

Naam van de azijn: Forum Agridulce Chardonnay

Producent: Cellers Avgvstvs Forvm

Herkomst(bepaling): Penedès, Catalonië, Spanje

Druivenras(sen): chardonnay

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 E.U., uit het niets werden opgebouwd en met hun kwaliteit meteen de nieuwe referenties 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 Calder kochten zij de 12 hectare grote, verwaarloosde wijngaard Finca de Les Deveses die op drie kilometer van de Middellandse Zee ligt en hierdoor in de avond en nacht de juiste verkoeling krijgt. Finca de Les Deveses werd grotendeels herbeplant met nieuwe toen populaire soorten 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 in de handen 'gelegd': Avgvstvs. Na het bouwen van een moderne wijnkelder en ontvangstruimte was Cellers Avgvstvs Forvm in 1990 een feit en maakte 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 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 is.



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 wijng gebied 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 wijng gebied 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.

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 aan de jonge wijn toegevoegd die alcohol in azijnzuur omzet. Na zes maanden wordt de wijnazijn overgestoken op barriques waarbij deze niet geheel gevuld worden zodat er makkelijker verdamping kan plaatsvinden. De barriques met de jongste wijn worden bovenop 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 wijnen. Dit is het solera systeem. De barriques worden opgeslagen in een schuur die midden in de wijngaarden staat. Met dit proces wordt de wijnazijn gedurende de jaren steeds complexer. Bij de assemblage wordt

30% vers druivensap aan de gerijpte wijnazijn toegevoegd. De Agridulce Chardonnay bestaat voor een groot deel uit wijnazijn die minstens 3 jaar oud is.

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

Helder goudgeel van kleur. In de neus aroma's van ananas en iets van kruidnagel. In het smaakpalet tonen van exotisch fruit en wat gember en vanille, die gepaard gaan met een fruitige licht zoete nasmaak met een subtiel bittertje en frisse zuren.

Gebruiken: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 2,5 jaar na aankoop, na openen slechts 6 maanden.

Culinair advies: Bij oesters (i.p.v. citroen), visgerechten, sausen, soepen, salades, gegrilde groenten, jonge geitenkaasjes, fruitsalades en sorbets.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen:

Smaaktype: Zacht zoetzuur, fruitig, kruidig en complex.