

Naam van de wijn: Pere Ventura - Cava Gran Vintage

Producent: Pere Ventura

Regio: Penedès, Catalonië, Spanje

Druivenras(sen): xarel-lo, macabeo

Smaaktype: mousserend, halfvol, complex, zeer verfijnd en elegant

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C

Culinair advies: aperitief, lunch, oesters, gerookte wilde zalm, kreeft, salades en verfijnde Aziatische gerechten

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 mediterrane 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 mediterrane 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 biologisch verbouwde druiven handmatig geoogst. In de vinificatieruimte krijgen de trossen eerst een koude inweking van ongeveer twee dagen. Vervolgens worden de druivensoorten afzonderlijk gevinifieerd. De trossen worden zonder eerst te ontstelen pneumatisch zeer voorzichtig geperst en vervolgens laat men het sap een temperatuur gecontroleerde (15°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Na enkele maanden na de oogst wordt de jonge wijn geassembleerd en wordt er suiker en gist aan toegevoegd, gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de tweede gisting ontstaat koolzuurgas (prise de mousse) en pas na een rijpingsperiode op de lies (sur lattes) van minimaal 42 maanden wordt het gistbezinsel verwijderd (dégorgement) en wordt er tot maximaal 12 gram suiker (dosage) toegevoegd om aan de smaakaanduiding "brut" te voldoen. De Cava Gran Vintage 2014 van Pere Ventura heeft met de titel 'Cava de Paraje Calificado' de hoogst mogelijke kwaliteit kwalificatie gekregen.

Smaakimpressie: Helder flonkerend goudgeel van kleur. In de neus intense aroma's van limoenschil, mandarijn, perzik, appel, brioche en iets van geroosterde amandelen. In het smaakpalet een volop aanwezige fijne mousse met tonen van citrusvruchten, rijp geel steenfruit, geroosterde appel en subtiel wat verfijnde specerijen, die gepaard gaan met een complexe afdrank met fraaie elegante zuren.