

FAKTA

Cava

Drue(r): 100% Garnacha/Garnatxa (Grenache)

Lagring: 2. gæring: 10 mdr. (Méthode Traditionelle)

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 5,74 g/L

Restsukker: 9 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06337430035

Anbefales til:



CAVA BRUT ROSE 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

Cavas 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 cavaer 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 Brut Rosé laves på 100% økologiskdyrkede Garnacha-druer, som hentes på udvalgte nordvendte parceller i det vestlige Requena. Netop nordvendte vinmarker giver druer med den friskhed og aroma, som man helst skal bruge i en "basisvin" til en mousserende cava. Druerne bliver håndplukket i små kasser for at undgå masning og oxydering under transporten til kælderen. Efter en skånsom knusning og nogle timers kølig skindmaceration, hvor mosten får sin flotte pink farve, lader man en del af mosten løbe naturlig i gæringstankene, uden presning. "Basisvinen" bliver derefter gæret køligt på ståltonke, og hviler efterfølgende i nogle uger på sit "lie" (bundfald) – alt dette for at optimere aromaen, finessen og frugten i vinen. Anden gæring fortages på flaske efter "Méthode Traditionelle" teknikken og varer min. 10 måneder.

Cava'en har en flot, pink farve, og boblerne er små, livlige og vedvarende. Duften er meget aromatisk og umiddelbar, med nuancer af hyben, ribs, kirsebær og vilde hindbær. Smagen er ligeledes frugtrig og elegant med en sprøhed og renhed, som harmonerer fint med de mere cremede og velouragtige nuancer i eftersmagen. I det hele taget en lækker mousserende rosé, som er lige til at nyde som aperitif men som også - takket være en god fylde og struktur - fint kan serveres til retter med fx skaldyr, fisk eller fjerkræ og kalv i hvide saucer.

