

Cava: Catalunya's antwoord op Champagne

21 januari 2022 · door Jens De Cuyper

Zes Cava's uit de Penedès, van jong tot Gran Reserva 2010 — kan Cava zich een plaats naast Champagne toe-eigenen?

De betekenis van 'cava' in het Catalaans is 'kelder' — de kelders waarin de wijn ligt te rijpen. Sinds 1872 wordt hier mousserende wijn gemaakt naar het voorbeeld van de Champagne, aanvankelijk als antwoord op een handelsoorlog met Frankrijk. Op 20 januari 2022 zette Wijnclub Zottegem zes Cava's uit de Penedès naast elkaar, van een jonge Brut Nature tot een Gran Reserva uit 2010, op zoek naar het antwoord: kan Cava zich ondertussen een plaats toe-eigenen naast Champagne? Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
Pinord	Marrugat Gran Reserva Brut Nature	2016	Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
Pinord	Marrugat Rima 32 Gran Reserva	2010	Chardonnay, Pinot Noir
Castellroig	Reserva Brut Nature	2018	Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada
Castellroig	Josep Coca Brut Nature	2014	Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada
Codorníu	Castellane Brut	—	Chardonnay, Pinot Noir,
Raventós	Traditionelle	—	Pinot Meunier
Canals Nadal	Petit Cupada Reserva Brut Nature	—	Parellada, Macabeo, Xarel-lo

Woord vooraf

De betekenis van 'cava' in het Catalaans is 'kelder'. Dit verwijst naar de kelders waarin de wijn ligt te rijpen. De achtergrond daarvan kan je terugvinden in de geschiedenis. Cavawijn wordt geproduceerd sinds het jaar 1872. In die periode werd in de Penedès-regio de wijnoogst vernietigd door een plaag. Voor de wijnboeren was dit een enorme ramp.

Een inventieve wijnmaker, Josep Raventós, wist deze dramatische situatie om te buigen in een prachtig succesverhaal. Hij nam een voorbeeld aan de mousserende wijn uit de Franse champagnestreek en plantte witte druivenrassen aan, waarmee hij champagne probeerde na te volgen.

Doordat er in die periode een handelsoorlog plaatsvond tussen Spanje en Frankrijk werden er enorme importtarieven gerekend op champagne. De oplossing? De mousserende wijn van Josep Raventós. Zijn stap bleek een schot in de roos en al snel volgden andere wijnboeren in de regio.

Laat ons vandaag de zoektocht aangaan of cava zich ondertussen een plaats kan toe-eigenen naast champagne en andere kwalitatieve mousserende appellaties.

Op het menu staat vanavond een originele Paëlla Catalane. Ik wens jullie een aangename, leerrijke en smakelijke proefavond.

Jens

Bespreking van de streek

De term Cava D.O. (denominación de origen) wordt gebruikt als classificatie voor cava. Om deze aanduiding te krijgen moet je als producent aan een reeks regels voldoen. Anders dan bij champagne, dat alleen in de Champagne-regio gemaakt mag worden, is de productie van cava niet aan een specifieke streek in Spanje gebonden. Het is wel zo dat de meeste producenten te vinden zijn in de regio Penedès (rond de 90% van de productie), nabij Barcelona.

Geschiedenis

De geschiedenis van Penedès is, evenals die van Catalunya, waar het onderdeel van uitmaakt, zo oud als de geschiedenis van Spanje zelf. De drang naar onafhankelijkheid, die zo kenmerkend is voor deze streek, is

waarschijnlijk ontstaan doordat dit gebied (toen een koninkrijk) maar heel kort door de Moren bezet is geweest. De bewoners vluchtten over de Pyreneeën naar Frankrijk, hergroepeerden zich en vochten terug onder leiding van Karel de Grote die het gebied bij zijn Frankische Keizerrijk inlijfde. In 865 kwam Cataluña echter onder het bewind van de 'Condes de Barcelona' en tegen het einde van de 9e eeuw was het zo goed als onafhankelijk.

De grootste expansie van Cataluña voltrok zich in de 13e eeuw toen Barcelona een grote haven werd, de Balearen veroverde en over het hele Middellandse-Zeegebied handel dreef. Op zijn hoogtepunt had Cataluña bezittingen in Turkije, Griekenland, de Balearen, Corsica, Sardinië, Sicilië en Valencia. Zijn handelsvloot heerste over de Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan tussen Portugal en Afrika. In de 14e eeuw voerde zijn vloot handel met de Canarische Eilanden en de Azoren, samen met de Portugezen.

Aan dat alles komt een eind door de dood van Pedro IV in 1387. Onenigheid tussen de erfgenamen verdeelt de staat. Ook in Aragón blijven veranderingen niet uit: door het huwelijk van Ferdinand van Aragón met Isabella van Castilla verschoof het machtsoverwicht westwaarts en komt er een eind aan de Catalaanse onafhankelijkheid. In de daaropvolgende eeuwen vecht Cataluña, aan de zijde van Frankrijk, een successieoorlog met Castilla uit. Na de oorlog krijgt het echter niet de beloofde onafhankelijkheid. Franse en Castiliaanse troepen verenigen zich om de Catalanen aan te vallen en er volgt een belegering die 13 maanden duurt. De Catalanen verliezen de strijd en dus ook hun

regionale autonomie: hun wetten en taal worden afgeschaft en vervangen door de Castiliaanse.

Sinds die dag heeft Cataluña in het algemeen, en Barcelona in het bijzonder, elke gelegenheid te baat genomen om de verloren onafhankelijkheid te herwinnen. Het gevolg was de ene repressie na de andere tot het einde van de Spaanse burgeroorlog in 1939 en Cataluña zich wederom aan de kant van de verliezers bevond. De onverschrokken Catalanen lieten er echter geen twijfel over bestaan: een zekere vorm van autonomie was het enige punt op de agenda. Gelukkig werd 'Catalunya' door de nieuwe grondwet in 1978 een van de 17 autonomías met een eigen regering en de Catalaanse taal en cultuur kreeg officieel bestaansrecht. Vandaag de dag is Barcelona Spanje's tweede stad en, hoewel Valencia meer wijn verscheept, blijft het de belangrijkste Middellandse-Zeehaven. Het Catalaanse karakter wordt nog steeds gekenmerkt door onafhankelijkheid. Getuige daarvan het artistieke erfgoed van mensen als Salvador Dalí, Joan Miró, Antoni Gaudí en Pablo Picasso.

Wat de wijncultuur betreft is Cataluña in 30 jaar tijd van de Middeleeuwen op de 20e eeuw overgestapt. In de jaren '60 groeiden in de Catalaanse wijngaarden nog oude variëteiten met een hoge suikerproductie waar alcoholrijke 'rancio'-wijnen van werden gemaakt. De architect van de grote stap voorwaarts was de familie Torres.

Een andere bepalende factor in de groei van de Catalaanse wijnproductie was de opkomst van de mousserende wijn Cava. In de laatste jaren was

dit het Spaanse wijngebied met de hoogste groei. Aanvankelijk — maar nu niet meer — kon men voor stille en mousserende wijnen dezelfde druiven gebruiken. Ook het roestvrijstaal, de temperatuurcontrole, en de nieuwe technologie pasten perfect bij de productie van beide typen wijn. Voeg daarbij het feit dat Cataluña altijd al een gebied is geweest met een meer dan gemiddelde welvaart (en dus ook voldoende investeringskapitaal), en de succesformule, die Cataluña tot een van Spanje's meest interessante en spannende kwaliteitswijngebieden heeft gemaakt, is compleet.

Geografie

Penedès ligt net ten zuiden van Barcelona, voor een deel in de provincie Barcelona en voor een ander deel in de provincie Tarragona. De twee wijncentra zijn Sant Sadurní d'Anoia voor D.O. Cava-wijnen, en Vilafranca del Penedès voor D.O. Penedès-wijnen.

Men kan zich Penedès het best voorstellen als een reuzentrap met drie treden, gelegen tussen de Middellandse Zee en het Spaanse Centraal Plateau. De laagste trede ligt op een hoogte tussen zeeniveau en 250 m en is gekend onder de naam Baix-Penedès. Dit is een warm gebied dat gewone kwaliteitswijnen produceert. De tweede trede is Medio-Penedès, gelegen op 250 m tot 500 m, en produceert de meerderheid van de beste wijnen van deze D.O. De extra hoogte zorgt voor een koeler klimaat terwijl de zuidoostelijke ligging ten opzichte van de zon gunstig is voor het rijpen van de druiven. Het hoogst gelegen is Penedès Superior (500 m tot 800 m), aan de rand van het Centraal Plateau. Hier heerst een

nog koeler klimaat (vergelijkbaar met de Champagnestreek en de Rijnvallei) en van de druiven die hier groeien wordt zeer goede wijn in kleine hoeveelheden gemaakt.

De bodemgesteldheid is overal vrijwel gelijk, hoewel de lager gelegen zones vooral uit zand bestaan en de hoger gelegen meer klei bevatten. Diepte en drainage zijn overal goed. De bodem van Baix-Penedès heeft veel kalksteen (5 tot 20%) en de hoger gelegen gronden, met de beste wijngaarden, zelfs nog meer. De hele regio heeft een gemiddelde van 20% calciumcarbonaat. De bodem is rijk aan fosfor, heeft een laag kaliumgehalte en een pH van 7-8.

Klimaat

Rekening houdend met het verschil tussen laag, midden en hoog kan men stellen dat Penedès een gematigd mediterraan klimaat heeft met maxima van 27,8 °C en minima van 2,6 °C. Het jaarlijkse gemiddelde bedraagt 14,4 °C. Er valt tussen de 500 en 600 mm en de zon schijnt gemiddeld 2.548 uur per jaar. Dankzij het gevarieerde landschap met verschillende microklimaten kunnen de boeren een zeer ruime selectie wijnen maken.

Druivensoorten

Macabeu in combinatie met Xarel·lo en Parellada zijn de belangrijkste druiven waarmee cava gemaakt wordt. Macabeu zorgt voor fruit en frisheid en Parellada zorgt voor aroma en zuur. Xarel·lo is de druif die zorgt voor een mooie structuur. Naast deze Spaanse druiven mogen ook

Franse druivenrassen zoals Chardonnay en Pinot Noir worden gebruikt voor de productie van cavawijn.

Xarel-lo. Deze druif heeft vroeger een hoop ellende veroorzaakt in Cava-middens. De druif leed immers aan oxidatieproblemen zodat de Cava's een vreemde wortelachtige smaak kregen. Vandaag is dit probleem de wereld uit en levert hij de basis, het gewicht, de kracht en de alcohol waar geen enkele Cava buiten kan. De Xarel-lo is onontbeerlijk in de Spaanse Cava. Hij voegt de kracht en de alcohol toe. Eén van de laatste ontwikkelingen is een blend van Xarel-lo – Monastrell, met succes toegepast door Freixenet, één van de vooraanstaande Cava-producenten uit Catalunya. Soort: wit. Herkomst: Spanje. Synoniemen: Pansá blanca (Alella).

Macabeo. Wordt verbouwd in heel Noord-Spanje en in zuidelijker gelegen delen waar men Cava mag maken. In Catalunya wordt hij geassembleerd met xarel-lo en parellada, met een van de beste mousserende wijnen van Spanje als resultaat. Cava's van buiten Catalunya zijn meestal 100 procent macabeo. Wat stille wijnen betreft is de macabeo de belangrijkste witte druif voor Rioja en Navarra. Het ras eist een arme bodem en is zeer hitte- en droogteresistent, tamelijk productief en wordt laat geoogst. Soms wordt de druif verweten wat neutraal te zijn, maar een kundig wijnmaker weet de goede aroma's en de kruidige neus er wel in te krijgen. De strogele tot amberkleurige wijnen hebben een relatief laag zuur en een hoog alcoholgehalte en worden vaak als aperitief gedronken. Ze zijn droog, fruitig, licht en fris. Soort: wit. Herkomst: Spanje. Synoniemen: Viura (Rioja), Macabeu

(Frankrijk).

Parellada. Eén van de belangrijkste druiven van de Cava. Deze soort groeit in heel Catalunya en wordt voor alledaagse witte wijnen gebruikt. De parellada geeft de zachte, romige basis voor de Cava; macabeo voegt daar frisheid en zuur aan toe, en xarel-lo geeft de ondersteunende kracht. Cépages zijn meestal prettige, lichte, gemakkelijk te drinken alledaagse wijnen, bedoeld om meteen te drinken. Soort: wit. Herkomst: Spanje.

Categorieën

Hoeveel zoet je herkent in een cava hangt af van de hoeveelheid suiker die wordt toegevoegd na de eerste vergisting. Cava wordt ondergebracht in een van de volgende categorieën, afhankelijk van de hoeveelheid toegevoegde suiker: Brut Nature (geen suiker toegevoegd, dus écht heel droog), Extra Brut (maximaal 6 gram suiker per liter, iets minder droog dan brut nature maar nog steeds heel erg droog), Brut (maximaal 15 gram suiker per liter, de meest populaire categorie: ongeveer 50% van alle cava is brut), Extra Seco (tussen de 12 en 20 gram suiker per liter), Seco (tussen de 17 en 25 gram suiker per liter), Semiseco (tussen de 35 en 50 gram suiker per liter) en Dulce (meer dan 50 gram suiker per liter, te gebruiken als dessertwijn).

Om de kwaliteit van cava te kunnen beoordelen kan je ook kijken naar de categorie op de fles, die iets zegt over de periode waarin de flessen hebben gerijpt: Joven (minstens 9 maanden op fles gerijpt, de meest

verkochte variant — ongeveer 90% van de verkochte cava — te herkennen aan de witte zegel), Reserva (minstens 15 maanden op fles gerijpt, groene zegel), Gran Reserva (minstens 30 maanden op fles gerijpt, zwarte zegel) en de Paraje Calificado (druiven uitsluitend van één wijngaard, minstens 36 maanden rijping, de wijn moet minstens 10 jaar oud zijn) en Corpinnat (merknaam voor een samenwerking van kwaliteitsproducenten uit Penèdes, opgericht in 2016, die zich hebben gedistantieerd van D.O. Cava). Gran Reserva wordt geproduceerd met toevoeging van weinig suiker, dus deze wijnen zijn alleen de brut nature, extra brut en brut.

Corpinnat

Omdat Cava veelal gezien wordt als een goedkopere wijn van goede kwaliteit, maar nooit meer dan dat, zijn er een aantal kwaliteitsproducenten die zich hiervan wilden onderscheiden. Naast een nieuwe categorie voor Cava, de Cava de Paraje Calificado die in 2017 werd geïntroduceerd voor wijnen waar de druiven van één wijnhuis of wijngaard moeten komen, is ook Corpinnat ontstaan.

Corpinnat is de merknaam voor een samenwerking van wijnproducenten van hoge kwaliteit uit Penèdes, opgericht in 2016, die zich hebben gedistantieerd van D.O. Cava in 2019. Een van de producenten, Xavier Gramona, kan een beetje gezien worden als de geestesvader van Corpinnat. Hij is samen met Tom Mata president en samen met nog vier andere producenten de oprichters van l'Associació d'Elaboradors i Viticultors Corpinnat (AVEC), ofwel de Vereniging van Wijnproducenten

en -telers Corpinnat. Doel? Corpinnat tussen de beste wijnen van de wereld, gelinkt aan hun terroir. Het terroir van een wijn is tegenwoordig meer dan alleen het gebied; het gaat ook om klimaat, druivensoorten, de wijngaard en de wijnmakerij.

Corpinnat is op te splitsen in drie concepten: COR, ofwel het hart van Penèdes waar meer dan 130 jaar geleden de eerste mousserende wijnen in Spanje werden gemaakt; PINNAT, wat afstamt van Pinnae, dat linkt naar de origine van Penèdes — in historische documenten uit de 10e eeuw staat het genoemd als Penetense en komt van het Latijnse pinna, wat steen of rots betekent, wat weer een link heeft met de stenige bodem in Penèdes; NAT, wat 'geboren' betekent in het Catalaans — Corpinnat staat dan ook voor 'geboren in het hart van Penèdes'.

Voor Corpinnat worden autochtone druivenrassen gebruikt, ofwel druivenrassen die van vroeger uit in de regio al aanwezig waren. De internationale soorten spelen dus geen hoofdrol in de bubbels van Corpinnat. Mousserende wijn moet tenminste voor 90% bestaan uit deze druiven: witte druiven Macabeo, Parellada, Malvasía, Xarel·lo; blauwe druiven Garnacha, Monastrell, Sumoll, Xarel·lo Rosado. De overige 10% mag internationale soorten bevatten, zoals Chardonnay en Pinot Noir.

Bespreking van de geproefde wijnen

Pinord Marrugat Gran Reserva Brut Nature 2016

De geschiedenis van het Marrugat-domein gaat terug tot 1959 toen José María Tetas, oprichter van Bodegas Pinord, besloot om cava te

ontwikkelen. Hij koos de naam van dit bedrijf ter ere van zijn vrouw, Antonia Marrugat.

De kelder van Marrugat werd geïnstalleerd in het hart van het wijngebied van Vilafranca del Penedès, in een modernistisch gebouw uit de 18e eeuw. Het grote gebouw met een ondergrondse kelder heeft een gecontroleerde temperatuur en vochtigheid, ideaal voor de ontwikkeling van verouderende cava's.

Wijnkenmerken — Vinificatie: methode traditionelle, de drie druivensoorten worden afzonderlijk gefermenteerd en ondergaan vervolgens een tweede fermentatie van meer dan 48 maanden op de fles. Druiven: Macabeo, Parellada, Xarel-lo. Kleur: strogeel, fijne bubbels. Aroma-smaak: uniek aroma van de tweede fermentatie, peer, groene appel, citrus, noten, fijne zuren. Serveertemperatuur: 6 °C. Foodpairing: rijst, kip, konijn.

Pinord Marrugat Rima 32 Gran Reserva 2010

Zelfde domein als hierboven.

Wijnkenmerken — Vinificatie: methode traditionelle, eerste fermentatie aan lage temperatuur, tweede fermentatie op fles van 36 maanden. Druiven: Chardonnay, Pinot Noir. Kleur: strogeel. Aroma-smaak: complex, krachtig en intens, appel, abrikoos en tropisch fruit, tertiaire toetsen in ontwikkeling die in de tijd alleen maar zullen toenemen — een complexe wijn met veel persoonlijkheid. Serveertemperatuur: 6 °C. Foodpairing: stevige gerechten.

Castellroig Reserva Brut Nature 2018

Terroirgetypeerde mousserende kwaliteitswijn uit de Penedès, dat is de specialiteit van Sabaté i Coca. Er worden al vier generaties druiven geteeld op het wijngoed, dat vandaag de dag onder leiding staat van Marcel Sabaté. Sinds de jaren '90 levert hij de druiven niet langer door aan Cava-gigant Codorníu, maar maakt hij zelf wijn. Het wijngoed vernoemde hij naar zijn ouders: Sabaté is de achternaam van zijn vader, Coca van zijn moeder.

Het domein bevindt zich in de Bitlles-vallei, zo'n 50 kilometer ten westen van Barcelona. Marcel bezit hier 40 hectaren wijngaarden met een enorm divers terroir: er vallen maar liefst 18 verschillende bodemsoorten te onderscheiden. Om dat unieke mozaïek aan terroirs zoveel mogelijk in de wijnen te vertalen, onderscheidt Marcel 66 verschillende percelen, die hij allemaal apart verwerkt in de wijnkelder. Marcells Castellroig-serie is de expressie van al deze plots.

Als het om kwaliteit gaat, wordt er bij Sabaté i Coca geen water bij de wijn gedaan. Zo telen Marcel en zijn team de druiven biologisch en oogsten ze met de hand. Het wijngoed is aangesloten bij Corpinnat, een kleine en prestigieuze groep van ex-Cavaproductanten, die zich van de grote massa willen onderscheiden door veel strengere kwaliteitseisen te hanteren dan de D.O. Cava.

Wijnkenmerken — Vinificatie: methode traditionelle, de druivensoorten worden afzonderlijk gefermenteerd en ondergaan vervolgens een tweede fermentatie van meer dan 18 maanden op de fles. Druiven: Xarel-lo,

Macabeu, Chardonnay, Parellada. Kleur: strogeel, fijne bubbels. Aromasmaak: fijne mousse, florale tonen en wat citrus, frisdroog, eindigt sappig en evenwichtig met een aanhoudende mousse. Serveertemperatuur: 7-8 °C. Foodpairing: goed als aperitief of in combinatie met oesters, visgerechten of romige kazen.

Castellroig Josep Coca Brut Nature 2014

Zelfde domein als hierboven.

Wijnkenmerken — Vinificatie: methode traditionelle, de druivensoorten worden afzonderlijk gefermenteerd en ondergaan vervolgens een tweede fermentatie van meer dan 65 maanden op de fles. Druiven: Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada. Kleur: strogeel, fijne bubbels. Aromasmaak: fijne mousse, complexe geur met nuances van toast, rijpe ananas en gerijpte florale tonen — de smaak is droog, elegant en met een lange, aanhoudende aromatische afdronk. Serveertemperatuur: 7-8 °C. Foodpairing: geschikt bij vele gerechten van vis of groenten, maar ook heerlijk bij een rijpe kaas.

Codorníu Raventós Castellane Brut Traditionelle

Het oudste wijndomein van Spanje, en een van de oudste van de wereld. Opgericht in 1551, en ondertussen al meer dan 450 jaar ervaring.

Wijnkenmerken — Vinificatie: methode traditionelle, alsook met de traditionele Franse druiven. Druiven: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Kleur: lichtgeel. Aromasmaak: in de neus tonen van witte

bloemen, hints van brioche, in de mond hints van vanille, wit fruit en peperkoek. Serveertemperatuur: 5-8 °C. Foodpairing: als aperitief of bij eenvoudige gerechten.

Canals Nadal Petit Cupada Reserva Brut Nature

Klein familiebedrijf in Penedès dat werd opgericht in 1986 door Antoni Canals Nadal. Vandaag staan de zonen aan het roer. De wijnmaker is al sinds de oprichting Joan Miquel Bosch, die ook doceert aan de universiteit van Rovira i Virgili. De basis voor de cava's van Canals Nadal bestaat meestal uit een relatief hoog percentage Xarel·lo, vanuit de overtuiging dat deze variëteit mooie, ronde complexe wijnen oplevert die bovendien ook mooi bewaarpotentieel tonen. Bij het productieproces wordt extra veel aandacht besteed aan de persing en de kwaliteit van de most.

Op dit moment produceert het domein elf verschillende Cava-cuvées, gaande van een klassieke brut, tot een brut nature en ook organische en/of gerijpte flessen. De rijpingsperiodes liggen tussen negen maanden voor brut tot wel 42 maanden voor de reserva-wijnen. Deze Petit Cupada Brut Nature is een organische wijn die in een zeer moderne stijl is gevinifieerd. Dit resulteert in een cava met complexe aroma's waarbij de frisheid en de finesse voorop staan. Deze cava is bovendien niet gedoseerd met suiker voor de tweede gisting. Dit resulteert in een drogere, authentiekere smaakbeleving. De wijn verblijft bovendien 24 maand 'sur lies' om nog aan complexiteit te winnen.

Wijnkenmerken — Vinificatie: methode traditionelle, de druivensoorten worden afzonderlijk gefermenteerd en ondergaan vervolgens een tweede

fermentatie van meer dan 24 maanden op de fles. Druiven: Parellada, Macabeo, Xarel-lo. Kleur: strogeel, fijne bubbels. Aroma-smaak: aroma van citrus en gebak, fris en rond, zachte afdronk. Serveertemperatuur: 6-8 °C. Foodpairing: geschikt bij vele gerechten van vis of groenten, maar ook heerlijk bij een rijpe kaas.