

MAD & venner

nr. 72/2011 • 59,95 kr. • God mad i godt selskab

TEST
Den bedste
RAPSON

HJEMMELAVET IS

Pinde, vafler, sandwich ...

FLØDE

Til det salte, det søde og i kaffen

SPANIEN

Mucho Manchego på marked i Barcelona
Økelig cava til sommer

KOKKESKOLEN

Perfekte nye kartofler

Mad og mening

AKRIDSKONGEN

JOHAN BÜLOW

BORNHOLM

23.06.2011 - 20.07.2011



GASTRO-TOUR DE BORNHOLM: Øen vrimler med specialiteter
SOMMERGRILL I VANDKANTEN: Med bornholmske råvarer

FORSIDEN
Isvafler med
knesen
pecannode



VIBEKE
VINDELOV
- Min sugo var bedre
end italienerne.

WIEN PÅ GAFLEN
Schnitzler, vin og kage

Go' vin til prisen



DET BOBLER MED GODE CAVAER

Den korte konklusion på MAD&venners test af 18 spanske cavaer er, at disse mousserende vine nu til dags er lig med et højt niveau til små penge. I alt fald sammenlignet med franske champagner, der er og nok altid vil være referencen for vine med bobler. Og som også koster derefter.

AF Ole Høy Hansen FOTO Kam & Co.

De tider er ovre, hvor en cava ofte var en lidt klodset mousserende vin med store, dovne bobler, for meget sødme og et oxideret præg. Vi fandt i alt fald ikke nogen af slagsen i MAD&venners store cava-test. Tværtimod stod de gode køb i kø, og i det hele taget var

der ingen decideret dårlige vine blandt de 18 i feltet (heraf fire roseer).

Cava er jo den spanske udgave af champagne, ligesom spumante er Italiens. Der er skrappe regler for cava-produktion, og fx skal de som champagner fremstilles på den hårde måde - den såkaldte méthode champénoise, hvor boblerne i vinen udvikles med en eftergæring i den lukkede flaske, derefter lagrer med bundfaldet.

Det giver vinen et naturligt indhold af kuldioxid, som frigives som skønne bobler, når den engang hældes i glasset. Men det er også en møjsommelig og langsommelig proces, der sætter et naturligt minimum for, hvad sådan en flaske kan sælges til, og det er ret utroligt, at cavaer kan sælges helt ned til omkring en halvtredser hos en dansk vinhandler.

De anvendte druesorter er for det meste traditionelle spanske cava-druer i stedet for champagnerens chardonnay og pinot noir. Det er først og fremmest årsagen til, at cava har sin egen stil og ikke smager og dufter som champagne, men også længere lagringstider i champagne og anderledes jordbundsforhold og klima spiller en rolle.

Cava-fremstillingen kan kun foregå i otte regioner i Catalonien, og langt størstedelen kommer fra områderne Barcelona, Tarragona og Girona.

En cava skal være lagret i mindst ni måneder, og betegnelserne Reserva og Gran Reserva fortæller, at vinene har ligget ekstra længe på flaske.

Her er de 18 cavaer og den bedømmelse, som MAD&venners smagspanel har givet. Vi præsenterer dem i prizrækkefølge.

SMAGERNE

Smagningen af de 18 cavaer blev gennemført som en blindsmagning i et større selskab af smagere med både trænede og vininteresserede forbrugere. Testen omfattede udelukkende de tørre varianter, men som i champagne findes der også mere eller mindre søde udgaver, der kan være fine til desserter/kager eller bare som aperitif på terrassen.



GODT KØB

1. Ærlig og redelig

Castillo Perelada Brut Reserva, Penedès. Dansk Supermarked. Føtex. Pris: 58,95 kr.
Cava uden svinkeærinder - slank, god syre, sprællevende med fin mousse og en god eftersmag. Produceret på de tre traditionelle cava-druer og flaskelagret i 15 måneder. Til knap 60 kr. et fint køb.

BEDST TIL PRISEN

2. Kup hos Coop

Gran Barón Brut, Masia Vallformosa. Coop. Pris: 63,95 kr.
Dette gode køb har to års flaskelagring og er fremstillet på de traditionelle spanske druetyper parellada, macabeo og xarel-lo. Den har masser af små og dynamiske bobler, en fin friskhed i smagen sammen med en lille sødme og melon, æble og lidt toastet præg i duften. Brug den som aperitif eller til retter, der ikke kræver en knastør vin. En charme-trold og en lille perle til blot 64 kr.

3. Cava-klassiker

Freixenet Cordon Negro Brut. Amka (mange supermarkeder). Vejl. pris: 69,95 kr.
Freixenet i den sorte, matte flaske har de fleste prøvet. Det var Cordon Negro'en, man købte, når det skulle være festligt, men alligevel ikke SÅ festligt. Så der hænger måske lidt "nødløsning" ved den, men det er nu ikke fortjent, for Freixenet viste sig som en vellavet, velsmagende cava uden fejl og fint sine 70 kr. værd.

4. Freixenets rosé

Freixenet Cordon Rosado Brut. Amka (mange supermarkeder). Vejl. pris: 69,95 kr.
Baseret på garnacha-druer, eller grenache på fransk. Røde bær i duften og en frisk og fyldig madvin, der lever op til sine beskedne 70 kr., men ingen tvivl om, at der findes bedre rosé-cavaer.

5. No-nonsense

Vilarnau Brut Nature Reserva, 2008. ViniPortugal. Pris: 75 kr.

Dejlig frisk citrus-næse og masser af små bobler. Pæn uden at prange, ingen fejl, en no-nonsense cava i den tørre ende og et o.k. køb.

GODT KØB

6. Frisk og letdrukket

Segura Viudas Brut Reserva, 15 mdr. flaskelagring, Torrelavit i Penedès. Vinens Verden. Pris: 79 kr. (6 stk.)
En frisk og elegant cava med dybde i både duft og smag og en lækker eftersmag. Dejlig letdrukket, og den vil gøre sig glimrende som aperitif. Alle smagere var glade, og til knapt 80 kr. kan den kun betegnes som et godt køb.

7. Til den tørre side

Parés Baltà, Penedès. Erik Sørensen Vin. Pris: 79,95 kr.
Citrus, god syre, lidt kort finish. Klart en cava i den tørre ende, og ifølge nogle smagere snerpede den lige rigeligt, men andre var glade, og det er under alle omstændigheder ▶



► nok mere en vin til østers end til aperitiffen. Cavaen er økologisk produceret.

8. Nul fejl

Parxet Brut. Laudrup Vin. Pris: 90 kr. v. 12 stk. (119 kr./stk.)

Parxet er produceret på traditionelle cava-druer og er en glimrende vin med god fylde, frisk syre, ren frugt og fin mousse. Kort sagt uden fejl, men også uden den store personlighed, og den blev vurderet i den gode halvdel uden at nå helt til tops.

GODT KØB

9. Klar til sommer-retterne

Codomiu Brut Pinot Noir. Kjær & Sommerfeldt. Pris: 119 kr.

Denne rosé-cava er baseret på udelukkende pinot noir og har flaskelagret i ni måneder. Den har en skøn duft af røde bær og en solid fylde, som gør den velegnet til de lette retter i sommerens buffeter. Ifølge et enigt smagspanel en cava, der rigeligt er alle sine 119 kr. værd.

10. Luksus-Codorniu

Codomiu Selección Raventós Brut.

Kjær & Sommerfeldt. Pris: 119 kr.

Ren duft og smag, citrus, uden kanter, god mousse, men ender lidt blødt. Alle placerede Selección Raventós i feltets sidste halvdel, og i lyset af de 119 kr. blev den vurderet som for dyr.

11. Skæv eller bare anonym?

Raventós i Blanc Reserva Brut, 2008.

Østjysk Vinforsyning. Pris: 125 kr.

Denne cava var ikke blandt de mest livlige. Flere smagere hæftede sig ved lidt for svage bobler, og mange billigere udgaver blev vurderet bedre. Måske var der tale om en skæv flaske, for cavaerne fra Raventós i Blanc sættes højt af bl.a. Robert Parker.

12. God eller for meget?

Gramona Gran Reserva Brut ("Criadores de Cava"), 2007. Victoria Vine. Pris: 136 kr. v. 6 fl.

En cava, der skilte vandene, for mens nogle

smagere fandt den komplekse næse spændende og den lette sødme charmerende, var de anderledes aromaer og en aggressiv mousse for meget for andre. Måske bedst for kendere.

GODT KØB

13. Chardonnay-charme

Raimat Chardonnay Brut, Costers del Segre. Kjær & Sommerfeldt. Pris: 149 kr.

Dette er sammen med Laudrup-cavaen Privat Laietà denne tests højst scorende cava, og det kunne se ud til, at når cava-producenterne bruger champagnedruen chardonnay, gør det noget ekstra godt for deres vine (her er det dog med tilføjelsen af fem procent af den anden champagnedruer pinot noir). Raimat har en frisk citrus-næse og masser af fine vedvarende bobler. Den tørre cava er velafbalanceret, lækende og charmerende, og så præsenteres det hele i en smuk buttet flaske, der leder tankerne hen på fornemme La Grande Dame-champagnen fra Veuve Clicquot.

Go' vin til prisen



DET BOBLER MED GODE CAVAER



14. Personlighed

Juvé y Camps Brut Nature Gran Reserva, 2006. H.J. Hansen Vin. Pris: 149,95 kr.

Igen en gran reserva, hvor alderen definitivt giver karakter til duft og smag og bidrager til en spændende personlighed. Hvad angår mousse og intensitet, er den stadig i fuld vigør, og tilsammen er det et fint glas, som de fleste smagere satte højt. En cava, der er alle sine 150 kr. værd.

15. Lyserød og lækker

Agusti Torelló Mata, Rosat Brut Reserva. Theis Vine. Pris: 149,95 kr.

Agusti Torelló er en af de mest velanskrevne cava-producenter, og alle husets vine er baseret på druer fra gamle vinstokke. Det gælder også denne charmerende rosé, der er baseret på den klassisk nordspanske drue, trepat. Cavaen har forfriskende jordbær og hindbær i næsen, en god krop og fylde, men er samtidig lækende på samme måde som dens hvide pendant med masser

af fine, små og vedholdende bobler. En glimrende rosé til en god pris.

16. Ren pinot noir

Juvé y Camps Brut Rosé Pinot Noir. H.J. Hansen Vin. Pris: 159,95 kr.

En delikat vin med en fin mousse og en god fylde baseret på 100 procent pinot noir-druer. Smagerne syntes om den, men flere vurderede, at de 160 kr. var i overkanten sammenlignet med roseerne fra Agusti Torelló og Codorníu.

DEN BEDSTE VIN

17. Charme på et højt niveau

Privat Laietà Reserva Brut Nature, økologisk, chardonnay. Laudrup Vin. Pris: 195 kr. v. 12 stk. (259 kr./stk.)

Privat fra Alta Alella lige ved Middelhavskysten er produceret på 100 procent chardonnay-druer, helt i stil med de mere berømte blandede-blanc-fætre fra Champagne i Frankrig. Den har en god balance af citrus-friskhed og en lækker mineralisk undertone i både duft og

smag. Den er flaskelagret i mindst to år, og alt i alt er det en yderst charmerende og lettrukket/læskende cava. Hos alle smagere i testen lå den helt i top, og den tog prisen som den bedste af samtlige 18 cavaer.

18. Stor vin

Agusti Torelló Mata, Brut Reserva Barrica, Penedès (Barcelona), 2006. Theis Vine. Pris: 239,95 kr.

Fremstillet på macabeo-druer fra gamle vinstokke, gæret på små, nye franske øgefade og lagret længe på flaske. Man kan mene, at 240 kr. er mange penge for en cava, men for en god champagne er det rørende billigt, og i dette tilfælde er det en rimelig sammenligning. Agusti-cavaen har masser af fine, små bobler og en smuk mousse. Den er klart mere nuanceret end de fleste andre i smagningen. Intens, fyldig og med champagnenæse - det karakteristiske præg af gær/rugbrød. Stor cava, hvis man kan lide stilen og personligheden - og det skal med, at det kunne ikke alle smagere.