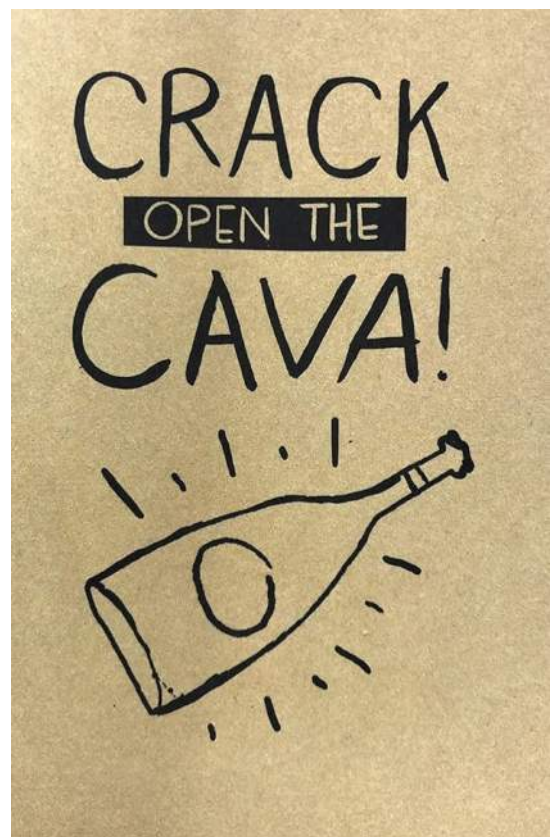


Spaans mousserend

14 december 2024



Origine

Elk nadeel heeft zijn voordeel. Het ontstaan van cava hebben we te danken aan de grootste catastrofe die Europa (op wijnvlak) heeft moeten doorstaan: de druifluus. De Phylloxera teisterde en vernietigde in eind 19^e eeuw ongeveer 70% van de Franse wijngaarden. Ook de champagne-streek werd uiteraard sterk getroffen en gezien zijn populariteit werd er gezocht naar alternatieven. Onder deze impuls maakte **Josep Raventós** – toen hij werkloos terugkwam van de champagne-streek waar hij eerder werkzaam was - in **1872** de eerste Spaanse schuimwijn. Dit was op basis van 3 druiven: Xarel-lo, macabeu en parellada en geheel volgens de *méthode champenoise*, ofte de *méthode traditionnelle* ofte de *métode tradicional*.



Josep Raventós was gevestigd in Catalonië, meer specifiek in de Penedès en heel specifiek in **Sant Sadurní d'Anoia**. Deze stad groeide later uit tot het centrum van de cava. Er zijn toen veel wijnmakers mee op de kar gesprongen toen ze merkte wat er mogelijk was. Toen in 1887 de phylloxera ook de Penedes bereikte en ook daar de nodige schade aanrichtte, dienden veel wijngaarden heraangeplant te worden. Veel wijnbouwers zagen dit als een opportuniteit om de rode druiven te vervangen door witte variëteiten met het oog op het maken van mousserende wijnen. Dit zorgde voor een enorme boost voor de Spaanse mousserende wijnen.

In 1904 kwam er koninklijke erkenning toen koning Alfonso XIII bij een bezoek aan de Penedès de kwaliteit ervan erkende. Enkele jaren later was voor het eerst het verbruik van Spaanse mousserende wijnen groter dan geïmporteerde bubbels.



Het duurde echter wel tot 1959 tot de naam 'Cava' officieel zijn intrede doet en regelgeving hieromtrent wordt uitgeschreven. Een van de drijvende krachten hierachter was **Manuel ... jawell!... Raventós**. In de jaren die volgen zat de productie van cava in de lift, zowel qua kwantiteit, maar ook kwaliteit. Een belangrijke rol is daarvoor weggelegd voor een naam die we al menig maal zijn tegengekomen: de Raventós-familie met hun domein **Codorniu**.

De naam 'Cava' komt van het spaanse woord voor 'kelder', verwijzende naar de lagering van de wijnen in de kelder. Tot de jaren '70 werden de Spaanse mousserende wijnen *champán* of *champaña* genoemd, wat (uiteraard) ondertussen verboden is nog te hanteren. De naam 'cava' was bij de oprichting ervan weggelegd voor elke mousserende wijnen die in Spanje werd gemaakt. Ook dit is niet meer van tel op de dag van vandaag. Dus zeg niet zomaar 'cava' tegen elke mousserende wijn afkomstig uit Spanje.

D.O. Cava

Er ging wat tijd over heen, maar in 1972 werd Dénominacion d'Origen Cava (DO Cava) opgericht. En bleef zich ontwikkelen in de loop der jaren. In 1985 kwam een geografische demarcatie waar men Cava mocht produceren. In 1991 trad een bijkomende classificatie in voege dat gebaseerd is op het aantal maand lagering (DO Cava, DO Cava reserva en DO Cava gran reserva).

Tweestrijd

Jaarlijks worden er 255 miljoen flessen cava geproduceerd, waarvan 80-85% in handen is van 2 giganten: Freixenet, Cordoníu. Meer nog; 90% is in handen van slechts 10 producenten. Veelal is hun motto: snel, goedkoop en veel. Dit heeft het beeld van cava behoorlijk verstoord. Als er een aantal grote spelers zoals bijvoorbeeld Vallformosa en García Carrión zijn die op onze markt cava's aanbieden voor minder dan 5-6€ dan is het hek van de dam. Wetende dat de taks 2,31€ per fles bedraagt, kan je gewoon geen goed product op de markt brengen!

90% van alle cava's in Spanje kost minder dan 10€. Daarom dat Agustí durft te stellen: "There are two leagues of Cava: excellent and poor quality."

Door de prijzenoorlog werd het moeilijk of eerder onmogelijk om kwalitatieve cava te verkopen tegen een prijs die de kosten dekt. De regelgeving liet niet of maar beperkt toe om op het etiket te vermelden waarom een bepaalde cava nu wel 'beter' en daarom eventueel duurder kan zijn. Onder het label 'cava' vond je dus meerendeel mediocre – of we zullen het maar luidop zeggen – slechte cava's, maar ook het segment van de top cava. Regelgeving drong zich op te kunnen onderscheiden.

In 2015 werd er een manifesto getekend door 150 wijnmakers en journalisten werkzaam in de wijnwereld om meer terroir-gedreven wijnen te gaan maken. Sommige wijnmakers waren het zelfs zo beu dat ze uit de DO cava stappen.

Regelgeving 2020-2021

Ondertussen zijn er 2 klassen: cava de guarda (87%) en cava de guarda superior (13%).



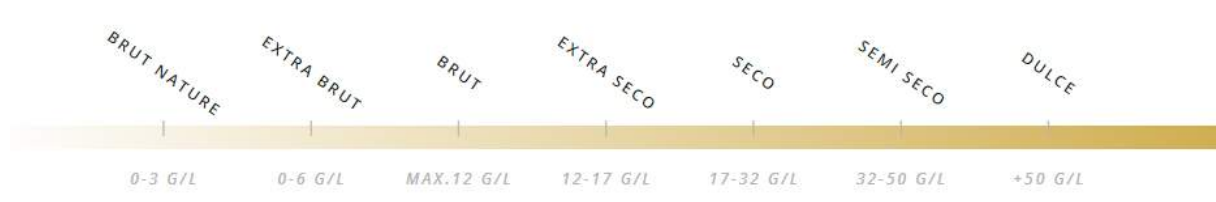
De cava de guarda omvat de basiswijnen. Niet heel veel regels met een minimale lagering 'sur lattes' van slechts 9 maand.

De cava de guarda superior hebben een langere lagering van minimaal 18 maand sur lattes. Bovendien moeten de ranken minimaal 10 jaar oud zijn, is er een maximaal rendement opgelegd en moet ergens een referentie staan naar het oogstjaar. De guarda superior is 'automatisch' een reserva. Vanaf 30 maand lagering op zijn gisten mag men de benaming 'gran reserva' gebruiken.

In 2015 werd reeds een nieuwe classificatie toegevoegd: cava de paraje calificado. Dit zijn parcellaire wijnen afkomstig van specifieke wijngaarden die geïdentificeerd worden als grand cru (in 2017 kwam wel pas de demarcatie). Hier is een minimale rijping van 36 maanden vereist. Op de dag van vandaag zijn er 10 wijnen/percelen die deze classificatie dragen, goed voor 20.000 flessen. In 2018 waren er dit ooit 16, maar door de oprichting/afplitsing van de Corpinnat werd hier een bommetje gedropt.

Deze classificatie geldt voor zowel witte als rosé cava's, met dien verstande dat de cava de paraje calificado enkel in het wit mag gemaakt worden.

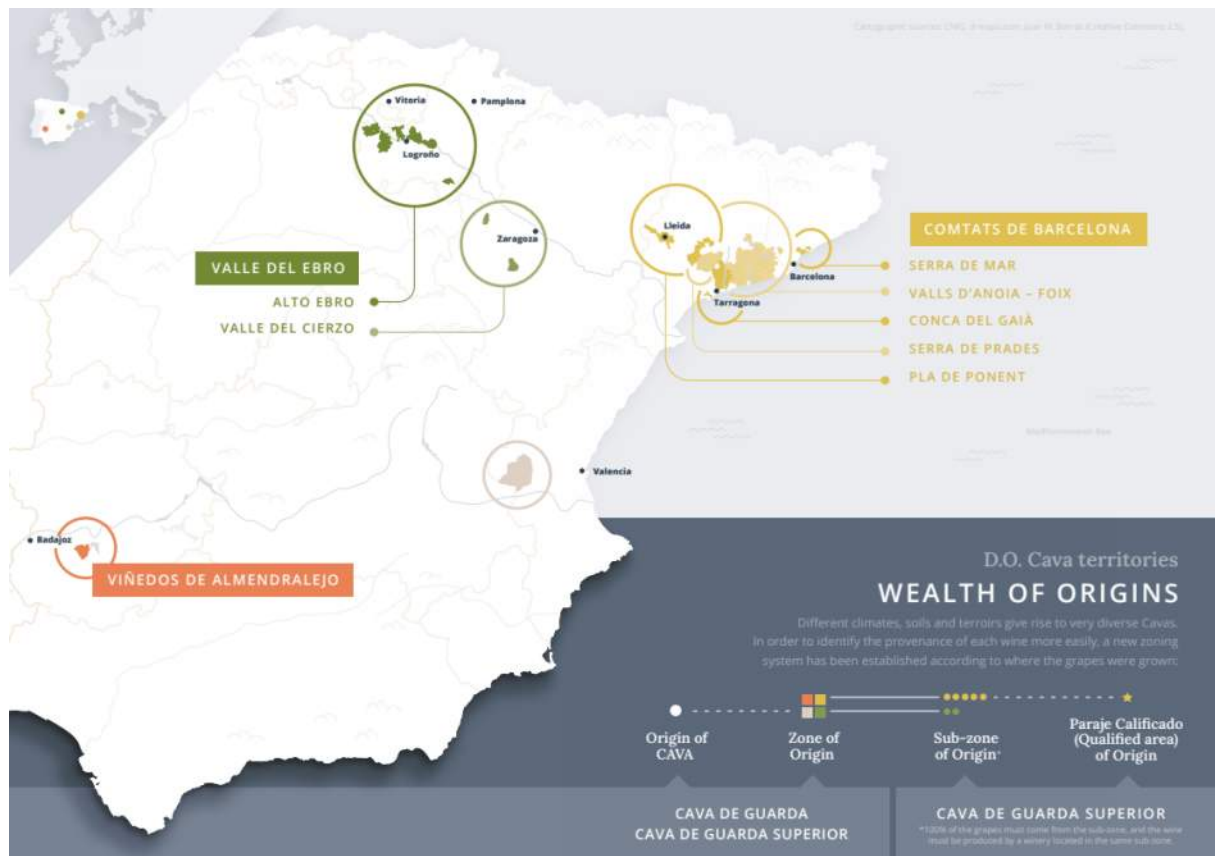
Suiker



Demarcatie

De productie van cava is toegestaan in 4 verschillende gebieden verspreid over Spanje. Maar het zwaartepunt ligt toch daar waar het ontstaan is. Op de dag van vandaag wordt 95% van alle cava gemaakt in Catalonië - Comtats de Barcelona.

- Comtats de barcelona
 - o Serra de mar
 - o Valls d'Anoia Foix
 - o Conca Del Gaià
 - o Serra de prades
 - o Pla de Ponent
- Ebro valley
 - o Alte Ebro
 - o Valle del Cierzo
- Viñedos de almendralejo
- Levante zone



Bedruiving

Macabeo, xarel·lo en Parellada

Chardonnay, Garnacha tinto, subirat Parent (Malvasia), Trepas, pinot noir en monastrell

Benaming

Niet elke Spaanse mousserende wijn is dus een "Cava"! Om geklasseerd te worden als een 'cava' moet de wijn uit een bepaald gebied komen, gemaakt van specifieke druiven en een tweede fermentatie ondergaan op fles.

Tegenbeweging

Omwille van de prijzenoorlog en de focus op kwantiteit en niet meer de kwaliteit, zijn er de laatste jaren een aantal tegenoffensieven opgestart.

Noemenswaardig is bijvoorbeeld de 'Classic Penedès' en in 2019 ontstond Corpinnat.

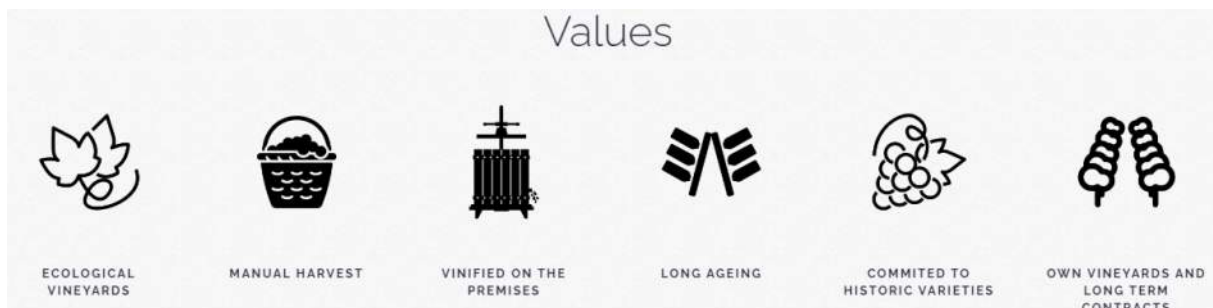
Clàssic Penedès

Een verbond van 17 wijnproducenten uit de regio Penedès in Catalonië dat zich focust op kwaliteit. Vooreerst moet alle wijngaarden organisch gecertificeerd zijn. Het is niet toegestaan om druiven (of sap) aan te kopen; alles moet dus in eigen beheer zijn. Bovendien dienen de wijnen een rijping van 15 maand ondergaan vooreer ze op de markt mogen komen. Elke clàssic Penedès is bovendien een vintage-cava en mag enkel gemaakt worden van de traditionele druivenrassen.

In 2014 kwam de eerste wijn onder deze classificatie op de markt. Echter, hoewel ze zich strikt distantieëren van de naam cava, blijven de mensen dit toch nog steeds bestempelen zo bestempelen.

Corpinnat

Een aparte herkomstbenaming opgericht door 11 producenten uit het hart van de Penedès. Wijnen zijn gemaakt volgens de méthode traditionnelle en hebben minstens een rijping gehad van 18 maanden en de druiven zijn uitsluitend afkomstig van biologische wijngaarden (steeds handgeplukt). In 2017 werd de basis gelegd, eerst als aanvulling op de appellatie CAVA, maar de symbiose van beide appellaties bleek uiteindelijk onmogelijk, waardoor Corpinnat op zichzelf kwam te staan vanaf 2019. Er dienen voor 90% de autochtone druiven gebruikt te worden : Xarel.lo, Macabeu, Parellada, Sumoll, Garnacha, Monastrell, Subirat Parent. Daarnaast is het voor 10% toegelaten om Chardonnay en/of Pinot Noir te gebruiken.



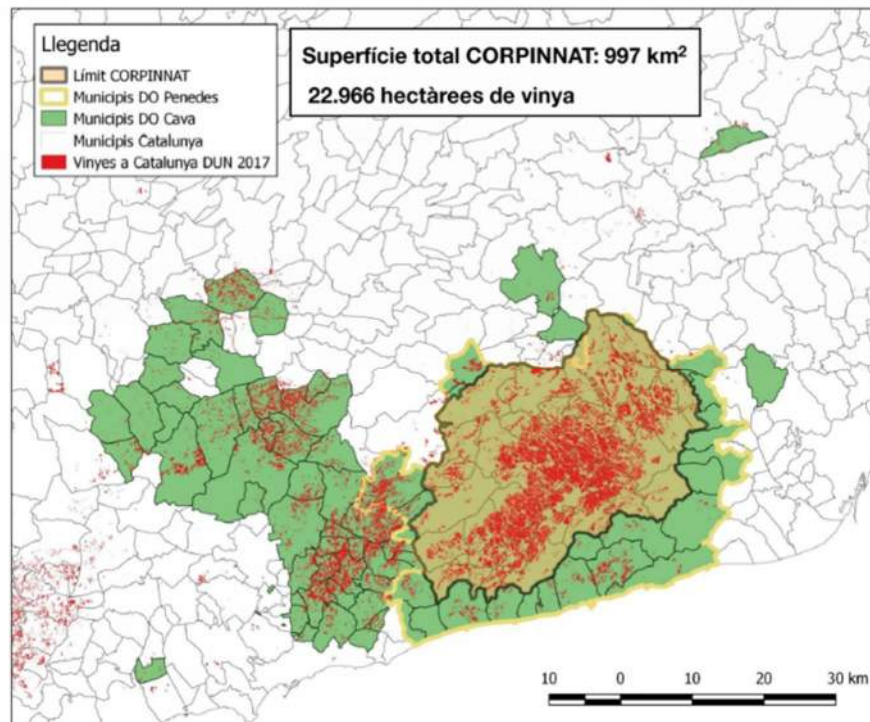
Leden:



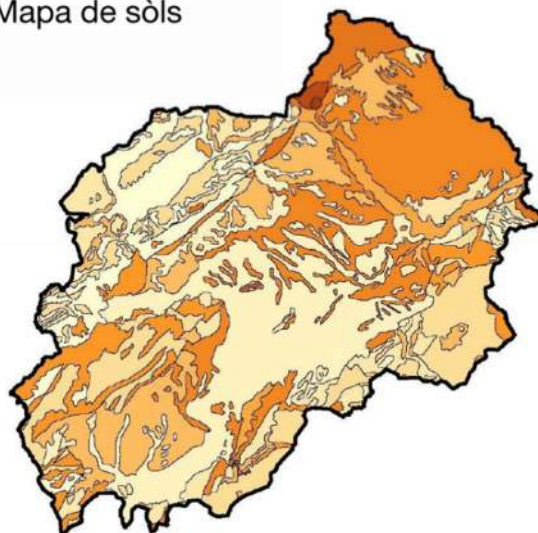
Dat ze voor kwaliteit gaan is duidelijk. In 2022 kwamen 47 (!) wijnen van de 11 wijnbouwers in de prestigieuze Parker-lijst terecht scorende tussen 91 en 97 parker.

Corpinnat betekent letterlijk 'geboren in het hart van Penedés'.

De oprichting /afsplitsing van Corpinnat was een ware bom; in 2018 waren er 16 cava's met de hoogste erkenning 'paraje calificado', de helft maakte deel uit van het gamma van de Corpinnat-leden.



Mapa de sòls



Llegenda

- CORPINNAT**
- Utologia predominant**
- Argiles i guixos.
- Breixes i/o conglomerats
- Calcàries
- Calcàries i dolomies
- Calcàries i/o dolomies i margues.
- Conglomerats i gresos.
- Conglomerats, gresos i lutites.
- Dolomies
- Gresos i lutites
- Gresos i lutites.
- Guixos
- Roques plutòniques àcides.
- Travertins

Utologia	% superfície
Granodiorites	0,04
Guixos	0,06
Travertins	0,30
Pelutres, gresos i grauwuques	0,35
Pissams	0,20
Margues	0,05
Lutites, gresos i conglomerats	2,83
Llits, margues i gresos	3,65
Gravels, sorres i llits	7,49
Dolomies, calcàries i margues	15,62
Conglomerats, sorres i lutites	32,35
Calcàries	38,25
Breixes, conglomerats i gresos	38,53
Argiles	21,35
	100,00

Bedruiving

Macabeo (Viura)

Macabeo is een van de drie druivensoorten die de drie-eenheid van Cava vormen, en de meest aangeplante binnen de Oorsprongsbenaming (DO) Cava. Deze variëteit wordt verondersteld afkomstig te zijn uit het Penedés-gebied, met name in Vilafranca, en werd voor het eerst vermeld in 1617.

Met grote, compacte trossen is de Macabeo-druif extreem productief en zeer robuust. Het heeft een fijne schil, een lange cyclus en late rijping, en produceert lichte, bloemige wijn, soepel, elegant en goed uitgebalanceerd. Deze druif heeft een matig suikergehalte en zuurgraad en wordt ook zeer gewaardeerd vanwege zijn goede rijpingsvermogen.



Xarel-lo

Xarel-lo is ongetwijfeld een van de witte druivensoorten waarmee Cava het meest geassocieerd wordt. Deze variëteit wordt beschouwd als autochtoon in de regio van herkomst, Penedés in Catalonië, en werd voor het eerst vermeld in 1785 in Sitges (Favà i Agud 2001). Xarel-lo is de meest emblematische variëteit van het gebied geworden, dankzij het brede gebruik ervan als de op een na meest aangeplante variëteit in de hele DO Cava. Xarel-lo vormt samen met de Macabeo- en Parellada-variëteiten de meest klassieke cava- coupage .

Met middelgrote, losse trossen en een dunne schil brengen deze druiven structuur en produceren ze wijnen met body en een onderscheidende smaak, waardoor Cava zich onderscheidt van andere mousserende wijnen die volgens de traditionele methode zijn gemaakt.



Parellada

Parellada is de derde meest gecultiveerde druivensoort in het plantgebied dat is geregistreerd in de DO Cava. Het werd voor het eerst verbouwd in Spanje in de 14e eeuw (Fabà i Agud 2001). Deze variëteit wordt vooral in Cava gebruikt om kwaliteiten van verfijning en frisheid te brengen. De vrucht heeft grote trossen, middelgrote druiven en een dikke schil; de knoppen barsten vroeg en de druiven rijpen laat. Deze variëteit heeft een hoge opbrengst en is goed aangepast aan de hoger gelegen delen van Penedés.

Parellada-druiven produceren wijnen die goed gestructureerd, fruitig en elegant zijn en zorgen voor zachtheid en balans. Met een gematigde zuurgraad geeft deze variëteit persoonlijkheid aan de cava, maar biedt deze ook een goed rijpingspotentieel.



Chardonnay

Het belangrijkste kenmerk van Chardonnay is zijn veelzijdigheid: deze druif kan zich aanpassen aan verschillende grondsoorten en omstandigheden, en ook aan verschillende productiemethoden. De vrucht is rond en compact, met een fijne schil en consistent vruchtvlees; Chardonnay, een vroege knop, is ook een van de eerste variëteiten die wordt geoogst. Hoewel dit een internationale variëteit is, van Franse oorsprong, is Chardonnay sinds 1986 geautoriseerd voor de productie van Cava.

Deze druif heeft een intens aroma en een goed alcoholgehalte; Vanwege hun hoge suikergehalte worden Chardonnay-druiven meestal vroeg geoogst. De uitstekende zuurgraad, samen met de typisch 'exotische' aroma's, brengt frisheid en elegantie aan de cava, evenals een uitstekend potentieel voor rijping.

Garnacha tinta

Rode Garnacha (Grenache) is een van de meest aangeplante variëteiten ter wereld. Hoewel verschillende regio's de oorsprong ervan betwisten, markeren de meeste documenten Aragon als het startpunt voor deze variëteit. De vroegste geschreven verslagen verschijnen in het boek Agricultura General van Gabriel Alonso uit 1513, en het wordt ook vermeld in Cataluña Ilustrada van Estevan de Corbera uit 1678.

Deze soort bloeit vroeg, maar heeft een lange levenscyclus; de clusters zijn middelgroot en subtiel compact. De vrucht, rond met een fijne schil, wordt gekenmerkt door een hoog suikergehalte en een matige zuurgraad. Naast het vermogen om wijnen te produceren met een zachte smaak en een zeer fruitig aroma, is rode Garnacha ook een van de meest gebruikte variëteiten voor het maken van Cava Rosado (rosé), met tonen van rood fruit.

De Garnacha-plant kan vele jaren leven en om deze reden is het relatief eenvoudig om Garnacha-druiven van hoge leeftijd te vinden.

Subirat Parent

Subirat Parent wordt steeds vaker gebruikt voor het maken van Dulce en Semi Dulce Cava.

De trossen van deze variëteit, die vroeg uitloopt en rijpt, zijn compact en middelgroot, terwijl de druiven zelf groot, rond, dik en roze van kleur zijn. Ze produceren frisse, gestructureerde wijnen met een uitstekende aromatische samenstelling, rijk aan tropische aroma's, maar ook witte bloemen, rozen, meloen en kruidenaccenten. Al deze nuances worden complexer naarmate we ouder worden.

Trepat

Met grote, compacte trossen en een dikke schil wordt deze druivensoort laat geoogst. De afgelopen jaren heeft Trepat bewezen ideaal te zijn voor het maken van Cava Rosado (rosé), waaraan het een aantrekkelijke kleur en een evenwichtige zuurgraad geeft.

De karakteristieke aroma's van deze variëteit zijn rood fruit zoals aardbei, framboos en kers, samen met kruidige tonen (bijvoorbeeld kaneel), waardoor een elegante en subtiele cava met een sterke persoonlijkheid ontstaat.

Pinot Noir

Hoewel deze variëteit over de hele wereld beroemd is, is Pinot Noir de "jongste" druif van de DO Cava. Het gebruik ervan in Cava Rosado (rosé) werd in 1998 goedgekeurd, en sinds 2007 wordt Pinot Noir ook gebruikt in witte Cava, genaamd "Blanc de Noir" (met een zachte pers en waarbij langdurig contact tussen de most en de schil wordt vermeden).

Met kleine, compacte trossen, zeer dicht bij elkaar gebundeld (in het Spaans, apiñado, een mogelijke oorsprong van de naam), zijn de vruchten cilindrisch, met een prachtige intens violette kleur.

Tot de positieve eigenschappen van Pinot Noir behoort het verbeteren van de schuimkroon, het behouden van de bubbels in het glas en het verlenen van fijne aroma's aan de wijn.

Deze druiven worden altijd vroeg geoogst, grotendeels vanwege het mediterrane klimaat en hun snelle en vroege rijping (hun groeicyclus is kort). De wijn is fruitig, aromatisch en bevat weinig tannines, waardoor uiterst verleidelijke cava's ontstaan.

Monastrell

Monastrell is een van de eerste soorten die gebruikt werd om Cava te maken; het is ook bekend als Mourvèdre of Mataró.

De trossen zijn middelgroot, niet erg compact, met grote, dikke vruchten. Wanneer ze rijp zijn, hebben de druiven een aantrekkelijke blauwe kleur, terwijl de wijn zelf ook een intense kleur heeft met een behoorlijke hoeveelheid tannine. Dit alles maakt Monastrell tot een ras met een goed rijpingspotentieel; deze variant wordt vooral gebruikt voor het maken van Cava Rosado (rosé).



59



60

Codorníu Raventós

Selección de la familia

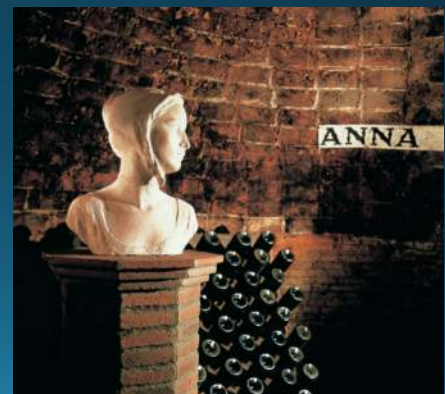
2021



61

1 Codorníu Raventós

- een van de oudste wijnhuis van Spanje (1551)
- 1659: trouw Anna codorníu & wijnmaker Miquel Raventós
- 1872: Josep Raventós maakt eerste cava
- drijfkracht achter regelgeving D.O. Cava
- Sant Sadurni d'Anoia
 - ondergrondse wijnkelders 38km, 5 verdiepingen



1551  1872

RAVENTÓS CODORNÍU

WINERIES & VINEYARDS

62

1 Codorníu Raventós

Selección de la familia - 2021

- 50% Chardonnay, 40% Macabeo, 10% Xarel-lo
- wijngaarden in Lleida (Pla de Ponent)
- 2^e fermentatie op fles
- 18m op zijn lies
- D.O. Cava
 - Pla de Ponent (comtats de Barcelona)
 - reserva
- 11 g/L (brut)



63

Rimarts

Brut Nature Reserva

2020



2

64

2 Rimarts

- Ricard MARTínez de Simón
- familiaal domein
- 1987
- Sant Sadurní d'Anoia
- 25,000 flessen per jaar



65

2 Rimarts

Brut Nature Reserva - 2020

- 40% Macabeo, 40% Xarel·lo, 20% Parellada
- oogst 2020
- 2^e gisting op fles
- 24-30m op de gisten
- D.O. Cava
 - Valls D'Anoia-Foix (comtats de Barcelona)
 - reserva
- <2 g/l (brut nature)

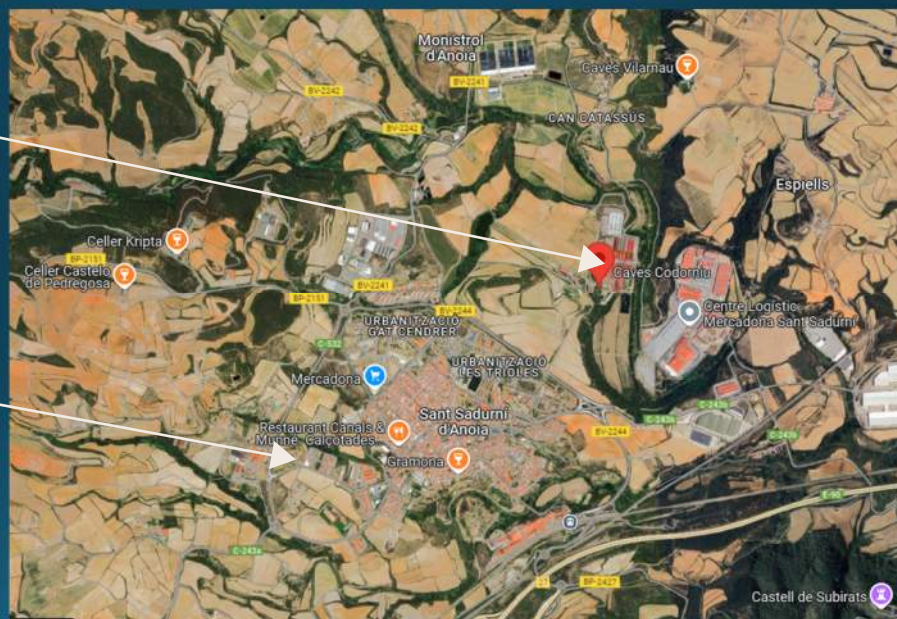
Alcohol: 11.5% vol.
 Total Acidity: 5.8 gr/l.
 Residual Sugar: < 2 gr/l.
 Ph: 2.95



66

Codorniu

Rimarts



67



68



69



70

Raventós i blanc

De La Finca

2020



3

71

3 Raventós i Blanc

- Manuel Raventós
- 1986 – afscheiding van Codorniu uit onvrede met de D.O.
- 'since 1497'
- Sant Sadurní d'Anoia
- hoge kwaliteit & eigenheid
- biodynamisch
- Conca del Riu Anoia



WINEGROWERS SINCE 1497

RAVENTÓS i BLANC



72

3 Raventós i Blanc



MAS DEL SERRAL 2013

Mas del Serral is a pathway with a single destination: the origin. Is where the past and the future meet; offering something lasting in the future but also working on it with the ways of yesteryear.

Bottle of 75 cl | Magnum

167.71 €

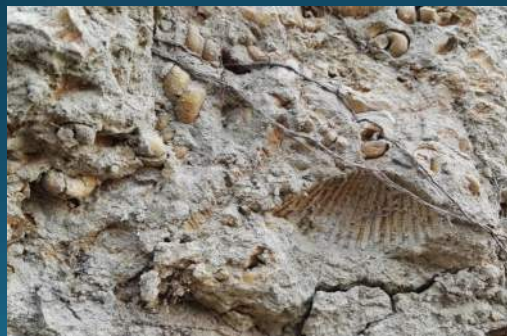
Out of stock.

73

3 Raventós i Blanc

De La Finca - 2020

- 60% Macabeo 30% Parellada 10% Xarel-lo
- ranken van 1964 en 1994
- Vinya dels Fòssils



74

3 Raventós i Blanc de la Finca - 2020

Xarel-lo (1964)
Macabeo (1994)
Parellada (1994)

Vinya dels Fòssils



75

3 Raventós i Blanc De La Finca - 2020

- 60% Macabeo 30% Parellada 10% Xarel-lo
- ranken van 1964 en 1994
- Vinya dels Fòssils
- oogst 2020
- gedegorgeerd sept '23
- Vi Escumos de Qualitat
~ *gran reserva*
- 0 g/L (brut nature)

Alcohol content: 12.25 %
Vol. Acidity: 5.9 g/L
tartaric acid Ph: 3.01
No sugar added



76

Muga

Condé de Haro brut rosé

2019



4

77

4 Muga

- Haro (Rioja Alta)
- 10 ha
- Valle del Ebro
- sinds 1932
- Jesús Azcárate als meester-tonnelier



Muga

78

4 Muga

Condé de Haro brut rosé - 2019

- 100% garnacha tinta
- ijzerrijke klei
- oogst 2019
- Na AF 4m op lies
- 2^e fermentatie op fles
- 36m op zijn gisten
- D.O. Cava
 - rosé (saignée)
 - Alto Ebro (Valle del Ebro)
 - gran reserva



Mestres Visol 2016



5

85

5 Mestres

- wijnmaker sinds 1312
- Sant Sadurní d'Anoia
- 1928: mousserende wijn "cava Mestres"
- nu enkel mousserende wijn met lange lagering
- 1948: patent voor "visol" (=alleen wijn)
 - eerste brut nature zonder toevoeging van enige suiker
- grootmeester van brut nature
- Jancis Robinson is grote fan



86

5 Mestres Visol 2016

- 60% xarel-lo, 20% parellada, 20% macabeo
- 60jr oude ranken
- oogst 2016
- basiswijn vergist in kanstanje-vaten met autochtone gisten
& 6m lagering
- 2^e fermentatie op fles – visol-methode
- > 60m op zijn gisten
- 0 g/L (brut nature)
- manueel gedegorgeerd
- D.O. Cava
 - Valls D'Anoia-Foix (comtats de Barcelona)
 - gran reserva



87

Mas Candi Indomable 2016



6

88

6 Mas Candi

- sinds 2006
- Les Gunyoles (aan natuurpark Massís del Garraf)
- 4 jonge wijnmakers
- 20 ha
- 2004: aanplant van Mandó, Sumoll, Cannonau, Roigenc, Trobat, Malvasia, Garnatxa Blanca
- 2018: Corpinnat



89

6 Mas Candi

Indomable - 2016

- 50% Sumoll, 50% xarel-lo
- klei-kalk met grind
- oogst 2016
- basiswijn vergist met autochtone gisten & 6m lagering (inox)
- 2^e fermentatie op fles
- 6m op zijn gisten
- 0 g/L (brut nature)
- manueel gedegorgeerd
- D.O. Corpinnat
- ~ gran reserva



90

Agusti Torello Mata

Kripta

2010



91

7 Agusti Torello Mata

- Sant Sadurni d'Anoia
- 1953: wijn-analyse laboratorium
- 1955: zelf cava
- enkel millesimes
- 500,000 flessen per jaar (+150,000 stille wijn)
- 150 verschillende percelen in subzone Valls D'A
- 1978: 1^e 'Kripta' – internationaal gelauwerd
- reserva: >3jr lagering
- gran reserva 4-10 jr lagering



92

7 Agusti Torello Mata

Kripta - 2010

- 45% Macabeo, 35% Parellada, 20% Xarel-lo

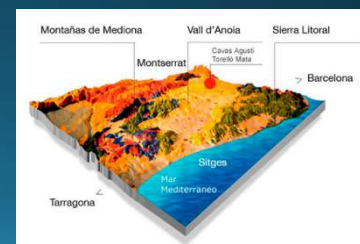


93

7 Agusti Torello Mata

Kripta - 2010

- Macabeo:
 - Vicari-wijngaard uit 1962 (Sant Pau d'Ordal)
 - 239m – gravel
- Xarel-lo:
 - Mercader- wijngaard uit 1974 (Sant Sadurní d'Anoia)
 - 162m – kalk, klei
- Parellada:
 - Lola-wijngaard uit 1969 (Sant Joan de Mediona)
 - 650m – leisteen, zandsteen



94

7 Agusti Torello Mata

Kripta - 2010

- 45% Macabeo, 35% Parellada, 20% Xarel-lo
- oogst 2010
- autochtone gisten
- 2^e fermentatie op fles
- 48m op zijn gisten
- 0 g/L (brut nature)
- D.O. Cava
 - gran reserva
- fles ~ Griekse amfora
- etiket ontworpen door Rafael Bartolozzi

“... evokes the Mediterranean Sea of Cadaqués,
the vine and the olive tree: a trilogy of the classics.”



95

8

Codorníu

Finca el tros nou

2010



96

8 Codorníu

- Ars collecta
- Cava de Paraje Calificado
- La Pleta
- La Fideuera
- El Tros Nou

Codorníu	La Fideuera	Ars Collecta Paraje Calificado La Fideuera
	La Pleta	Ars Collecta Paraje Calificado La Pleta
	El Tros Nou	Ars Collecta Paraje Calificado El Tros Nou



97

8 Codorníu



Winery	Qualified single location	Cava de Paraje Calificado
Alta Alella	Vallcirera	Alta Alella Mirgin Exeo Paraje Calificado Vallcirera
		Alta Alella Mirgin Opus Paraje Calificado Vallcirera
Codorníu	La Fideuera	Ars Collecta Paraje Calificado La Fideuera
	La Pleta	Ars Collecta Paraje Calificado La Pleta
	El Tros Nou	Ars Collecta Paraje Calificado El Tros Nou
Juvé & Camps	La Capella	La Capella Cava de Paraje Calificado
Pere Ventura	Can Bas	Gran Vintage Paraje Calificado Can Bas
Vins el Cep	Can Prats	Claror Paraje Calificado Can Prats
Vins Família Ferrer	Can Sala	Can Sala Cava de Paraje Calificado
		Vinyes de Can Sala Cava de Paraje Calificado

98

8 Codorníu

Finca el tros nou

- 100% Pinot Noir
- El Tros Nou-wijngaard
 - een van de hoogste / koudste wijngaarden
 - Serra de Prades
 - Llicorella, bruin-zwarte leisteen



99

8 Codorníu

Finca el tros nou

- 100% Pinot Noir
- El Tros Nou-wijngaard
- oogst 2010
- 2^e fermentatie op fles
- 90m op zijn gisten
- 0 g/L (brut nature)
- D.O. Cava
 - paraje calificado
 - Serre de Prades (Comtats de Barcelona)



100

Gramona Celler Battle 2013



101

9 Gramona

- opgericht in 1881 door Pau Batlle
- Sant Sadurni d'Anoia
- négociant
- Gramona; restauranthouders en buitenverblijf met wijnkelder in...
- 1913: trouw Bartomeu Gramona & Pilar Batlle
- biodynamie
- lange lagering (auto-lyse)
- 2017: oprichter Corpinnat



Gramona

102

9 Gramona



103

9 Gramona

Celler Battle - 2013

- 70% Xarel·lo, 30% Macabeo
- Font de Jui-wijngaard (22,5 ha)
 - klei – kalksteen
- Oogst 2013
- autochtone gisten & lagering
- 2^e gisting op fles (feb 2014)
- >110m op zijn gisten
- 8 g/L (brut)
- D.O. Corpinnat
 - ~ paraje calificado



104