

Spaniens Schäumer Cava, Corpinnat & Co.

Marktschau Spanische Schaumweine



Diesen Guide finden Sie in der
[Ausgabe 10 | 2026](#)

Wissen kompakt

Katalonien ist das Herz der Cava-Produktion, mit einem Grossteil der **159 Cava-Gemeinden**.

Weitere liegen in den **Satellitenregionen** Aragonien, Rioja, Valenciana und Extremadura.

Durchschnittliche **jährliche Produktion** der DO Cava: 200 Millionen Flaschen.

Zugelassene Sorten sind Parellada, Xarello, Viura, Subirat, Chardonnay und Pinot Noir. Monastrell und Garnacha Tinta für Cava Rosado.

Cava: mindestens 9 Monate Hefelager. **Cava**

Reserva: mindestens 18 Monate Hefelager.

Cava Gran Reserva: mindestens 30 Monate Hefelager. **Cava de Paraje Calificado:** mindestens 36 Monate Hefelager, aus klassifizierter Parzelle, reduzierter Ertrag.

2019 gründete eine Gruppe von Penedès-Winzern die Vereinigung **Corpinnat**, losgelöst von der DO Cava: eigene Kelterung, Bioanbau und traditionelle Methode sind Pflicht. Hefelager-Stufen: 18, 30 und 60 Monate.

- Read the article on their [website](#).