weinbergspartzele erfolgt eine Vorselektion im Weinberg und eine zweite Selektion per Hand auf dem Selektionsband im Weingut. Die Traubenlese erfolgt ausschliesslich per Hand entweder in die 20 kg Kiste oder auf kleine, maximal 1000kg fassende Weinbergstraktorenanhänger.

Weinberge, Keller und Vermarktung teilen sich drei ausgebildete Weinmacher, wobei der "Feinschliff" beim Weinausbau im Konsens erfolgt. Angel Teixido, Chef-Önologe in Capçanes, zählt mit 25 Jahrgängen zu den erfahrensten Weinmachern des Prioratos. Francisco Perello koordiniert die Bereiche Weinbergskontrolle, Abfüllung und Weinanalyse. Und der Deutsche Jürgen Wagner zeichnet verantwortlich für Marketing und Export.

Mit der Einweihung des 1500 Eichenholzfässer fassenden Barriquekellers im Sommer 2001, und nach Abschluss der 3. Ausbauphase, im Frühjahr 2003, befindet sich der "Celler de Capçanes" heute auf kellereitechnisch modernstem Stand. Mit tatkräftiger Unterstützung der 80 Weinbauern, unter der Führung des charismatischen Genossenschaftspräsidenten Francisco Blanch, und einem jungen, dynamischen Team im Weingut, trotz der "Celler de Capçanes" erfolgreich dem Negativ-Image von Genossenschaften, und geniesst heute internationales Renomee als einer der Spitzenerzeuger Spaniens.