

FREDRIK SCHELIN

foto RAPHAEL CAMERON
illustration SARA CAMERON

CHAMPAGNE

och andra bubblor

THE BOOK AFFAIR

Endast farfar Gramona känner till det exakta receptet, som han vaktar över som en tiger. Denna dosage ligger i ett solerasystem som kan jämföras med det som används vid sherrytillverkning. Vinerna får en lättare kick med den söta likören som tillsätts flaskan före sista flasklagringen.

Raventós i Blanc

Raventós i Blanc ligger i den lilla orten Sant Sadurn d'Anoia, strax söder om Barcelona. Vi befinner oss i Katalonien, där Barcelona är huvudstad och för att vara mer exakt i regionen Penedès. Raventós framställer även stilla viner, men det är cavan som är i fokus. Vi har husets grundare Joseph Raventós Fatjo att tacka för att cava skapades. Han experimenterade med spanska viner och ville prova att göra mousserande vin precis som i Champagne. Året var 1872 och där börjar cavans historia. Firman har varit familjeägd sedan slutet av 1400-talet. Det var däremot först på 1980-talet som huset utvecklades till vad det är idag. I familjens ägor ingår 90 hektar mark och stora delar av ytan är uppodlad med druvor.

Tack vare Raventós långa historia och tillgången till yta har vinhuset flera vinplotter som är uppdelade i fem zoner. Dessa har helt olika jordmån och klimat. Jorden är fossilrik och består av både kalk och småsten. Genom olikheterna inom plotterna kan huset få fram det bästa ur respektive druvsort. Producenten fokuserar än idag på macabeo, xarel-lo och parellada, som är de tre huvuddruvorna inom cavaproduktion. För de stilla vinerna används både internationella och inhemska druvor.

Firmans signum är torra, strama och mineraldrivna viner. Det är ingen cava för nybörjare eller för den som gillar lite sötma i sitt bubbel. Detta är seriös och lagringsduglig cava, som gärna avnjutes med mat. Samtliga viner har en låg dosage på 4 till 5 gram per liter. Huset jobbar helt biodynamiskt i vingårdarna.

