

Papiersaal BAR

presents

A TASTE OF SPAIN

Cava - Champagne from Spain?

Es gibt unzählige Sorten von Schaumweinen, allen voran Prosecco und Champagner. Der spanische Cava findet jedoch immer mehr Anklang und ist somit auch in den lokalen Bars zu finden. Doch was ist eigentlich der Unterschied zwischen den altbekannten Schaumweinen aus Frankreich und Italien und dem eher jungen Cava (wurde erst Ende des 19. Jahrhunderts produziert)?

Im Gegensatz zum Champagner & Prosecco, bezeichnet Cava nicht die örtliche Herkunft des Weins, sondern die Produktionsvorschriften, die schon bei der Kultivierung der Reben beginnen. Gemeinsam haben der Champagner und der Cava jedoch die Flaschengärung, Prosecco dagegen wird in grossen Edelstahltanks zum Gären gebracht.

Nicht nur pur sind die Schaumweine sehr beliebt, häufig findet man diese auch als Zutat einer Cocktailkreation. Ein Beispiel dafür ist das in Spanien sehr bekannte Agua de Valencia, welches genau wie die Tapas in Gesellschaft geteilt wird.

Das Mischverhältnis kann von Lokal zu Lokal unterschiedlich sein - teilweise ist es sogar ein Geheimnis.

AGUA DE VALENCIA:

Für einen Liter benötigt ihr:
500 ml Orangensaft (am besten frisch gepresst)
300 ml Cava
200 ml Vodka
mit Orangenscheiben garnieren & auf Eis servieren

Tipp: Cava zum Schluss hinzufügen, damit die Kohlensäure nicht zu schnell verloren geht.

Good to know: Beim nächsten Besuch im Papiersaal, probiere doch mal unseren leckeren Gilmas Cava.



PAPIERSAAL.CH & FOLIUM.CH