

Zu Beginn der achtziger Jahre kauften die beiden Weinmacher **Joan Roca** und **Josep Puig** in der spanischen Provinz Katalonien ein Landgut **Les Deveses** nahe dem Dorf Sant Vicenc de Calders, ganz in der Nähe der Stadt El Vendrell im Baix Penedès. Hier pflanzten sie die Weinreben an, aus welchen man erst ca.10 Jahre später die ersten AVGVSTVS Weine keltern konnte. Was anfangs als Hobby aus einer schlichten Idee heraus geboren wurde, sollte sich in den kommenden Jahren zu einer weit größeren Angelegenheit, als ursprünglich geplant weiter entwickeln. Der Name und die Schreibweise liegen in der römischen Bezeichnung der Via Augusta begründet, einer alten Römerstraße welche im Altertum von Rom bis Cadiz, eben über diese Ländereien dort verlaufen ist. Der weitere Aufbau des Weingutes und die lange Zeit der damit verbundenen finanziellen Unwägbarkeiten, hatten zur Folge, dass sich Josep Puig um das Jahr 1992 herum von Joan Roca trennte, um eigenen Plänen nachzugehen. Glücklicherweise entschied sich die Familie Roca nicht aufzugeben sondern man biss die Zähne zusammen und führte den Betrieb weiter. Auf Grund der Beschaffenheiten der Böden, der dort vorherrschenden Klimabedingungen und nicht zuletzt Dank der grundlegenden, sehr vielseitigen Fähigkeiten der Familie, ist dieser noch recht jungen Kellerei bis heute ein sehr großer Erfolg mit ihren Weinen und süß-sauren, ebenfalls auf Barriquefässern ausgebauten Essigsorten zuzuordnen. Diese Essigsorten werden im so genannten **Solera-Verfahren** in übereinander liegenden Fassreihen, bei denen immer der Anteil, der einem Fass entnommen wird, aus dem darüber liegenden wieder aufgefüllt wird, hergestellt. Auf diese Weise kann man immer auf gut gealterte **Impfessenzen** für neue Serien zurückgreifen. Die Traubenernte erfolgt durch geschultes Fachpersonal ausschließlich von Hand, um schon vor der Gewinnung des Mostes, dem Fermentierungsprozess und dem weiteren Ausbau größtmögliche Qualität sicher zu stellen.

Mittlerweile haben sowohl die Weine, wie auch die Essigsorten unter Gourmets und Sterneköchen in der ganzen Welt eine beachtliche Anerkennung gefunden und die Anstrengungen der Betreiber haben einen gut funktionierenden Weinbaubetrieb mit einem ausgezeichneten Verhältnis von Qualitätsbewusstsein und Bescheidenheit entstehen lassen. So liegen nun die Geschäfte inzwischen in den Händen der Söhne von Joan Roca, wovon einer als Önologe tätig ist, während der andere sich um das Marketing kümmert. Natürlich ist man auch mit Recht stolz darauf, die Durststrecke überwunden zu haben und mit sehr guten Produkten auf dem internationalen Markt präsent zu sein.

Zwei Kilometer südlich von El Vendrell nahe an der Küste angesiedelt, werden hier nicht nur sehr gute Weine erzeugt, sondern auch so hervorragende Essigsorten produziert, dass wir uns im Herbst 2006 kurzfristig entschlossen haben diese mit in das Angebot für unseren Wein-Shop einzubeziehen. Sehr viel größer als im Moment möchte man dort gar nicht mehr werden und folglich liegt die größte Aufmerksamkeit der Besitzer und des Managements auf den Produkten und ihrer Qualität. Ein guter Wein bildet ja erst die Grundlage für einen guten Essig. Bei unserem Besuch im Herbst 2006, konnten wir ihn natürlich auch probieren. Er entlockte nicht nur meinem Partner und mir ein sehr wohlgefälliges Mhm...., sondern löste auch nach unserer Abfahrt vom Weingut, eine lange Diskussion darüber aus, welcher Essig nun am Besten mit welcher Speise zu genießen wäre.

Wir empfehlen ihnen, probieren Sie es selber aus.

Das dort vorherrschende Mikroklima, welches durch hohe Temperaturen während des Tages, in guter Wechselwirkung mit frischer, landeinwärts strömender Nachmittags und Abendbrise, einen signifikanten Einfluss auf den natürlichen Reifeprozess der dort angebauten Rebsorten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Merlot hat, die Lage des Weingutes im küstennahen (3 km vom Meer entfernt) Bereich des "**Penedès Bajo**", die Anwendung der neuesten Erkenntnisse im Weinanbau und in der Herstellung und nicht zuletzt der gute Spürsinn der Betreiber für das **Wesentliche** bilden den Grundstock für den weltweiten Erfolg dieser Kellerei.



FORVM

Noch bevor die Weinkellerei fertig eingerichtet war, wurde sehr vorsichtig begonnen in der Welt der hochwertigen Essige zu forschen. Die Neugier und der Forscherdrang der Familie führten dazu, eine kleine Probereihe von Essigessenzen vorzubereiten. Man wünschte ein Produkt herzustellen, das ideal zum Kochen ist und eine Vielfalt weiterer kulinarischer Möglichkeiten bietet. Vor allen Dingen wollten die Initiatoren etwas erzeugen, das sich von den bisher bekannten Essigsorten sehr stark unterscheidet.

Nachdem der so erzeugte Essig durch einige Kenner in dieser Branche mit sehr überraschend positiven Resultaten ausprobiert worden war, wurde die **FORVM** Serie geboren. Bis zum heutigen Tag werden diese Essigsorten in mehr als 29 Ländern auf der ganzen Welt genossen.

Die **FORVM** und **FLAVIVS** bittersüßen Essige sind wie geschaffen für das Kochen und Aromatisieren von Speisen. Zusätzlich verfeinern sie Soßen und geben ihnen ein ganz spezielles Aroma.

Scheuen Sie nicht, sie zu benutzen. Versuchen Sie, aus Ihrer täglichen Routine auszubrechen und Ihre Gäste werden freudig überrascht sein.





FORVM Cabernet Sauvignon 8 Jahre (Soleras 8 Jahre alt)

Hergestellt aus qualitativ hochwertigen Cabernet Sauvignon Weinen, die sehr langsam nach einer traditionellen Methode versäuert werden, um die vollen Produktqualitäten zu konservieren, setzen diese gesäuerten Weine ihre Säurebildung in 300 Liter Eichenfässern zusammen mit Traubenmost innerhalb von Steinkellern auf dem Weingut fort.

Alle zwei Jahre werden gerade einmal 15% jedes Fasses für neue Produktionsreihen abgefüllt. Dieses System verläuft nach dem **Solera-System** und es ermöglicht, einen hohen Prozentsatz des gealterten Produktes als Ausgangsbasis für Essige der folgenden Jahre beizubehalten. Der gegenwärtige Durchschnitt der **Soleras** beträgt 8 Jahre. Das Resultat ist ein Produkt welches ideal für das tägliche Kochen ist. Es kann in Salaten, Eintopfgerichten und in den unterschiedlichsten Nachspeisen, verwendet werden. Die Möglichkeiten hier sind sehr vielfältig.

Es muss noch betont werden, dass bei allen Sorten keine Filterung vor der Abfüllung in Flaschen durchgeführt wird, um möglichst viele der Qualitäten der Ausgangsprodukte beizubehalten. Das bedeutet, dass natürliche Sedimentbildung auftreten kann.

FORVM Chardonnay 3 Jahre (Soleras 3 Jahre alt)

Wegen der hohen Nachfrage nach einem solchen Essig wie dem **FORVM** Cabernet Sauvignon dessen Farbe aber leider nicht in allen Fällen mit bestimmten Speisen harmoniert, fing die Weinkellerei an, einen süß-sauren Essig auf Chardonnay-Basis zu entwickeln.

Hergestellt in einer Art, die dem Cabernet Sauvignon Essig ähnlich ist und ebenfalls nach dem **Solera-Verfahren**, aber mit erhöhter Anreicherung der Fassinhalte, steht der **FORVM** Chardonnay alleine in seiner Kategorie. Glatt, bittersüß und transparent, ist dieser Essig besonders geeignet für Fisch und ähnliche Speisen. Er passt aber auch gut zu Salaten. Zugleich bietet er unbegrenzte Möglichkeiten weiterer Speisenkompositionen.

Wie der Cabernet Sauvignon Essig, durchläuft dieses Produkt keine Filterung und es kann zu natürlicher Sedimentproduktion kommen.

FORVM FLAVIVS 16 Jahre (Soleras 16 Jahre alt)

Nach einigen Jahren der Herstellung der **FORVM-Serie**, entschied die Kellerei, dass es die richtige Zeit wäre, einen kleinen Teil der Anfangsproduktreserven von insgesamt 20 Jahre alten, Cabernet Sauvignon-Soleras abzufüllen, welche man aber für die Dauer der letzten 7 Jahre vollkommen unberührt gelassen hatte. Dieser ebenfalls süß-saure Essig wurde in 300 Liter Fässern in Steinkellern gealtert, welche in der Mitte der Anbauflächen der Kellerei liegen. Jedes Jahr werden 500 Liter abgefüllt, was für ungefähr 2000 Flaschen ausreicht. Es ist ein Essig mit einem außerordentlichen Unterschied, mit einzigartigem Ausdruck und besonderer Beschaffenheit. Herausragend sind die Feinheiten der Aromen seiner langen Alterung.

Durch die Verwendung dieser Essigsorte in Ihren ganz persönlichen Rezepten, gilt es als sicher, dass festliche Speisen bei Ihren Gästen einen ganz besonderen Eindruck hinterlassen werden. Alle Essigsorten sind sehr stabil und können nach Abfüllung problemlos ein paar Jahre gelagert werden. Im geöffneten Zustand kann man sie für ca. ein Jahr problemlos verwenden.

