

Naam van de azijn: Flavius Reserva Agridulce Cabernet Sauvignon

Producent: Cellers Avgvstvs Forvm

Herkomst(bepaling): Penedès, Catalonië, Spanje

Druivenras(sen): Cabernet sauvignon.



Wijnbedrijf: Cellers Avgvstvs Forvm is een van de voorbeelden van uitmuntende wijnbedrijven die begin jaren tachtig van de vorige eeuw – na de dood van dictator Franco en Spanje’s toetreden tot de EU – uit het niets werden opgebouwd en met hun kwaliteit meteen de nieuwe maatstaf werden. In 1980 keerden de vrienden Joan Roca en Josep Puig vanuit Chili terug naar Spanje met het idee om in Catalonië kleinschalig wijn te maken. In hun geboortestreek Penedès bij het plaatsje Sant Vicenç de Calders kochten zij de 12 hectare grote, verwaarloosde wijngaard Finca de Les Deveses, die op 3 kilometer van de Middellandse Zee ligt en hierdoor in de avond en nacht de juiste verkoeling krijgt. Finca de Les Deveses werd grotendeels herbepplant met nieuwe, toen populaire rassen als chardonnay, cabernet sauvignon, merlot en cabernet franc. Tijdens het opknappen van de wijngaard werden veel resten van de Via Augusta gevonden, een oude Romeinse weg die van Rome naar Cadiz in het zuiden van Spanje liep. De naam voor hun wijndomein werd hen hiermee letterlijk voorgeschoteld: Avgvstvs. Na het bouwen van een moderne wijnkelder en ontvangstruimte was Cellers Avgvstvs Forvm in 1990 een feit en maakte het direct naam met zijn wijnen. Met het bij toeval vinden van een ‘vergeten’ vat met wijn die in azijn veranderd was, realiseerden Joan Roca en Josep Puig zich dat de buitengewone klasse en potentie van deze azijn vooral te danken was aan het basismateriaal, kwalitatief hoogstaande wijn. De rest is geschiedenis; Cellers Avgvstvs Forvm ontwikkelde een reeks van unieke, karaktervolle, expressieve en buitengewoon gastronomische azijnen, die door topkoks uit sterrenrestaurants omarmd werden en niet meer uit de keuken van de liefhebber weg te denken zijn.

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, dat hiermee een duidelijke voorbeeldfunctie kreeg. Als wijngedebied 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 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 waarin het overdag snoeiheet is en ’s nachts koel, een warm najaar en tamelijk koude winters. Catalonië is een wijngedebied 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, waar het overgrote deel van de cava vandaan komt.

Vinificatie (azijnbereiding): Direct na de oogst worden de druiven voorzichtig geperst en laat men de most met druifeigen gisten de alcoholische fermentatie ondergaan in grote roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de azijnzuurbacterie ‘acetobacter aceti’, die alcohol in azijnzuur omzet, aan de jonge wijn toegevoegd. Na 6 maanden wordt de wijnazijn overgestoken op barriques, waarbij deze niet geheel gevuld worden, zodat er makkelijker verdamping kan plaatsvinden. De barriques met de jongste wijnazijn

worden boven op de vorige jaargang gelegd, terwijl de oudste helemaal onderop liggen. Hierbij staan de fusten van boven naar beneden met elkaar in contact, zodat het onderste vat continu aangevuld wordt met de jongere wijnazijnen. Dit is het solerasysteem. De barriques worden opgeslagen in een schuur die midden in de wijngaarden staat. Met dit proces wordt de wijnazijn gedurende de jaren steeds complexer met duidelijke umami aroma's. Bij de assemblage wordt 30% vers druivensap aan de gerijpte wijnazijn toegevoegd. De Flavius Reserva Agridulce Cabernet Sauvignon bestaat voor een deel uit wijnazijn die minstens 20 jaar oud is.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een zuurgehalte van 6,5%.

Diep kastanjebruin van kleur. In de neus aroma's van gekonfijte druiven, chocola, caramel, leer, tabak en eekhoorntjesbrood. In het smaakpalet tonen van umami, gedroogde vijgen, kastanjehoning en specerijen, die gepaard gaan met een zeer lange en verfijnde nasmaak met frisse zuren.

Gebruiken: 16 tot 18°C. Bewaren: Tot 5 jaar na aankoop.

Culinair advies: Wildpatés, jamón ibérico de bellota (de Jabugo), tonijncarpaccio, sausen (bv. stoofschotels), gerookte kip, salades, gegrilde groenten, verse bosaardbeien, fruitsalades, gekaramelliseerde appels, muntijs en gerijpte oude kazen als Parmezaan, Pecorino, Manchego en Salers.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen:

Smaaktype: Zacht zoetzuur, intens, complex en een verfijnd bittertje.