



CAVA

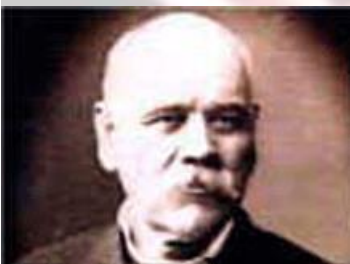
Cava is inmiddels de grootste mousserende wijn wereldwijd. Jaarlijks worden meer dan 150 miljoen flessen Cava geproduceerd. Cava is een mousserende wijn die gemaakt wordt volgens de 'methode traditionelle'.

De naam Cava

Het Spaanse woord 'La Cava' betekent holte of sleuf, en werd gebruikt voor een gewelfde kelder. Rond 1800 kreeg het woord Cava een edele klank, omdat ook verkoop van dranken aan de Spaanse Koninklijke Familie ermee werd aangeduid.

- Oppervlakte: 28.000 ha.
- Alleen rode, rosé en witte mousserende wijn.
- Alleen wijnen uit de gedefinieerde gebieden ten zuiden van Barcelona in de provincies Tarragona en Barcelona.
- Gemiddelde productie 60 hl. per ha.

De grondsoort waar de druiven op groeien is kalksteen, klei en zand.
Het is een middellandse zee klimaat met milde winters en een zonnige zomer.



Josep Raventós Fatjó

van het landgoed Codorníu waarvan wordt gezegd dat hij de eerste mousserende wijn gemaakt heeft met de "méthode champenoise" in de



plaats Sant Sadurní d'Anoia, (Cataluña), Spanje in 1872.

Hij was zo blij met de wijn die hij maakte, dat hij een koele kelder liet graven om mee te kunnen produceren. In een paar jaar introduceerde de familie hun eerste flessen Cava aan het publiek. Het was meteen een succes, met name met high society. Al snel werd mousserende wijn



van Codorníu gestuurd naar de Spaanse koninklijke familie. Vandaag, touren duizenden bezoekers naar de kelders in Sant Sadurní d'Anoia in Cataluña van de Codorníu



Naast Codorníu zijn er honderden mousserende wijn producenten in het gebied ten zuiden van Barcelona genoemd Penedés. De andere mousserende wijn producent die onmiddellijk voor de geest komt is Freixenet, uitgesproken als "vers-eh-net." Zijn ' product "cordon negro", een cava in een mat zwarte fles met gouden schrijven.



Hoe wordt Cava geproduceerd.

Hoge kwaliteit mousserende wijn is, met inbegrip van cava en Franse champagne met bellen van kooldioxide. Hoe krijg je de bubbels er in?

Stap één: De druiven zijn geoogst en een witte wijn wordt geproduceerd. Verschillende soorten wijn kunnen worden gemengd. Drie druivenrassen afkomstig uit Spanje zijn



Macabeo

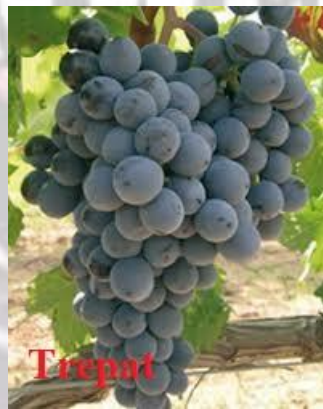


Xarello



Parellada

Dit zijn nog bekende namen als je ze vergelijkt met de variëteit die gebruikt wordt voor Cava rosé,



De trepat.

Dit is een blauwe druif met dikke schil en compacte vruchten die doorgaans laat geogst wordt. Hoewel er ook stille wijnen van worden gemaakt is de trepat vooral te vinden in roze cava's, soms geblend. Daarin is hij verantwoordelijk voor aroma's van rood fruit als aardbeien en frambozen.



Remuage

Tirajo is **de tweede stap** - de fles wordt gevuld met de gemengde wijn, waarna een stroperige



mengsel van gist en suiker is toegevoegd, licor de tirajo genoemd. De gist zal leiden tot de nagisting in de fles. In dit stadium wordt de gebottelde wijn vervolgens overgebracht naar de kelder met een tijdelijke stop.

Tijdens de tweede gisting/veroudering draaien ze de flessen af en toe. Dit proces heet remuage en in enkele wijnkelders wordt dit nog steeds met de hand gedaan. Het draaien van de flessen veroorzaakt een residu van de gist verzamelen in de hals van de fles wijn. De hals van de fles wordt dan bevroren, de fles wordt geopend en de druk dwingt het sediment uit de fles.

De tweede gisting is volgende gisting die de suiker omzet in kooldioxide. Deze tweede gisting en fles veroudering treedt op in de fles en duurt negen maanden bij een temperatuur tussen 23 en 27 graden Celsius.

De koolzuurgassen die vrijkomen bij deze gisting worden door de kurk in de wijn opgelost.

Zodra de kurk van de fles wordt gehaald komen de bubbels vrij.



WIJN WEEETJE

In de Champagne streek zijn ze de Catalanen om ten minste één ding dankbaar: hun uitvinding van



de gyropalette. Dit is het elektronische toestel dat de manuele remuage vervangt. Remuage is het dagelijks draaien en verticaler zetten van de flessen zodat het bezinsel in de hals komt. De gyropalette zorgt voor een enorme kostenbesparing aangezien dit voorheen handmatig gebeurde.

Cijfers of de kwaliteiten van Cava zijn in 1991 in de EU (Europese Unie) juridische vast gelegd, om ervoor te zorgen dat er een constante kwaliteit standaard was voor Cava en op hetzelfde moment werd door de EU de oorsprong van cava erkend. Er zijn zeer weinig producenten van cava buiten Cataluña. Een ster met vier punten wordt afgedrukt op basis van de kurk van elke ware cava.

Geniet van het leven



De zes officiële typen zijn als volgt, afhankelijk van het suikergehalte:



•**Extra Brut**-0-6 gram suiker per liter, de droogste van de cava soorten





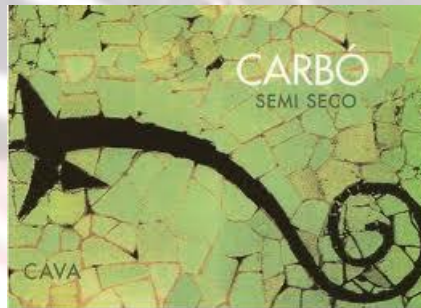
•**Brut**-0-15 gram suiker per liter



•**Extra Seco**-12-20 gram suiker per liter



•**Seco** – 17-35 gram suiker per liter

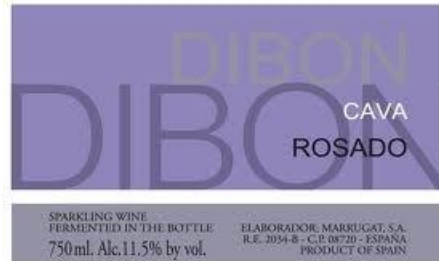


•**Semi-Seco**-33-50 gram suiker per liter





•**Dulce** – meer dan 50 gram suiker per liter



Cava Rosado in diverse variëteiten.



En een beetje flauw de **Blanc de Blanc Cava** de cava wordt eigenlijk allen maar van de witte druiven gemaakt (uitzondering is de Rosado) Dus de benaming Blanc de Blanc is eigenlijk overbodig.

Drie merken Spaanse Cava die je waarschijnlijk zal vinden in de winkel zijn:

- Codorníu – zoals we vermelden, de oudste en grootste cava producent, met een verscheidenheid aan producten. Als je op zoek bent naar iets speciaals: Gran Reserva Gran Codorníu, die volgens de juridische definitie van een Gran Reserva 30 maanden heeft doorgebracht in de fles.
- Freixenet-Again, een grote cava producent, met ook een verscheidenheid aan producten beschikbaar. Hoewel je kunt zien hun, Carta Nevada Semi-Seco, kan zien omdat ze zijn opgeslagen, in een helder glazen fles, is de meest populaire (en hogere kwaliteit) de dramatische uitziende Cordon Negro, dat is een Brut cava en komt in een zwarte fles, met gouden letters op een zwart label. Ook verkocht in een zwarte fles, maar met zilveren accenten is de Gran Cordon Negro, een Brut cava en een beetje betere kwaliteit.
- Segura Viudas – is een relatief nieuwe producent van Cava. Het wijngoed werd opgericht in 1950 en hun eerste wijnen in 1959 openbaar verkocht. Zij produceren een verscheidenheid van mousserende wijnen, hun premier product is Reserva Heredad, die wordt verkocht in een fles met een zeer decoratieve metalen ring rond de onderkant van de fles. Dit is een goede kwaliteit cava.



Geniet van Cava Spaans drink veel Cava tijdens de vakantie, met name met het kerstavond diner, La Noche Buena en Oudjaars avond, La Noche Vieja. Het wordt over het algemeen gedronken na het eten en met Spaanse snoep, zoals turrón.

Het is raadzaam dat je de fles Cava in de vriezer zet of een met ijs gevulde ijsemmer en brengt elke fles alleen wanneer je bent klaar om het te drinken. (Als je de flessen in de vriezer stopt, zorg ervoor dat je ze niet vergeet of ze zullen ontploffen en zul je een kleverige troep hebben om schoon te maken!) Cava moet erg koud zijn is om er echt te van te genieten, 7 °C en moeten in gekoelde champagne fluit glazen zodat de bubbels langer leven, aangezien zij verder reizen voordat ze aan het oppervlak breken. Gekoeld glazen helpen om de cava langer koud te houden.

©wijnweetje.nl

©wijnweetje@wijnweetje.nl8

