TÉLEN IS ÉRDEMES „CAVAFÖLDRE” UTAZNI

Szikrák A PALACKBAN

Szerző: Németh Ágnes
Fotó: a pincészetek és Dobos Tamás

Ugyanaz az időzóna, és kultúráink közt sincs komoly eltérés, ám a **BARCELONA** központú **KATALÓNIÁBAN** az a szokás, hogy január 6-án ünneplik a karácsonyt – így érdemes egy kis kiruccanással meghosszabbítani a téli ünnepkört, különösen mert ez a **CAVA**, a spanyol pezsgő hazája is.

Alig ült el a sajnálatos augusztusi barcelonai terrortámadás híre – melynek egyik tettesét hol máshol, mint egy szőlőskertben fogták el –, mikor következett az elszakadni vágyó katalánok népszavazása október 1-jén, és azóta is a vezető hírek között szerepel a tartomány. A VinCE Magazin természetesen nem foglal az ügyben állást, azonban a decemberi szám pezsgőtesztje miatt is aktuális pár szót szólnunk a spanyol cavák 80%-át adó katalán Penedès borvidékről, amely továbbra is várja a brut nature buborékok szerelmeseit. Az utazást fontolgatóknak nem kell aggódniuk, a mostanában is zajló tiltakozások békések, a turistáknak nincs félnivalójuk. Sőt aki nehezen viselte Gaudí Sagrada Família körüli tömeget, vagy a barcelonai sétálóutca, a Rambla szűnni nem akaró, hömpölygő áradatát, az talán szívesebben utazik akkor, amikor esetleg enyhébb a turistaroham.

A cava fővárosa

Bár a méretét tekintve inkább a főfalueskája kifejezés volna helytálló, Sant Sadurní d'Anoia ugyanis parányi, mindössze 17 ezren lakják, azonban itt található szinte az összes cavaház, ezen a kis településen ugyanis 80 pezsgőpincészet működik! Barcelona egyik központi terén, a Plaça de Catalunyán kell felszállni az R4-es elővárosi vonatra, amely 45-50 perc alatt kényelmesen cavaföldre repít. Amikor a vonat megáll, és állomásépület helyett a Freixenet cavaház impozáns méretű, vidám színekkel dekorált épületét látjuk, ideje leszállni. Az állomástól a városközpont felé sétálva szemünkbe ötlenek a pezsgősdugót formáló járdaszegélykövek, de a cava tematikájú falfestések is gyakoriak – karácsonykor pedig kivilágított palack, pezsgőspohár és pukkanó dugó jelzi, hogy itt minden a pezsgő körül forog.

A programot célszerű a CIC Fassina látogatóközpontban kezdeni, ahol egy remekül összerakott, látványos kiállítás 3D-s mozival, a kezünkre tett, óriásira nagyított virtuális gyökértetűvel és persze kóstolóval kellemesen vezet be minket a cava világába. Megtudjuk, hogy a gyökértetűnek (latinul filoxéra) azért szentelnek egy egész fesztivált, mert a vidék sikeréhez nagyban hozzájárult a rovar – mikor Champagne-ban már iszonyú pusztítást végzett, Penedèsbe még nem érkezett meg a járvány, így két boldog évtizedig a cava vette át a francia pezsgő helyét. Aztán persze itt is pusztított, de legyőzték, így van mit ünnepelni – meg is teszik minden évben szeptemberben egy egyedülálló és látványos karnevál keretében. A látogatóközpontban a nagyjából egyórás vezetett túra a spanyol és a katalán mellett angolul is elérhető, időpont miatt érdemes megnézni a weboldalt.

Iránytű Csodaországhoz

Melyik cavaházat keressük fel, melyik a kihagyhatatlan? Nehéz kérdés, körülbelül olyan, mintha Villányban kellene egy borászatot mondani. Ha nem akarunk a nagy cégek nagy pincészeteinek turistaprogramjaira befizetni, érdemes előre tájékozódni, és egy kisebb, családi pincészetet felkeresni. Ezek közül is a legtöbb csak előzetes egyeztetés után fogadja a látogatókat, de ha ez megvan, szívesen mutatják be a pincéket, a borokat, és a hagyományos cavakészítés módszereit.

A GYÖKÉRTETŰ „ÜNNEPE”

SANT SADURNÍBAN MINDEN SZEPTEMBERBEN LÁTVÁNYOS FESZTIVÁLON EMLÉKEZNEK MEG A FILOXÉRA FELETTI DIADALRÓL

CSAK NATURÁLISAN

Champagne-ban is készül brut nature, azaz teljesen édesítetlen pezsgő, cavánál azonban szinte csak a brut nature jellemző – főleg a helyi fogyasztásra szánt palackok esetében, ha Sant Sadurníban egy bárban kérünk egy pohár cavát, az nagy eséllyel brut nature lesz. Hogy miért? Talán mert olyannyira beérik a szőlő, hogy dosage nélkül is szerethető és élvezetes.

TOVÁBBI INFORMÁCIÓ:

recaredo.com
gramona.com
agustitorellomata.com
raventos.com
codorniu.com
docava.es

GRAMONA-ÜLTETVÉNYEK

A MACABEO, A PARELLADA ÉS A XARELLO SZŐLŐK MÁS-MÁS MAGASSÁGOT SZERETNEK LENT: KÉZI DEGORZSÁLÁS A RECAREDÓNÁL

dani – lehetetlen. Sant Sadurníban is a bőség zavarával küszködünk, még akkor is, ha csak a legjobb minőségre vagyunk kíváncsiak. Az egyik király – mondjuk úgy, az ő Szepsyjük – a 100%-ban organikus és biodinamikus Recaredo, amely kizárólag brut nature évjáratos cavákat készít. A mindent újrahasznosítás olyannyira szívügyük, hogy az érleléshez használt parafa dugóikból készült például a padló a Sagrada Família egyik termében. A kóstolókra gondosan készülnek, előre nyomtatott, személyre szóló üdvözlőkártyával és legalább kétórás pincetúrával.

A Recaredo a település központjában van, ahogy az ugyancsak zseniális Gramona is – nekem egyik nagy kedvencem, állítólag a különleges receptúrájú expedíciós likőrrel ejtik rabul a kóstolókat. A Gramona elegáns, nagypolgári hangulatú kóstolóterme hangulatos, marasztaló, felejthetetlen. Az Agustí Torelló Mata a városkától távolabb helyezkedik el, húsz perc séta, de megéri: itt kóstolhatjuk a különleges Kripta cavát jellegzetes tojásdad formájú palackban. Találunk olyan cavaházakat is, amelyek vásárolják a szőlőt, és ezt nem is rejtik véka alá. Ilyen a Rimarts, ahol egészen izgalmas a füstölt hordóban érlelt rozé cava – na jó, inkább bizarr, de a többi nagyszerű pezsgőjük miatt elnézzük nekik a sajátos próbálkozást. És sorolhatnánk hosszan a cavaházakat – mindegyik más, mind más miatt izgalmas. Ami közös bennük, hogy ajánlatos előre megszervezni a látogatást, lehetőleg egy-két héttel korábban írjunk, ugyanis a spanyol „mañana”, azaz „majd holnap elintézzük” hozzáállás itt is tetten érhető. A pincelátogatások átlagosan 15–20 euróba kerülnek.

Új appelláció, új kategória

Ha cavaházról van szó, nem hagyható ki a Raventós i Blanc családi birtok sem, mert a mai családfő, Pepe Raventós őse volt az a Raventós, aki a Codorníu borászatban megalkotta az első cavát Anna Codorníu férjeként. Pepe édesapja azonban szakított a közös örökséggel, átment az út túloldalára (szó szerint), hogy a Codorníu épületével szemben, a Raventós család területein új birtokot hozzon létre. A dolog pikantériája, hogy az első cavát megalkotó ember leszármazottai már nem elégszenek meg a cava termékszabályozásával, ezért a Cava DO-t elhagyva létrehozták az új, szigorúbb Conca del Riú Anoia DO appellációt, mely elnevezésével a Sant Sadurní határában csordogáló Anoia-folyó völgyének üledékekben, tengeri állatok megkövesedett vázában igen gazdag különleges talajára utal. Raventósékhoz csatlakozott néhány más birtok, de sokan vannak, akik inkább a Cava DO-n belül keresik a megújulást. Ennek egyik legújabb gyümölcse az új dűlőszelektált kategória, a paraje. Ehhez a kizárólag tízévesnél idősebb tőkékről, maximum 8 t/ha hozamú ültetvényről származó szőlőt helyben kell feldolgozni, és csak évjáratos brut és brut nature pezsgő készülhet belőle, amit legalább 36 hónapig kell seprőn érlelni. Ez a törekvés is arra irányul, hogy a cavát kiszakítsák az „olyan, mint a champagne, csak olcsóbb” kategóriából.

Pionír gigász

A Codorníu a Freixenet mellett az egyik legnagyobb cavaház, s központja természetesen szintén Sant Sadurníban található. A két nagy közti legnagyobb különbség, hogy míg a Freixenet vásárolt szőlőből készít pezsgőt, a Codorníu saját termésből dolgozik, így az egész folyamatot kontrollálja. A családi kézben lévő pincészet egyetért a minőségi törekvésekkel, sőt komoly lépésre szánták el magukat: az évi 40 millió palackos termelésüket drasztikusan lecsökkentik, megszüntetik a hipermarketek számára készített saját címkés cavákat,

CSOKOLÁDÉ A PEZSGŐ MELLÉ

Érdemes felkeresni Sant Sadurníban a Simón Coll csokoládégyárat, ahol egészen magas minőségű csokik készülnek – ezt egyébként gyakran érezhetjük a városka utcáin sétálva, amikor a kakaóbab pörkölésének összetéveszthetetlen illatát hozza a szél. Természetesen készül cavatörköllyel töltött bonbon, sőt a gyár shopjában találunk palackot és dugót formázó csokit is.

JÁTÉKSZÍN

ÜNNEPI ÉVAD
A JÁTÉKSZÍNBEN

5 év, több mint 1500 előadás és
megszámlálhatatlan mosoly,
legyen részese most Ön is!

5 ÉVE EGYÜTT

www.jatekszin.hu

A SZELÍD ÓRÁS

A CODORNÍU IMPOZÁNS ÉPÜLETE – MENNYISÉGET ÉS MINŐSÉGET IS TUD

mivel tudják, hogy az így alacsonyabb áron értékesített tételek nem engedik kitörni a cavát a jelenlegi skatulyából. A Codorníu is készít a szigorú paraje kategóriába tartozó pezsgőt, sőt: 2017 nyarán jelentették be az első 12 cavát, amely megfelel a paraje kritériumainak, ebből három a Codorníué, így jelenleg ők büszkélkedhetnek a legtöbb tétellel.

November elején volt szerencsém részt venni egy különleges kóstolón, amelyet Fernando Hoyos, a Codorníu Kelet-Európáért felelős exportmenedzsere tartott. Fernando 9 tételen keresztül mutatta meg, hogy a Codorníu ugyanúgy minőségi munkát végez, mint a mostanában nagy figyelmet kapó kisebbek, ráadásul megbízhatóan, nagy mennyiségben és nagy gondossággal.

A sor elején a Barcelona névre keresztelt, helyi fajtákból készült rozé (monastrell, garnacha és trepat) és fehér (macabeo, parellada, xarel·lo) állt, mindkettő könnyed, gyümölcsös, „laza cava". Majd a nálunk is kapható Selección Raventóst kóstoltunk, amely már 12 hónapig érlelődött seprőn, és 50%-ban chardonnay is került a helyi fajták mellé. Elegáns, összetett, hosszan tartó pezsgő.

ÉRLELÉSI KATEGÓRIÁK

Egy cavás palack kapszulájára pillantva rögtön megállapítható a pezsgő életkora, a kis kör alakú matrica színe elárulja:

1. Fehér matrica – Cava (minimum 9 hónapig seprőn érlelve)
2. Zöld matrica – Reserva Cava (minimum 15 hónapig seprőn érlelve)
3. Fekete matrica – Gran Reserva Cava (minimum 30 hónapig seprőn érlelve)

Ezután „két hölgy" következett, a 2014-ben bevezetett Anna de Codorníu és a királyné után elnevezett Reina María Cristina. Az Anna a ház legfontosabb márkája, és kicsit hamarabb került a jellegzetes fehér palackba ez a brut blanc de blancs, mint hogy ez a design elterjedt volna. 70% chardonnay mellett 30% a helyi három fehér fajta aránya, 15 hónapig érlelték. Kiváló cava ételek mellé, tenger gyümölcsei mellé lehet talán a legszebb. A Reina María Cristina pedig blanc de noirs, vagyis csak kékszőlőből készült fehér pezsgő. Nekem ez volt az egyik kedvencem, izgalmas és nagyon elegáns a fehér virágok, a piros bogyós gyümölcsösség és a toastos jegyek tökéletes összhangjával.

A sort a Jaume Codorníu Gran Reserva három évjárata zárta: 2012, 2009 és 2007. E cava különlegessége, hogy a három szőlőfajtából házasítják, és mindegyik a legjobb területről érkezik: xarel·lo Penedèsből, pinot noir Conca de Barberából és chardonnay Segriából. Mindhárom évjáratú Jaumé krémes és nagyon komplex, még a 2007-es is fiatalos, üde, friss. Hárman kóstoltuk a Fernando által prezentált sort, mindhármunknak más tetszett a vertikális sorból – nekem leginkább a 2009-es rétegzett, összetett, csábító illatával és ízével –, de abban egyetértettünk, hogy mindegyik nagyszerű. Fernando elmesélte, hogy „van még feljebb": a 457 névre keresztelt cavát még ő sem kóstolta, pedig állítólag igazi műremek – nem is csoda, hiszen ahogy a neve is jelzi, a pezsgő a 457. szüret gyümölcse, ennyi év tapasztalatával pedig lehet zseniálisat alkotni! | ▼

JÁRATLAN UTAKON

PEPE RAVENTÓSNAK NEM VOLT ELÉG SZIGORÚ A CAVA SZABÁLYOZÁSA, ÍGY ÚJ APPELLÁCIÓT HOZOTT LÉTRE

Az Auchan ajánlata

HUNGARIA
Pezsgő másképp

Hungaria Extra Dry
0,75 l, 1985 Ft/l

Néhány jó barát és egy palack hosszan érlelt Hungaria pezsgő. Velük egy átlagos hétköznap estéből is élmény születhet. A különlegesen száraz Hungaria Extra Dry kerek savaival, telt, diós illatával és éjszakai fényeket idéző színével elmossa a gondokat. Engedjétek, hogy hosszan tartó zöld gyümölcsössége és lágy vajassága felfedjék az estében rejlő lehetőségeket! Adjátok át magatokat a pillanatnak és találjatok rá együtt az este karakterére! Kiváló aperitif, de friss salátákhoz, grillezett rákokhoz is ajánljuk.

Cukortartalom: 14 g/l
Alkohol: 11,5%
Fogyasztási hőmérséklet: 6-8°C

1 489 Ft

Hungaria Sweet Style Doux
0,75 l, 1985 Ft/l

Intenzív és gyümölcsösen könnyed, akár egy jól sikerült este a barátnőkkel. Az édes pezsgők új nemzedékének legújabb tagja. Illata parfüm módjára belengi a szobát a többféle illatos szőlő mustjának köszönhetően. A frissesség, lazaság érzetét csak fokozzák a krémes habzású buborékok. Már az első kortynál úgy érezzük, mintha egy gyümölccsel meghintett, édes habfürdőben pihennénk. Ezt az igéző társasági desszertet a csillogó személyiségekhez illő ezüstös külsővel láttuk el. Jól passzol a könnyed előételekhez, salátákhoz, de a szuflékkal, a crème bruléevel vagy akár egy mákos gubával is jól kiegészítik egymást.

Cukortartalom: 82 g/l
Alkohol: 7%
Fogyasztási hőmérséklet: 6-8°C

1 489 Ft

Hungaria Rosé Extra Dry
0,75 l, 1985 Ft/l

Játékos gyümölcsösség és egy cseppnyi összekacsintás. A Hungaria Extra Dry Rosé tisztaságában egymásra talál a könnyed tavasz és a dögös szénsavasság. Átható ribizlis málna íze és mélyrózsaszín színe huncutul kérlelnek, hogy táncold át velük az egész éjszakát. Add át magad a Hungaria legpajkosabb extra dry pezsgőjének és készülj fel a megismerkedés kellemes meglepetéseire! Üde, friss savainak és krémes utóízének köszönhetően gyümölcsökkel kínált szárnyas ételek mellé ajánljuk.

Cukortartalom: 14 g/l
Alkohol: 12%
Fogyasztási hőmérséklet: 6-8°C

1 489 Ft

Hungaria Grande Cuvée Brut
0,75 l, 1985 Ft/l

Markáns elegancia, amely egy valódi szívtiprót rejt. A Hungaria Grande Cuvée Brut összetett, gazdag illatával és határozottságával azon pezsgők közé tartozik, amelyeknek nem kell bizonyítaniuk. Érett, különlegesen száraz és megnyerő pezsgő, azok számára, akik pontosan tudják, mire vágynak. Zöldesen csillogó szalmasárga színe és finom savai az élet minden helyzetében magabiztossá tesznek, legyen szó életed meghatározó üzleti lehetőségéről vagy egy koktélpartiról a nagymenőkkel. Almát és barackot is magában foglaló ízének köszönhetően halak és egyéb tengeri ételek kiváló kísérője, de megfelelő hőmérsékleten tökéletes aperitifnek is.

Cukortartalom: 10 g/l
Alkohol: 11,5%
Fogyasztási hőmérséklet: 6-8°C

1 489 Ft

Érvényes:
2017.12.15-2018.01.31.

Auchan