

Nie bez kozery wina Cava nazywane są hiszpańskim szampanem – powstają dokładnie w takim sam sposób, metodą wtórnej fermentacji, w jaki od blisko trzystu lat w Szampanii wytwarza się szampan. W języku katalońskim „cava” oznacza jaskinię lub piwnicę, w których dawno temu butelki przez wiele miesięcy leżały w chłodzie i ciemności.

Sylwester, niezwykła i symboliczna noc. Żegnamy się ze starym rokiem, zaczynamy nowy. Podsumowujemy, co było dobre, snujemy plany na dwanaście najbliższych miesięcy. Przede wszystkim jednak bawimy się – jedni na hucznych balach, inni na wystawnych prywatkach lub w kameralnym gronie rodziny i przyjaciół. Niezależnie od opcji, nie obejdzie się bez noworocznego toastu. Czym go wznieść? Dobrym winem musującym, jak chociażby hiszpańska Cava.

Zapewniało im to najlepsze warunki do dojrzewania. Kataloński łagodny klimat jest zresztą niemal idealny do uprawy typowo hiszpańskich szczepów białych winorośli, Xarello, Macabeo, Parellada i Monastrell, z których powstają wina Cava.

Wytrawny konosier odróżni je od szampana, ale dla przeciętnego amatora trunków z bąbelkami różnica jest prawie niezauważalna. Najważniejsza dotyczy... ceny. Większość win Cava można kupić 5-10 razy taniej niż francuskie szampany! Niektórzy zresztą twierdzą, że Cava smakuje o niebo lepiej niż luksusowy trunek z Szampanii.

Nie wszyscy hiszpańscy producenci mają prawo do używania nazwy „Cava” na etykietach win, a jedynie ci, którzy – dla zachowania najwyższej jakości - rygorystycznie przestrzegają standardów produkcji i dojrzewania wina (przez co najmniej 9 miesięcy). W całej Hiszpanii jest ich około 260. Pere Ventura, jeden z młodszych w tym gronie, przebojem zdobywa światowe rynki. Ta nowoczesna winiarnia została zbudowana niemal w całości pod ziemią, a w imponującej, kilometrowej piwnicy dojrzewają m.in. wina Cava.

Na tak uroczystą okazję, jak sylwester, warto polecić dwa jej trunki, które doskonale wypadną w roli noworocznych toastów. Wytrawny Pere Ventura Cava Brut Reserva pięknie zaprezentuje się już na wstępie, zachwycając jasnosłomkową barwą, kusząc bąbelkami i puszczając oko zielonkawym refleksem. Aromat owoców cytrusowych i zielonych jabłek z nutą dojrzałych białych owoców doskonale harmonizuje z niezwykle gładkim i przyjemnym finiszem. Na początek znakomicie sprawdzi się w roli aperitif, zapewniając szampański nastrój i zaostrzając apetyt. Wino to doskonale komponuje się zresztą z różnymi potrawami, w tym takimi, do których trudno dobrać odpowiedni trunek, podane zaś z delikatnymi przekąskami na pewno będzie wspaniałą i wykwinłą propozycją.

Gdy nadejdzie pora deserów, trudno o lepsze dla nich w Nowy Rok towarzystwo niż Pere Ventura Cava Semi Seco, świetne musujące wino o aromacie cytrusów i dojrzałych białych owoców, zaskakujące bogatym owocowym bukietem na podniebieniu. Podane do niezbyt słodkich deserów pozwoli rozbłysnąć ich smakowemu kunsztowi, a przy okazji samo zrobi furorę...

Szampańskiej zabawy i szczęśliwego Nowego Roku!

Abilita