

CAVA, L'Anae Brut

Cava is na Champagne de populairste en meest verkochte mousserende wijn. Het is één van de twee Spaanse wijnen die niet wettelijk verplicht zijn 'Denominacion de Origen' op het etiket te vermelden. De term 'Cava' betekent wettelijk, in Spanje en de hele EU: 'mousserende wijn, gemaakt volgens de traditionele methode van gisting in de fles en geproduceerd in specifieke, door de betreffende autoriteiten aangewezen gebieden'. 95 procent van alle Cava komt uit Catalonië en 75 procent daarvan wordt in en rond de stad Sant Sadurni gemaakt. De eerste cava werd in 1872 gemaakt door ene Josep Raventos van het huis Codorniu. Aangezien rond de eeuwwisseling niemand dacht dat mousserende wijn anders kon heten dan Champagne, noemde men Cava in die tijd gewoon 'Xampan' (= Champagne in het Castiliaans). Met de oprichting van de EEG in 1957 mochten echter alleen wijnen uit het district Champagne ook zo genoemd worden in de toen 6 aangesloten landen en later, in 1986, toen Spanje toetrad tot de EU, is men volledig overgegaan op de naam 'Cava'. Deze typische cava blend met xarello, parellada, macabeo is nog maar eens bewijs dat er in Penedès heel veel lekkere mousserende wijn wordt gemaakt. Heldere, fijne, bleekgele bubbels prikkelen onze smaakpapillen en hoewel wat gesloten komen er al snel florale geuren maar ook appel en limoenzeste. Van aanzet tot einde worden we verwend met fruitige aroma's, frisheid en een ronde, vineuze toets. Door een iets hogere dosering (15 gram ipv 5) is deze Cava iets minder droog, maar het blijft toch een Brut. Uiteraard heerlijk als verfrissend glaasje zonder maaltijd, maar ook een geweldige compagnon bij calamares en boquerones, oesters, gestoomde schaaldieren of een stoofpakketje met kabeljauw en lentegroentjes. Schenk hem zoals Champagne op ongeveer 6 graden als verfrissend en feestelijk glaasje met vrienden en laat u maar eens goed gaan, hij smaakt naar nog.

CAVA, L'Anae Brut

Le 'cava' est le vin mousseux le plus populaire et le plus vendu après le champagne. C'est un des deux vins espagnols qui n'ont pas l'obligation légale de mettre la mention 'Denominacion de Origen' sur l'étiquette. Le terme de 'Cava' signifie sur le plan légal aussi bien en Espagne que dans toute l'Union européenne un 'vin mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle de la fermentation en bouteille et produit dans des régions spécifiques identifiées par les autorités concernées'. 95% des cava proviennent de la Catalogne et plus de 75% sont produits dans la ville de San Sadurni. Le premier cava a été produit en 1872 par Josep Raventos de la maison Codorniu. Comme au tournant du siècle, tout le monde croyait qu'il n'y avait pas d'autre nom pour désigner un vin mousseux que celui de champagne, on appelait le cava tout simplement 'Xampan' (= castillan pour champagne). Mais avec la création des Communautés européennes en 1957, seuls les vins de la région champenoise avaient encore le droit de porter la dénomination de Champagne. Plus tard, avec l'entrée de l'Espagne dans l'Union européenne, les vins mousseux espagnols produits selon la méthode traditionnelle ont été contraints à changer leur nom en 'Cava'. Cet assemblage typique des cépages xarello, parellada, macabeo est une nouvelle preuve que la région de Penedès produit de nombreux vins mousseux délicieux. La robe jaune pâle limpide et ses bulles très fines titillent notre palais, le nez encore relativement fermé développe après quelque temps des impressions florales mais aussi des notes de pomme et de zeste de citron. Ce cava nous étonne de l'attaque à la finale avec ses arômes fruités, sa grande fraîcheur et sa saveur ronde et vineuse. Avec son dosage un tantinet plus important (15 grammes au lieu de 5), ce cava est un peu moins sec, mais reste quand même un brut. Il fera bien sûr l'affaire comme apéritif ou sur des calamars et des boquerons, les huîtres, les crustacés et les coquillages ou encore sur un cabillaud cuit aux légumes de printemps. A servir comme un champagne, frappé à environ 6 degrés, tout simplement entre amis, pour le plaisir du palais, car vous le verrez, ils en redemanderont !

Artikelnummer:	426
Land:	Spanje
Regio:	Catalunya
Appelatie:	DO Cava
Druivensoort:	Maccabeo Parellada Xarel-lo
Alcohol:	13%

www.magnuswijnen.be

N°:	426
Pays:	Espagne
Région:	Catalunya
Appellation:	DO Cava
Cépage:	Maccabeo Parellada Xarel-lo
Alcohol:	13%

www.magnuswijnen.be