

Colet – prickelnd und kreativ

Spaniens Weinwelt ist in Bewegung – und das Weingut Colet mit innovativen Ideen ganz vorn dabei.

Die Familie Colet widmet sich bereits seit den 70ern dem Weinbau und ab dem Jahr 1987 begann man in Penedés mit der Erzeugung von Sekt (damals CAVA). In den 90ern schickte der Vater schließlich seinen Sohn Sergi nach Reims, um dort aus erster Hand die Herstellung von erstklassigem Schaumwein zu erlernen. Wenige Jahre später kreierte Sergi Colet selbst seinen ersten „Traditionelle“ mit den klassischen Rebsorten Macabeo, Xarel.lo und Parelлада, allerdings mit Hauptgewicht auf der Rebsorte Xarel.lo, die er wegen ihrer feinen Säure und ihrer Oxidationsfestigkeit besonders schätzte.

Diese Cuvée ist bis heute erhalten geblieben und erfreut sich ob ihrer Frische und eleganten Frucht großer Beliebtheit bei anspruchsvollen Weinfreunden. Es findet wie bei allen klassischen Sekten eine mindestens 2 bis 4jährige Flaschengärung statt, das Prädikat „Extra Brut“ (gerade mal 1,5g Restsüße) steht dabei für kompromisslosen Einsatz für das natürliche Aroma der Traube. Außerdem verzichtet Sergi Colet hier auf die bei vielen Schaumweinen und Champagnersorten übliche Dosage, was einen beinahe völligen Verzicht auf Konservierungsstoffe möglich macht.

2004 trat die Bodega Colet aus der D.O. Cava aus und in die D.O. Penedés ein. Grund waren die Ambitionen von Sergi Colet, mit neuen Rebsorten zu arbeiten, die offiziell nicht für die D.O. Cava zugelassen waren. Der jüngste Spross dieser Veränderung heißt VATUA, was soviel wie „Schöne Überraschung“ bedeutet, und wird aus Moscatell (Muscat), Parelлада und – besonders ungewöhnlich für Spanien – Gewürztraminer gekeltert. Übrigens: Alle Colet-Korken sind mit dem Degorgierdatum versehen, der Kunde kann also jederzeit die tadellose Frische des Produktes kontrollieren. Eine weitere Spezialität ist der zu 100% aus der Rebsorte Merlot gekelterte Rosésekt, der gerade in der heißen Jahreszeit reißenden Absatz findet und aufgrund der kleinen Auflage von gerade mal 8000 Flaschen schnell ausgetrunken ist. Die Assemblage Extra Brut schließlich ist weitaus mehr als nur eine Verbeugung vor dem französischen Original: Die zu 55% aus Pinot Noir und zu 45% aus Chardonnay bestehende Cuvée reift 30 Monate auf der Hefe und kann mit den besten Champagnern mithalten. Kein Wunder, dass die Sommeliers der besten Restaurants Spaniens regelmäßig einen Teil der Ernte für ihre Weinkarten reservieren.

Das neueste Projekt von Sergi Colet entstand in Zusammenarbeit mit der „Equipo Navazos“, eine Gruppe von Sherry-Kollektoren (professionelle Sherry-Sammler). Gemeinsam wurden so zwei Sekte mit 41 und 26 Monate



Mit guter Laune in die Zukunft: Familie Colet

Flaschengärung mit Sherry-Dosagen von Manzanilla-Sherry und Palo Cortado, einem Barrique-gereiften trockenen Sherry, entwickelt. Einer der wichtigsten Weinhändler Spaniens, Quim Vila von Vilavinitca in Barcelona, bemerkte während einer Degustation enthusiastisch: „Das wird ein phänomenaler Begleiter zu den verschiedensten Gerichten. Ich danke den beiden visionären Kreatoren Colet und Navazos zu ihrem neuen Cava. Eigenartig, dass bis dahin noch nie ein spanischer Weinzeuger auf die bemerkenswerte Zusammenarbeit zwischen Süd und Nord gekommen ist – aber Innovation ist eben mehr als nur ein Zufall!“

Bezugsquelle:

Exklusiver Vertrieb in Deutschland:
3er Weine & Tapas, Im Steingerüst 6/2, 76437 Rastatt
Tel. 07222 935705, www.dreyer-weine.de



Vatua



A Posteriori



Grand Cuvée