

# *Cava med slottstanker*

Raventós i Blanc har gjennomført grundige analyser av geologiske og klimatiske forhold for å hente ut det beste fra sine 90 hektar med vinmarker. I kombinasjon med høy andel xarel-lo og lang lagring på bunnfallet oppnås en svært kompleks cavastil.

TEKST *Aase E. Jacobsen* FOTO *Raventós*



Raventós-familien har dyrket druer siden 1497. Men det var først fra 1872 at det ble laget cava av disse druene. Og først 106 år senere at det ble tappet cava med Raventós i Blanc på etiketten. Før det gikk druene til cavakjempen Codorniu. Josep Maria Raventós var nemlig Codornius toppsjef gjennom 40 år, men brøt opp i 1982 for å starte for seg selv sammen med sønnen Manuel. Det er nå neste generasjon, den 18. i rekken, Pepe Raventós, som leder familiebedriften.

For Josep Maria var det en enorm overgang å gå fra Codornius volum på 40-50 millioner flasker til å satse på småskalaproduksjon. Alt er selvsagt relativt, men 400.000 flasker cava årlig er fortsatt lite tatt i betraktning at eiendommen teller 90 hektar. – Vi kjøper altså ikke druer, understreker Francesc Escala, som er Raventós-familiens ansikt utad på eksportmarkedene. Den tidligere sommelieren forteller at det jobbes økologisk i så vel vinmarker som vinkjeller.

#### MINST MULIG SOL

Eiendommen som er sammenhengende, er nå delt inn i fem ulike soner og 46 parseller etter jordsmonn, druesort, alder på vinstokkene og beskjæring. – Vi har gjort betydelige undersøkelser for å forstå kombinasjonen av druesort og jordsmonn. Hvorfor plantet man i sin tid xarel-lo ett sted og ikke et annet, sier Francesc legger til:

– I regi av Olivier Tregoat, som gjorde samme jobben for Pétrus og Cheval Blanc, boret vi 250 hull i jorden for å kunne studere sammensetningen i den enkelte parsell. Et annet forhold er at siden eiendommen ligger på toppen av en ås har vi vinmarker i alle himmelretninger som alene skaper store forskjeller.

Det er de kjøligste og minst soleksponerte områdene med det eldste jordsmonnet som er mest attraktive for cavaproduksjonen.

– Syre er alfa og omega i en cava og vi bruker primært de nord- og østvendte parsellene til cava, påpeker Francesc.

Det er jordsmonnet med størst innslag av kalk som gir best resultat for cavadruene. Det er 60 meters høydeforskjell på eiendommen, og vinmarkene med mest kalk ligger høyest. Jo lavere, jo mer sandholdig blir jordsmonnet og jo gunstigere er det for rødvinndruene.

– Denne måten å jobbe på gjør at vi sikrer oss de mest uttrykksfulle basevinene for våre cavaer, forteller Francesc. Det er imidlertid ikke mange cavaprodusenter som jobber på denne måten.

#### BUSKBESKJÆRT XAREL-LO

Hos Raventós er det dessuten xarel-lo som er viktigste drue, mens det er macabeu som dominerer for volumcavaene. Xarel-lo er cavadruen som aller mest sikrer friskhet. Men den trenger hjelp av parellada for finesse, og macabeu for fruktighet, spesielt om cavaen skal nytes ung. Når xarel-lo er ung er den veldig tørr, knytt og litt lite uttrykksfull, men med alderen vokser den i fylde og fedme samt ikke minst aroma.

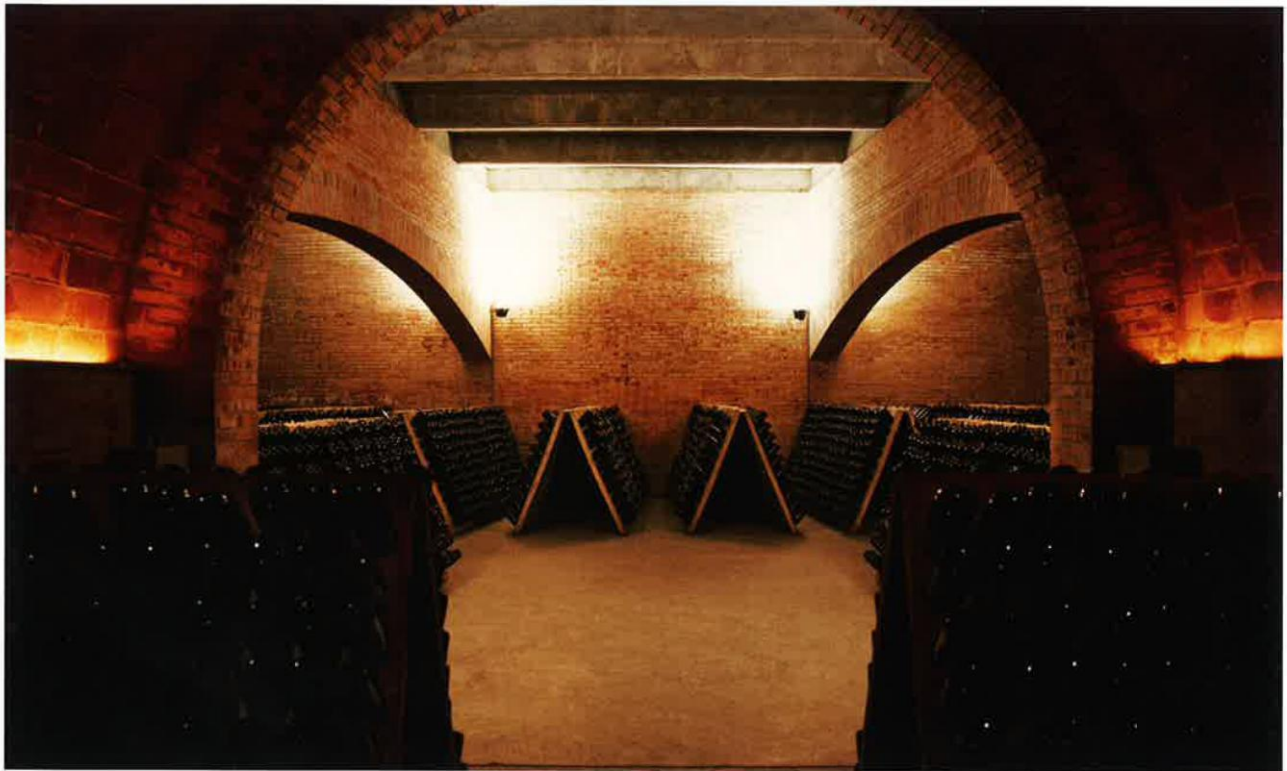


## cavafremstilling



Over: Det ble gjennomført omfattende analyser av jordsmonnet i de forskjellige parsellene for å utnytte potensialet best mulig. Under tv: Raventós-familien har dyrket druer siden 1497, og Pepe Raventós er den som skal videreføre de solide tradisjonene. Under th: Jordsmonnet på den 90 hektar store eiendommen er veldig sammensatt.





Over: Selv om Raventós snur noen av toppcuvéene manuelt, er det en maskinell løsning, såkalt gyropalette, som benyttes i størst grad. Modningen skjer på bunnfallet i minimum 18 måneder for reserva og sju år for Manuel Raventós. Omkorking gjøres etter hvert. Og hos Raventós brukes dessuten en veldig lav dosage, inntil 7 gram.

**«Xarel-lo er helt nødvendig for cava som skal lagres lenge. Vi ønsker derfor å gå enda lengre med denne druen for å hente ut dens potensial».**

– Xarel-lo er imidlertid helt nødvendig for cava som skal lagres lenge, understreker Francesc. –Vi ønsker derfor å gå enda lengre med denne druen for ytterligere å hente ut dens potensial.

Som med Gran Reserva de la Finca. Denne cavaen får druer fra fire ulike soner og er dermed et tversnitt av Raventós-eiendommen. Xarel-lo står for 40 prosent av druemiksen, og modningstiden for 2006-flasken jeg smaker er 42 måneder. En elegant og kompleks musserende med veldig godt autolysepreg, modne epler, sitrusskall, veldig stofflig og konsentrert, og ikke minst med god lengde.

–Vi selekterer de ulike nivåene etter syre. Jo lengre lagringstid, jo høyere syre trengs, og dermed mer xarel-lo – stort sett i alle fall. Men det er ikke ren matematikk, derimot sensorisk analyse, hevder Francesc. Manuel Raventós og Elisabet Raventós er begge fra enkeltvinmarker, men med to forskjellige egenskaper. Den første er fra

Clos de Serral som er nordvendt med et skogholt som beskyttelse mot sør. Jordsmonnet er også det eldste på hele eiendommen, og vinmarken er hovedsakelig buskbeskjært. Herfra kommer Raventós' mest lagringsdyktige viner.

#### MONASTRELL FOR ROSÉ

Elisabet Raventós får druer fra El Lac som har et noe yngre jordsmonn (5-1,5 millioner år) med mer avleiringsjord. 2003-utgaven som har tilbrakt åtte år på bunnfallet, er imponerende frisk gitt årgangen, men har selvsagt dens søte frukt, også som et resultat av de 30 prosentene med chardonnay. En morsom vin som har litt høyere dosage enn den andre.

Chardonnay brukes ellers i lite omfang. Og pinot noir-en som ble plantet i 2001 og 2002 i de høyest liggende parsellene brukes imidlertid ikke til cava, men til den rosa bordvinen. –Å plante pinot noir var en feiltakelse, innrømmer Francesc. –Vi hadde tenkte å bruke den i vår reserva rosé cava. Men druene oppnådde for kraftig farge på grunn av den store soleksponeringen. Dermed måtte vi erstatte pinot noir med monastrell for dette formålet.

Deres rosé reserva, Raventós de Nit, er en blanding av 50 prosent macabeu, xarel-lo og parellada og fem prosent rosé av monastrell. Resultatet er en svært blek rosé med tropisk fruktpreg, lett fruktsødme og fin friskhet.

12 tonn per hektar er maksimum for cava, men hos Raventós ligger man på 6-10 tonn. Det er særlig den mer produktive macabeu som drar opp gjennomsnittet. Dette er også druen som er mest utsatt for råte. Skulle det komme regn i starten av august, rett før innhøstningen, er råte en risiko. Derfor benyttes det en høy oppbinding for å skape avstand mellom druene og jorden. Det er ellers den manglende selekteringen og høye avlingen for macabeu som gir billigcava dens rustikke preg.

–Mens vi må være forsiktige med beskjæringen



Over: Manuel Raventós startet cavaproduksjon under egen etikett sammen med faren Josep Maria så sent som i 1982. Nå er det 18. generasjon Raventós, Pepe, som tar de fleste avgjørelser.

i Clos del Serral for at ikke utbyttet skal bli for lavt, gjelder det motsatte for Plana hvor plantene må holdes i sjakk også med ugress mellom radene, forklarer Francesc.

### LAV DOSAGE

For å sikre syrene plukkes det altså tidlig hos Raventós. I dag så tidlig som 10. august. –For 10 år siden høstet vi minst en uke senere, forklarer Francesc. Det er selvsagt klimaendringene som har gjort seg gjeldende.

De mange cuvéeene er kommet til i de senere år. I starten var det kun én cava som ble produsert. –Men for å få en plass på de beste restaurantene, må du ha noe mer å tilby enn bare en letttdrikkelig ungdommelig musserende vin, understreker Francesc.

Reserva brut representerer den yngste stilen hos Raventós som for øvrig bare lager vintage cava. Den står dessuten for 50 prosent av volum. Siden det fruktige preget er ønsket for denne, benyttes 60 prosent macabeu. Men fra 2009 økes andelen xarel-lo også i denne, for å øke kompleksiteten ytterligere. Den ligger minst 18 måneder på bunnfallet. Og som for alle cavaene til Raventós, settes datoen for omkorking på baketiketten.

De mange cuvéeene omkorkes etter etterspørsel,

«For 10 år siden høstet vi minst en uke senere, forklarer Francesc. Det er selvsagt klimaendringene som har gjort seg gjeldende».

men minst annen hver måned. –Det er viktig at kundene får så frisk vare som mulig, påpeker Francesc. Friskheten må bevares gjennom hele prosessen. Druene håndplukkes. De presses sakte og forsiktig i kjølige omgivelser. Temperaturen holdes lav mens mosten klares, og alkoholgjæringen gjøres i ståltanker. Vinene ligger på bunnfallet i to-fire uker før blanding og flaskegjæring. Modning skjer på bunnfallet i minimum 18 måneder for reserva og sju år for Manuel Raventós.

Selve snuingen gjøres maskinelt (gyropalette) og hos Raventós brukes veldig lav dosage, inntil 7 gram.

## Cavafakta

Cava DO (denominacion de origen) er det eneste begrensede spanske vinområdet som finnes i flere regioner. Før 1986 var cava utelukkende et produkt fra Catalonia, men manglet den spesifikke områdebetegnelsen. Noe den fikk i dette året takket være Josep Maria Raventós som var den første direktøren for DO-ets «consejo regulador». Det var for øvrig hans forfar Josep Raventós' som laget den første cavaen i 1872 som en løsning etter vinlusas herjinger. Etter det ble nemlig Catalonias vinmarker plantet på nytt og da med hvitvinsdruer.

I 1986 ble Spania medlem av EU. Siden den politiske situasjonen mellom det castillanske og det catalanske Spania var spent på den tiden, ønsket myndighetene å åpne også for andre spanske regioner. Josep Maria prøvde ikke uventet å stoppe dette. Men han døde samme år, og prosessen gikk sin gang i Brussel uten at andre grep inn. Hans motargument var at cava-begrepet ville vannes ut om druer fra både Rioja, Navarra og Yecla kunne brukes.

Resultatet er at Cava DO kan benyttes i åtte ulike vinregioner, Aragon, Baskerland, Castilla y León, Catalonia, Extremadura, Navarra, Rioja og Valencia. Cava er det eneste DO-et som gir anledning til å produsere vin fra to forskjellige DO-er i én og samme vinmark. For Raventós har det vært snakk om Penedès DO og Cava DO.

Men fra 2010-årgangen har Raventós valgt å gå ut av Cava DO da de mener at appellasjonen favner om mye som ikke er av topp kvalitet. Fra 2010 står det derfor ikke lenger Cava på flaskene, men Conca del Riu Anoia som er et mer begrenset geografisk område enn Penedès.

Mesteparten av de 220 millioner flasker cava som selges hvert år har en modning på ni måneder på bunnfallet. Det er minstekravet for å kunne kalle en spansk musserende vin cava. Etter så kort modning oppnås veldig liten effekt av gjærrestene.

Etter 15 måneder som er minimum for reserva, begynner de brødaktige tonene å gjøre seg gjeldende. Men først etter 30 måneder som er minimum for gran reserva etter loven, kommer det fulle resultatet av interaksjonen mellom gjærrestene og vinen til uttrykk. Slik oppnås kompleksitet i vinen.

Grensen for brut har tidligere vært inntil 15 g/l. Den er nå redusert til 12 gram som er mer i harmoni med eksempelvis Champagne og Franciacorta.

## test av cava

«De minst vellykkete brut cava-ene derimot mangler kompleksitet, er rustikke og lite friske i frukten, og stort sett altfor søtladne».



**77 Mariposa Cava Brut**  
Gonzalez Byass  
VECTURA AS BU 9829101 KR  
119,90 (75CL)  
EKJORD

**FARGE OG DUFT:** Gul. Enkel sukker-  
tøypreget duft, pærer og stikkelsbær.  
**SMÅK:** Fruktig og enkel, store  
bobler, noe sødme, veldig  
kommersiell.  
**MAT:** Drikkevin.  
**VURDERING:** En enkel og  
kommersiell, men ren og  
relativt tørr cava. Nå.



**77 Vilarnau Brut**  
Gonzalez Byass

VECTURA BU 1506601  
KR 109,90 (75CL)

ROBERT PRIZELIUS

**FARGE OG DUFT:** Gul. Parfymert duft,  
**SMÅK:** Litt slapp mousse, dempet frukt  
og syre, noe syntetisk og emmen på  
grunn av sødmen, litt kort.  
**MAT:** Drikkevin,  
**VURDERING:** En litt for søt cava. Nå.

**77 Sumarroca Cava Brut Reserva**  
2010

Bodegues Sumarroca  
VECTURA BU 5765201  
KR 149,90 (75CL)

BETTER WINES

**FARGE OG DUFT:** Gul. Smøraktig duft,  
noe tropisk frukt, litt ufrisk.  
**SMÅK:** Sprikende bobler, søt tropisk  
frukt, kommersiell stil.  
**MAT:** Drikkevin.

**VURDERING:** En enkel og kommersiell  
cava. Nå.

**76 Castellblanch Gold Brut**  
Castellblanch

CUVECO BU 5753001 KR 119,90 (75CL)

ENGELSTAD VIN OG BRENNEVIN

**FARGE OG DUFT:** Gul. Moden frukt, litt  
rustikk, snev av gummi.  
**SMÅK:** Sprikende mousse, en  
del sødme, holder seg helt ut  
i slutten.

**MAT:** Drikkevin.

**VURDERING:** En veldig gammelmodig  
stil. Nå. Knappt verd prisen.



**VURDERING:** En noe sær cava. Nå.

**75 Clasic de Vallformosa Cava B**  
Vallformosa

VECTURA BU 3378801 KR 127,00 (75CL)

HAUGEN-GRUPPEN

**FARGE OG DUFT:** Gul. Moden søtlig  
frukt, tropisk og syntetiske toner, lit  
jernaktig preg.  
**SMÅK:** Følger duften, brutal mouss  
nye sødme.

# Logg deg på horecanett

## Bransjens viktigste møtested

Skaft deg passord her [www.apertitif.no/horecanett](http://www.apertitif.no/horecanett)

# apertitif

Ingen andre gir deg mer

## test av cava

«Rosé cava er ingen ensartet kategori. Fargen går fra løkshall til dyp rosa, og smaken strekker seg over hele spekteret fra hvitvin til rødvin».



**MAT:** Drikkevin.  
**VURDERING:** En altfor søt cava. Nå.

### 74 Pinord Marrugat Brut Reserva Bodegas Pinord

SKANLOG BU 4799401 KR 124,90 (75CL)  
VINARIUS

**FARGE OG DUFT:** Gul. Noe utviklet duft, gamle fat, emmen frukt, yoghurt.

**SMÅK:** Følger duften, mye sødme og konservert frukt, lite skum, sitter noe.

**MAT:** Drikkevin.  
**VURDERING:** En lite delikat og noe ufrisk cava. Nå.

## Rosé

### 87 Maria Casanovas Pinot Noir Brut Nature 2009

Maria Casanovas Roig Olle  
SKANLOG BU 9039601 KR 199,90 (75CL)  
CRIANZA VINIMPORT

**FARGE OG DUFT:** Rosa. Fin moden duft med bra rosékarakter, ristet bred, bittermandel, mineraler, litt urter.

**SMÅK:** Følger duften, fyldig, frisk og god med fin mousse og behagelig bitterhet i finishen, bra lengde med litt sødmefyllt frukt.

**MAT:** Pasta, spekemat, salt mat, faste oster.

**VURDERING:** En god cava for de neste tre årene. Meget godt kjøp.

### 85 Mascaró Rubor Aurorae Rosé Brut 2011

Antonio Mascaró S.L.  
SKANLOG BU 459601 KR 129,00 (75CL)  
CRIANZA VINIMPORT

**FARGE OG DUFT:** Lys rosa. Delikat duft med røde bær, markjordbær, blomster.

**SMÅK:** Frisk og fruktig, ung i stilen, men veldig forfriskende, bra lengde.

**MAT:** Salater.

**VURDERING:** En veldig frisk og lettlikendes cava for de neste to årene. Meget godt kjøp.

### 84 Cava Cristalino Brut Rose Garcia Carrion

VECTURA BU 9132201 KR 99,90 (75CL)  
FONDBERG

**FARGE OG DUFT:** Lys rød. Ung fruktig duft, røde bær, søte og syrlige.

**SMÅK:** Følger duften, litt store bobler, men roer seg raskt, bra syre, ok fylde, godt preg av røde bær, frisk finish.

**MAT:** Aperitif, enklere sjømat.

**VURDERING:** En lettlikendes rosé for det neste året. Meget godt kjøp.

### 83 Codorniu Seleccion Raventos Pinot Noir Rosé Codorniu

SKANLOG BU 334001 KR 139,90 (75CL)  
STRØM

**FARGE OG DUFT:** Lys rosa. Litt paprika, moden frukt, urter, appelsin.

**SMÅK:** Følger duften, moden og sødmefyllt, små fine bobler, god syre, urter i finishen.

**MAT:** Pasta, salat med feta.

**VURDERING:** En innsmigrende cava for nåkonsum. Godt kjøp.

### 83 Raventos de Nit 2010 Raventos i Blanc

VECTURA BU 5853901 KR 199,90 (75CL)  
VINORDIA

**FARGE OG DUFT:** Lakserosa. Veldig lett duft, litt vel diskret.

**SMÅK:** Følger duften, god syre, men litt nøytral, mest sitrus, lav intensitet, fine bobler, sitter en stund.

**MAT:** Lette retter, aperitif.

**VURDERING:** En frisk og noe slank, lett cava for nåkonsum. Vel verd prisen.

### 82 Villa Clara Brut Rosé Global Wine Partners

VECTURA BU 454301 KR 115,00 (75CL)  
EXCELLARS

**FARGE OG DUFT:** Dyp rosarød. Mye banan og solbær, kirsebær og bringebær i duften.

**SMÅK:** Følger duften, fruktig og ren, stort skum, tørr finish.

**MAT:** Drikkevin, enklere retter.

**VURDERING:** En ok cava for nåkonsum. Godt kjøp.

### 81 Marques de Monistrol Premium Cuvée Brut Rosé 2006

Marques de Monistrol  
SKANLOG BU 4403701 KR 110,00 (75CL)  
UNITED WINERIES

**FARGE OG DUFT:** Lys rosa. Modne frukter, litt rustikk.

**SMÅK:** Litt nøytral, en del sødme, stort skum, noe bittertoner, kort og litt kjedelig.

**MAT:** Drikkevin.

**VURDERING:** En helt grei cava for nåkonsum. Vel verd prisen.

### 81 Perelada Cava Brut Rosado Castillo Perelada

HANSA BORG BRYGGERIER AS HORECA  
KR 119,88 (75CL)  
PALMER & CO

**FARGE OG DUFT:** Rødrøsa. Ren og frisk duft, ukomplisert, smårustikk, men i positiv retning.

**SMÅK:** Fruktig stil, med en del røde bær, god friskhet, ok mousse, sitter noe.

**MAT:** Drikkevin.

**VURDERING:** En letttdrikkelig rosé for nåkonsum. Vel verd prisen.



### 80 Soler-Jové Rosé Soler-Jové

SKANLOG BU 9724801 KR 108,00 (75CL)  
MOESTUE GRAPE SELECTIONS

**FARGE OG DUFT:** Rosa. Ung og frisk duft av røde epler og bær, litt jordlig.

**SMÅK:** Følger duften, en tanke syntetisk i frukten, godt skum, ok syre, sitter noe.

**MAT:** Drikkevin.

**VURDERING:** En helt grei rosé cava for nåkonsum. Verd prisen.

### 77 Clasic de Vallformosa Cava Brut Rosé

Vallformosa VECTURA BU 5693801 KR 139,90 (75CL)  
HAUGEN-GRUPPEN

**FARGE OG DUFT:** Rosa. Fin duft av modne røde bær, sitrus, røde epler.

**SMÅK:** Mye sødme og moden frukt, følger ikke opp duften, blir veldig slapp, emmen bringebærbrusaktig i finishen.

**MAT:** Drikkevin.

**VURDERING:** En veldig kommersiell cava. Nå.

### 75 Marques de Monistrol Selecion Especial Rose Brut

Marques de Monistrol  
SKANLOG BASIS 4343901 KR 96,90 (75CL)  
UNITED WINERIES

**FARGE OG DUFT:** Lys rosa. Enkel rustikk duft, røde bær, bringebær.

**SMÅK:** Følger duften, skarpe bobler, god syre, men noe rustikk og enkel.

**MAT:** Drikkevin.

**VURDERING:** En enkel og noe uelegant rosé. Nå.

### Kork/flaskefeil:

Colet Assemblage Extra Brut

Marques de Monistrol Selecion Especial Brut

Anna de Codorniu Brut

Mascaró Nigrum Brut Reserva 2010

Torelló Delicatessen Reserva Brut 2008

Castellblanch Extra Brut

Comte de Subirats Brut Nature