

Naam van de wijn: Pere Ventura - Cava Tresor Brut Rosé

Producent: Pere Ventura

Regio: Penedès, Catalonië, Spanje

Druivenras(sen): trepat.

Smaaktype: mousserend, droog, licht, fris, fruitig en elegant.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, recepties en verder bij tapas, chocolade en vers fruit zoals aardbeien en bessen.

Glasadvies: Riedel Veritas Champagne, Riedel Vinum Champagne.



Wijnbedrijf: Het wijnbedrijf Pere Ventura uit Sant Sadurni D'Anoia in de wijnstreek Penedès, is een Catalaans wijnhuis dat in 1992 werd opgericht door Pere Ventura Vendrell, een telg uit een familie met lange een wijngeschiedenis. Al in 1898 na de phylloxera ramp werd hiervoor door Pere Ventura Claramunt de basis gelegd, want met de herbeplanting van zijn wijngaarden die in het hart van de Cava regio bij Sant Sadurni D'Anoia liggen, werd rekening gehouden met de juiste druivensoorten die nodig zijn om mousserende wijn van hoge kwaliteit te kunnen maken. Daarna waren het diens zoon Pere Ventura Peracaula en kleinzoon Jaume Ventura Monserrat die als wijnmakers en oenologen de juiste flessen ontwikkelden voor Cava, verbeteringen aanbrachten in het werken in de wijngaarden en belangrijke innovaties doorvoerden bij het productieproces van Cava. Pere Ventura Vendrell die voorbestemd was om priester te worden en naar een seminarie ging, nam midden jaren tachtig de leiding van het familie wijngoed over. Echter onenigheid en geruzie met broers en zussen deed hem besluiten om zijn eigen wijnbedrijf te beginnen. En dat deed hij in 1992 dan ook met verve. Met een ultra modern wijnbedrijf enkel de best mogelijke kwaliteit te willen leveren met duurzaamheid als een belangrijk uitgangspunt. Van zijn grootvader leerde Pere Ventura Vendrell al dat het werk grotendeels gedaan wordt in de wijngaarden. Dus met respect voor de natuur er voor zorgen dat de biodiversiteit in stand wordt gehouden. Kortom geen gebruik van kunstmest, onkruidverdelgers en pesticiden, veel snoeien en met de hand oogsten. Daarnaast wordt er in de kelder modern gewerkt met strenge selectie van druiven, nauwkeurige temperatuurbeheersing tijdens de gisting en een lange rijpingstijd van de Cava's om de beste en mooiste aroma's te verkrijgen.

Regio: Catalonië is een wijnstreek die al sinds de komst van de Romeinen van belang is. Dit werd nog eens bevestigd toen met het verdwijnen van Franco's dictatuur in 1975 de democratie weer opleefde en er in Spanje met nieuwe investeringen en ideeën een renaissance in de wijnbouw en -handel plaatsvond en dit dan met name in Catalonië, welke hiermee een duidelijke voorbeeldfunctie kreeg. Als wijngebied is Catalonië vooral dé producent van Cava, het levert zo'n 95% van deze mousserende wijn en is hiermee de economische motor van de Spaanse wijnindustrie. Catalonië is een gebied dat zich vanaf de Spaans/Franse grens zo'n 180 kilometer langgerekt uitstrekt langs de Middellandse Zee met Barcelona als centrum. Aan de kust heerst een mediterraan klimaat met warme zomers, een zacht najaar en milde winters, terwijl meer landinwaarts in de bergen en op het centrale plateau de wijngaarden te maken hebben met een landklimaat: zomers waarbij het overdag snoeiheet is en 's nachts koel, een warm najaar en tamelijk koude winters. Het is een wijngebied dat in totaal elf DO's kent. Naast de vermaarde DOCa Priorato, zijn dat o.a.: Tarragona, Costers del Segre, Monsant, Penedès en Catalunya. Deze laatste is op zich weer de herkomstbepaling voor het gehele gebied. Penedès is een wijnstreek ten zuiden van Barcelona met een gematigd mediterraan klimaat en waar het overgrote deel van de Cava vandaan komt. Cava is een mousserende wijn die al sinds de tweede helft van negentiende eeuw gemaakt wordt in Penedès met de méthode traditionnelle. Dus op dezelfde wijze als de champagne, maar dan met

grotendeels andere druivenrassen zoals b.v. macabeo, parellada, xarel-lo, garnacha tinta en trepat. De plaats waar het allemaal begon in Penedès, toen nog mousserende wijn met de naam Champan, is Sant Sadurní d'Anoia. Dit is de bakermat van de Cava wijnen en dus ook van de D.O. Cava.

Wijngaard & Vinificatie: Begin september worden de druiven handmatig geoogst. Daarna worden de druiven ontsieed en ekneusd en krijgen ze een koude inweking van ongeveer 16 uur. Vervolgens worden de druiven pneumatisch zeer voorzichtig geperst en laat men het sap een temperatuurgecontroleerde (15°C) alcoholische gisting ondergaan op roestvrijstalen tanks. Enkele maanden na de oogst wordt de jonge wijn geassembleerd, wordt er suiker en gist aan toegevoegd en wordt hij gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de tweede gisting ontstaat koolzuurgas (prise de mousse) en pas na een rijpingsperiode op de 'lie' (sur lattes: de flessen liggen op houten stokken) van minimaal 15 maanden wordt het gistbezinksel verwijderd (dégorgement) en wordt er tot maximaal 12 gram suiker (dosage) toegevoegd om aan de smaakaanduiding 'brut' te voldoen.

Smaakimpressie: Helder, oranjeroze van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, aardbeien, frambozen en granaatappel. In het smaakpalet een fijne aanhoudende mousse, tonen van klein rood fruit en iets van geroosterde noten, die gepaard gaan met een afdronk met verfrissende zuren.