

FAKTA

Cava

Drue(r): 25% Chardonnay, 75% Macabeo (Viura)

Lagring: 2. gæring: 12 mdr. (Méthode Traditionelle)

Alkohol: 11.5%

Syreindhold: 5,81 g/L

Restsukker: 40 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06337520035

Anbefales til:



CAVA SEMI-SECO ØKO

Vega Medien, Cava Marevia, Valencia

Distriktet

Spanien har i de sidste år markeret sig som storproducent af "cava" vine – mousserende vine, som bliver modnet i "cava" – det spanske ord for kælder. Det er især Penedès området, som er kendt for dette. Kvaliteten af de mange spanske "cava" mærker, der findes på markedet i Europa, i øvrigt i konkurrence med de italienske, franske og tyske mousserende, varierer meget. Få meget store producenter dominerer markedet med vine, som teknisk set er vellavede, men som ofte mangler karakter og fylde. Derfor bør man interessere sig for nogle af de mindre producenter, som prioriterer kvaliteten.

Hemmeligheden bag en god cava er dels kvaliteten af druerne, dels renhed under hele produktionen samt tid. En god cava, crémant eller champagne kræver nemlig, at naturen får lov til at arbejde langsomt. En hurtig gæring vil nok betyde færre omkostninger, men samtidig en vin med "grove" bobler og uden finesse.

Producenten

Cava Marevia er i dag den mest betydende producent af cava (mousserende) i Valencia. Huset blev først grundlagt i 2007, hvilket forklarer det absolut topmoderne udstyr, som man råder over. Formålet har lige fra starten været at producere cava og vine af højeste kvalitet, med druer hentet nær vinhusets hjemsted, Requena. Her, hvor vintraditionen går ca. 2.000 år tilbage, ligger vinmarkerne relativt højt (600-700 m.o.h.) og nyder godt af et klima med store temperaturforskelle mellem dag og nat samt en god afkøling fra Middelhavet - ca. 70 km. væk.

Det er perfekte forhold for druer til mousserende vine, hvor man prioriterer aroma, friskhed og finesse. Cava Marevia henter sine druer både på egne vinmarker og hos vindyrkere, som man har et fast samarbejde med. Alle vinmarkerne dyrkes i dag økologisk og alle vinene er ligeledes økologisk certificerede.

Siden 2019 har Cava Marevia foretaget betydelige investeringer, der tager sigte på at reducere deres CO2-udledning - først og fremmest i form af solcellepaneler på taget af vingården (300 kW), som dækker deres forbrug af strøm. Deres indsats for en mere bæredygtig produktion har således udløst en certificering fra organisationen "Sustainable Wineries for Climate Protection".

Produktet

Vega Medien Cava Semi Seco (halvtør) laves på 75% Macabeo (Viura) og 25% Chardonnay, som hentes på udvalgte økologiskdyrkede parceller i Requena. Druerne er håndplukket i små kasser for at undgå masning og oxydering under transporten til kælderen. Efter en skånsom presning, hvor man selekterer den bedste del af mosten, foregår gæringen på ståltanke. "Basisvinen" bliver derefter modnet i nogle måneder på sit "lie" (bundfald) i ståltanke og gærer derefter i 12 måneder på flaske efter "Méthode Traditionelle" teknikken.

Cava'en Semi Seco (halvtør) har en lysgylden farve med grønt skær. Boblerne er små, livlige og vedvarende. Duften er umiddelbar og eksotisk med nuancer af grape, passionsfrugter, mangoer og ferskner, men også en smule honning og markblomster. Smagen er dog frisk og elegant på trods af sødmen (38 g. restsukker). Eftersmagen er lang og behageligt og giver lyst til et nip mere... Serveres som aperitif, men også til asiatiske retter med fx kylling eller skaldyr. Prøv den også til lette desserter.

