MEDITERRÁN PEZSGŐFÜRDŐ

Szubjektív cavakalauz Sant Sadurní d'Anoiából

Szöveg: Németh Ágnes

VALÓSÁGOS SOKKOT OKOZOTT 2014-BEN, HOGY A FRANCIA CHAMPAGNE PEZSGŐINEK ELADÁSÁT LEKÖRÖZTE AZ OLASZ PROSECCO. A PEZSGŐK KIRÁLYÁNAK TRÓNFOSZTÁSA AZONBAN TOVÁBB FOLYTATÓDIK, ÉS EZÚTTAL AZ ELLENSÉG KÖZEL AZONOS SÚLYCSOPORTBAN VAN: 2016-BAN A FRANCIÁK TÖBB SPANYOL CAVÁT PUKKANTOTTAK KI, MINT CHAMPAGNE-T. MI A CAVA TÉRHÓDÍTÁSÁNAK A TITKA? A SPANYOL PEZSGŐGYÁRTÁS 95 SZÁZALÉKÁT ADÓ PENEDÉS BORVIDÉK PARÁNYI TELEPÜLÉSÉN, SANT SADURNÍBAN KÖZEL KERÜLTEM A VÁLASZOKHOZ.

A proseccóból 2014-ben 307 millió palackot fogyasztottak világszerte, míg champagne-ból ebben az évben először kevesebbet, 304 milliót. 2015-ben a prosecco elérte a 400 millió litert is, míg a champagne stagnált. A franciák nem nagyon keseregtek, mivel az olasz, többségében tartályos erjesztéssel készülő pezsgővel szemben a champagne hagyományos módon, palackos erjesztéssel készül, ezért – na meg az óriási presztízsnek köszönhetően – a kevesebb palack is jóval nagyobb bevételt hozott nekik.

A spanyol támadást azonban már nehezebben viselik: míg a spanyolok 2016 év első felében 3,4 millió palack champagne-t ittak, a francia hazafik nem átallották nemzeti buborékjaikat a barátibb árú, de ugyancsak palackos erjesztéssel készülő spanyolra cserélni. Így eshetett meg a szörnyű szégyen, hogy ugyanabban az időszakban 5,1 millió palack cava csúszott le a gall torkokon.

A cavagyártás központja a katalán Penedés vidék, a legtöbb ismert és fontos cavaház pedig Penedésen belül Sant Sadurni d'Anoiában található, egy nagyjából Villány méretű városkában. Villányra abban is hasonlít a település, hogy míg ott az utcán sétálva „hopp egy Gere, hopp egy Sauska, amott a Bock" túrán vehetünk részt, itt ugyanazon a zsebkendőnyi területen a „hopp egy Freixenet, ott a Codorníu, amott pedig a Raventos i Blanc" sétát ejthetjük meg. És hogy miért Villány az ott és miért Sant Sadurní az itt? Mert bizony ideköltöztem, ezeket a sorokat Sant Sadurníben írom egy 100 éves, két pezsgőház között álló, tipikus katalán házban.

HOGY KERÜLTEM IDE?

Lassan húsz éve már, hogy középiskolai angoltanárként GYES-re mentem a kisfiammal. Hogy intellektuális táplálékomból ne adjak alább a babázás évei alatt, minden reggel gondosan megnéztem az akkori egyetlen reggeli politikai műsort, a Napkeltét. A közvetlen utána kezdődő Bor és hatalom című szappanoperát mindig pánikszerűen kikapcsoltam, nehogy beszippantson a sekélyes sorozat. De persze beszippantott. Először csak percekre, aztán hagytam a szellemi táplálékot a francba, és figyeltem a pezsgőházak tulajdonosainak és szeretőiknek ármánykodását. A sorozat az egyetlen katalán televíziós sorozat, ami valaha valamilyen nemzetközi hírnévre tett szert.

Az évek teltek, a szappanoperát elfelejtet-

CAVA, AHOGY A HELYIEK TORKÁN LEGURUL

Míg a világban a brut pezsgő a legelterjedtebb, itt meglepődnek, ha brut palackot kérünk. Tudja, hogy abban van cukor? – kérdik. A helyiek brut nature, azaz minden édesítést nélkülöző cavát isznak, aminek egyik magyarázata valószínűleg az, hogy itt jobban beérnek a szőlők, mint Champagne-ban vagy másutt, ezért minimális dozázs nélkül is szerethetők és élvezetesek.
Sant Sadurníban egyébként mindenki pezsgőzik reggeltől estig. Teljesen természetes látvány a teraszokon a kávé mellett a „copa de cava", ahogy elengedhetetlen frissítő a jótékonysági gyalogtúrán vagy a havi fiesztákon.

tem, elváltam, a középiskolát otthagytam, bormagazin főszerkesztő lettem, kertvárosba költöztem, rendezvényszervező lettem, újraházasodtam, háromgyerekes anya lettem, kávézót üzemeltettem, sokat utaztam, boldogan éltem. Egy spanyol utazás azonban „belénk ültette a bogarat". Keseregtünk a kávézónkban a megkeseredett és folyton feljelentgető szomszédok és a folyton dolgozó, emiatt hozzánk keveset járó vendégek miatt, és képzeletben újrajártuk a spanyol kis bárokat, ahol még a kis falvakban is hajnalig zajlott az élet, a levegő pedig tele volt illattal és nevetéssel. Aztán egy barátunk elvitt minket Barcelonába, majd az egyik ügyfeléhez Sant Sadurníba. Megláttuk a pezsgősdugót formázó utcaköveket, és onnantól kezdve nem volt maradásunk. Magazint, kertvárost, mindent odahagyva felpakoltuk a családot, és immár 130 napja játsszuk a nagy családi társasjátékot, az életünk újra felépítését. Na de térjünk vissza a cikk valódi főszereplőjéhez, ami nem én vagyok, hanem a cava.

CUPADA
N 15
COMTE
de
SUBIRATS
Cava
PERE VENTURA · TRESOR ·
BRUT NATURE
Rosmas
ORIGINAL
1887
SANT
SADURNÍ
D'ANOIA
Recaredo

MIBŐL KÉSZÜL A CAVA?

A három fő fehér szőlőfajta a macabeu (ez adja a finom savakat), a xarel-lo (a cavák testét adja) és a parellada (a finom, virágos illatokért felel). Engedélyezett még a malvasía és a chardonnay. Kékszőlők közül a helyi trepat a leggyakoribb, de engedélyezett a pinot noir, a garnacha és a monastrell.
A cavát minimum 9 hónapig kell érlelni, a cava reservát minimum 15 hónapig, míg a cava grand reservát minimum 30 hónapig.

Raventos

A NEM IS OLYAN RÉGI KEZDETEK

Az egyik legrégebbi borászdinasztia a nálunk is ismerős Codorníu, tagjai már a XVI. században is borászkodtak. Anna Codorníu 1659-ben ment férjhez Miguel Raventóshoz, a frigyben két nagy borászcsalád egyesült. Szerelmükből több mint száz évvel később, 1872-ben született meg – Josep Raventós bábáskodásával – az első palackos erjesztésű spanyol pezsgő. A cava név első hivatalos említéséig újabb száz év telt el, a szabályozást pedig 1972-ben alakították ki – éppen születésem évében, alighanem ez is égi jel. Ma már az Európai Unió védelmét élvezi, vagyis cava csak a spanyol engedélyezett területeken készülhet hagyományos eljárással, palackos erjesztéssel.

A Codorníu ház ma is az egyik legnagyobb termelő, konkrétan a második legnagyobb spanyol pezsgőgyártó évi 45 millió palackkal. A sors iróniája, hogy Anna leszármazottai, a Raventósok egy kőhajításnyira, de a birtokon kívül készítik pezsgőjüket. A nagy úttörő, Josep Raventós unokája a Raventós i Blanc birtokon, a Codorníuval éppen szemben készíti aranyárban mért pezsgőit. Biodinamikus, a lényeg számára a talaj – Pepe Raventós egy kutatással 44 különböző parcellát azonosított talajösszetétel és klimatikus viszonyok szerint. A főleg üledékes-meszes-mészköves talajon termett szőlőből öntörvényű módon készíti pezsgőit, és mivel a DO Cava reguláját szűkösnek találta, borait nem hívhatja cavának, csak „espumosónak". Úgy tűnik, Pepét nem izgatja a dolog, és azokat a három Michelin-csillagos éttermeket sem, amelyek borlapjukon tartják tételeit.

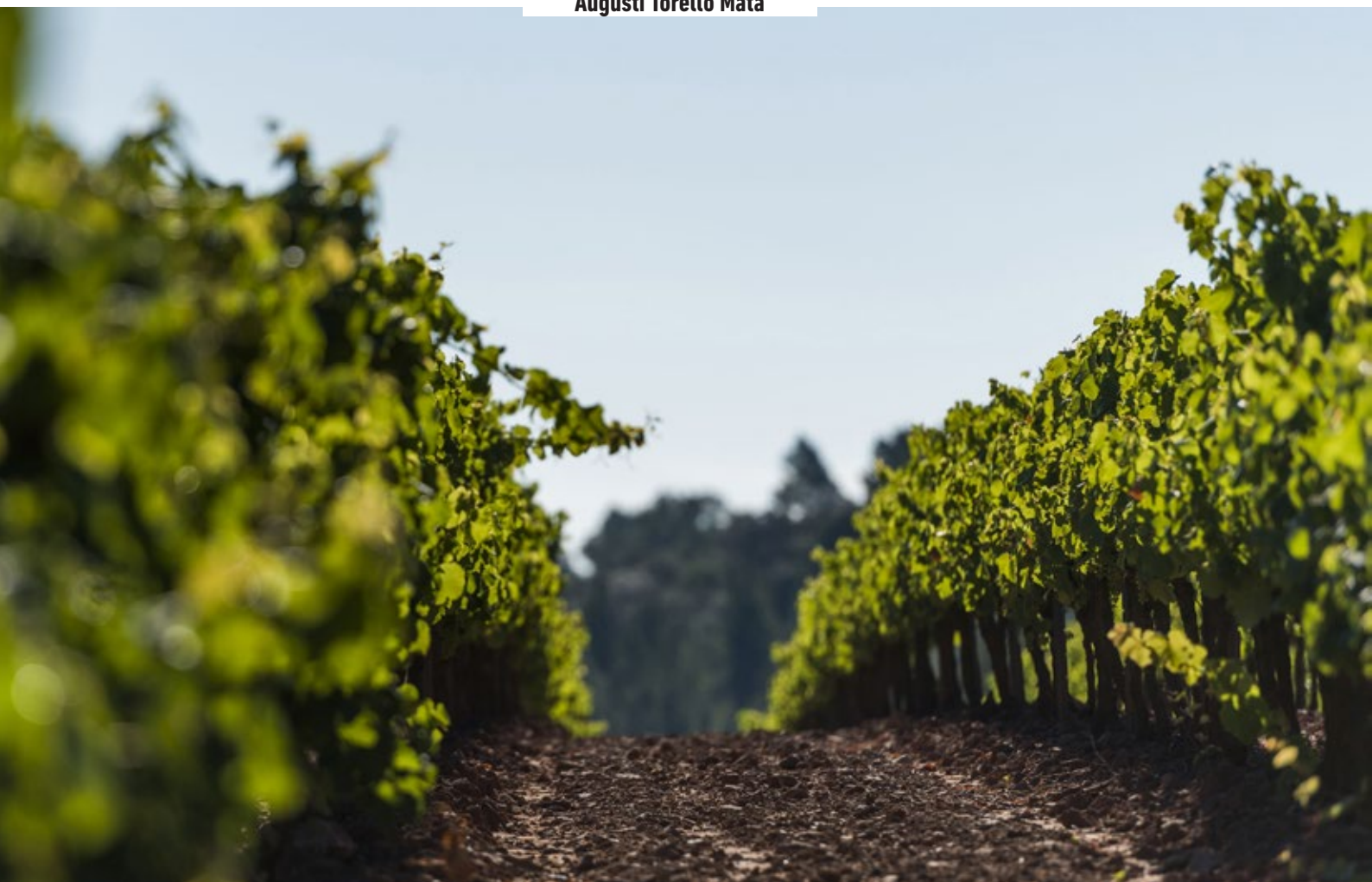
Én pedig pár naponta újraélem a cava történelmének hőskorát, és átérzem a biodinamikus szőlőtermesztés lényegét. Ez utóbbit szó szerint, ugyanis egyik futóútvonalam épp a két birtok, majd Raventós szőlői között halad, ahol a lóval szántott területek szaga igencsak meghatározó.

A SZELÍD ÓRIÁS ÉS A KÖZÉPSZER

A Codorníu mellett a másik nagy és egyben a legnagyobb spanyol cavakészítő a Freixenet, amely egy igazi gigamárka, a világ 20 legnagyobb borászati cége között tartják számon, 23 alvállalata van, és csak cavából évente 100 millió palackot gyárt. Ebből 80 millió export, és ha figyelembe vesszük, hogy a teljes cavaexport 154 millió palack, amiből 80 millió Freixenet, akkor értjük, hogy a világ miért azonosítja a cavát a „palackos erjesztésű, korrekt, jó ár-érték arányú, de semmi több" pezsgővel. A városkába érkező vonatról leszállva azonnal a Freixenet monumentális épületét látja meg az érkező, és a legtöbb bárban a Freixenet egyik minőségi márkáját, a Segura Viudast kínálják, míg a késő estig nyitva tartó kis üzletekben és a szupermarketekben a Freixenet alsóbb kategóriái sorakoznak.

Sant Sadurníban egymást érik a pezsgőházak. Tényleg minden sarkon van egy, sőt a sarkok között is, és a leghivalkodóbb, legnagyobb portájúak némelyike bizony magas áron kínál kóstolót jellegtelen portékáiból, amivel tovább növeli a cava középszerű imázsát. Hogy lehet akkor mégis, hogy a cava eladása emelkedő tendenciát mutat világszerte? A pezsgőfogyasztók a közepeset veszik? Nem, szerencsére nem ez a válasz, hanem a magas minőségű cavák megjelenése és térnyerése.

Augustí Torelló Mata



FINOM ELEGANCIA, SIKK ÉS ÁRMÁNY

A minőségi vonal egyik legfontosabb képviselője az Augustí Torelló Mata – éppen az a ház, ahol első barcelonai utunkkor jártunk. Emlékszem, az ízléses villába lépve nagy sürgés-forgással találkoztunk, aznap ünnepelték ugyanis az alapító-tulajdonos, Agustí úr 80. születésnapját. Az ünnepségre hivatalos volt a madridi újságírók színe-java, láttuk a feldíszített termet és a valódi arannyal bevont óriási tortát. A ház presztízs cuvée-je, a Kripta különleges palackformájáról is ismert – extra vonalai miatt minden mozzanatot kézzel végeznek készítésekor, és rendre a borkalauzok listáinak élén szerepel. Az 50 eurós cava a legfényesebb partik elengedhetetlen kelléke, de a helyi fajták iránt elkötelezett családi pezsgőház többi cavája is sikeres.

Később azt is megtudtam, hogy Agustí és családja bizony – persze nem névvel –, de szerepelt a 20 évvel ezelőtt látott, itt játszódó szappanoperában. Agustí úr négy gyermekéből kettő ma is a pincészetnél dolgozik, másik kettő viszont elhagyta a szülői házat, olyannyira, hogy nem is beszélnek a szülőkkel és a másik két testvérrel. A család másik „pártja" ugyancsak alapított egy minőségi pezsgőházat, amely diszkréten az AT Roca nevet viseli. Milyen szomorú véletlen, hogy míg a „kilépett" testvéreknél bőven vannak unokák, Agustí két örököse gyermektelen, így a házat alighanem eszkimó és orosz fogadott gyermekeik fogják örökölni. Nekünk személyesen még több közünk van az Agustí Torelló Mata házhoz: itt dolgozik ugyanis a kolozsvári születésű Dalma, aki ideköltözésünk óta pártfogónk és segítőnk.

Dalma mérnök testvére is egy cavaháznál dolgozik, persze egy konkurrens háznál (a Bor és hatalom sorozat folytatódik?), az ugyancsak roppant elegáns Pere Venturánál.

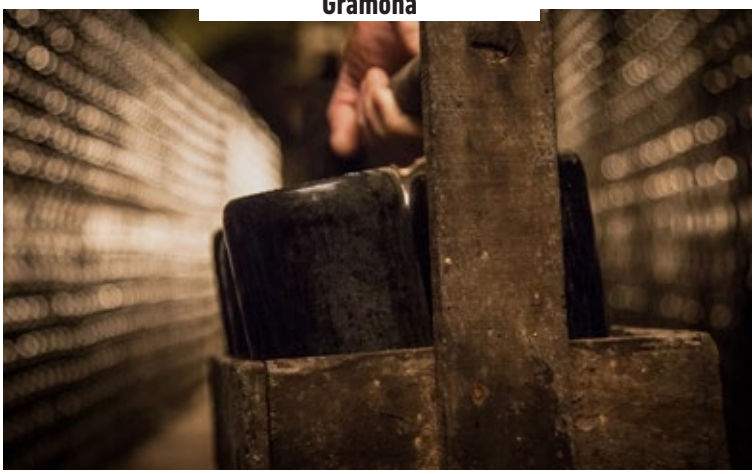
A viszonylag fiatal cavaház termelésének 80 százalékát exportálja, ennek megfelelően portfóliójukban több a nemzetközi ízlésnek inkább megfelelő, kevésbé száraz pezsgő. A modern építésű, patyolat tiszta borászatban „lounge" hangulat fogadja a vendéget. Puha kanapéhoz kísérik, érkezik az első cava, ég a tűz a modern vonalvezetésű kandallóban, pompás élmény. A Pere Ventura nemrég dobta piacra exkluzív vintage sorozatát, amely nagyon komoly kihívás elé állítja a nagy champagne-okat.

A Pere Ventura érdekessége még egy szentélyszerű helyiség a pince mélyén, ahol karvastagságú gyertyák égnek, de azok is csak ritkán. Itt pihennek a régi évjáratok, és itt ünnepel Pere úr a barátival. Képet nem lehet találni a szentélyről, ne is keressék, ugyanis itt tilos fotózni. Aki látni akarja, el kell mennie személyesen.

Pere Ventura

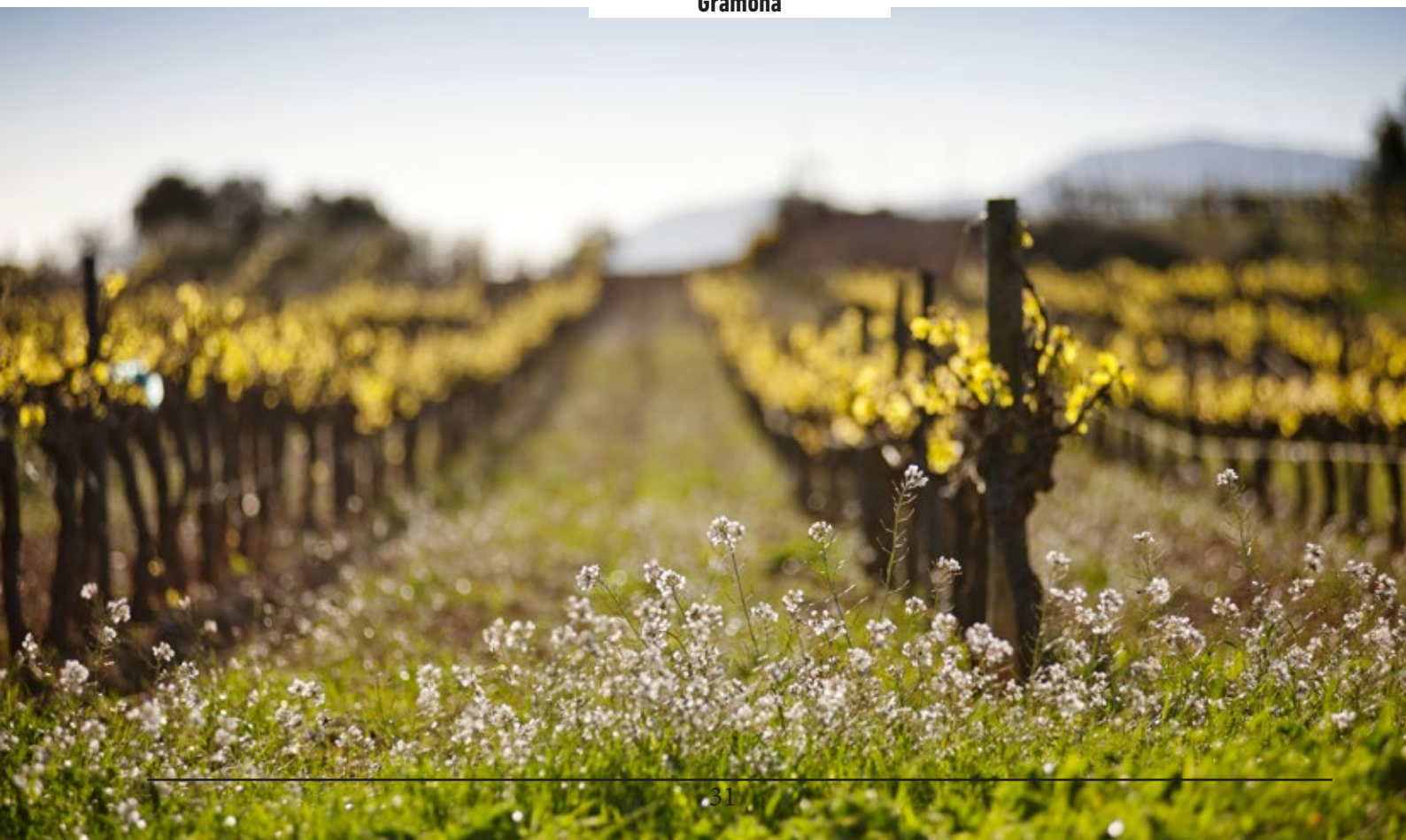
GOING GREEN – A ZÖLD MEGOLDÁS

A kisebb, minőségi házak ismertségének növekedése mellett a másik titok az erős organikus vonal. Kifejezetten nagy a biobirtokok aránya, a legismertebb talán a Gramona. Emlékszem, 2013-ban a Fenavin spanyol borkiállításon azt a kemény feladatot tűztem magam elé, hogy két nap alatt megkóstoljak 100 cavát. A missziót teljesítettem, és a százból magasan a legjobbnak az akkor még számomra ismeretlen Gramonát találtam. Később, első barcelonai utunkon, amikor spanyol borkereskedő barátunkkal hajózni mentünk, én egy Gramona-palackot vittem az útra, ő egy Juvé & Camps cavát hozott. A szárazföldre lépve két cavaházzal gyarapodott a portfóliója, mert nem tudott választani, mindkét palack zseniális volt. Azóta voltam egy pazar Gramona-partin, ahol megismerkedtem a sármos, hatvanas éveiben járó Xavi Gramona tulajdonossal, aki alighanem ugyancsak felbukkant a Bor és hatalom sztorijában.



Gramona

Gramona



Biocavák kapcsán a Recaredo kihagyhatatlan. Ők a csúcsokat döngetik, de leginkább felülről. A teljes egészében biodinamikus birtokon csak csontszáraz, azaz brut nature cavák készülnek, ezzel is is hangsúlyozva, hogy semmit nem kell ahhoz adni, amit a természet tökéletesre alkotott. Caváik már érleléskor is parafadugót viselnek az elterjedt koronazár helyett, és mind a 300 ezer palack cavát kézzel degorzsálják. Mindent újrahasznosítanak, a kilőtt élesztőseprőt és a parafákat is – a felújított barcelonai Gaudí-remek, a Sagrada Família egyik termének padlózata Recaredo-dugókból készült. Kizárólag minimum 30 hónapig érlelt, azaz grand reserva cavákat készítenek, de az érlelés idejét többnyire megfejelik pár hónappal. A cikk születésekor még nem kapható Magyarországon Recaredo, de remélhetőleg ez a nagyon közeli jövőben változni fog.

Recaredo

RECAREDO RESERVA PARTICULAR BRUT NATURE, 2005

A birtok legrégebbi xarel-lo és macabeu tőkéinek gyümölcsét 125 hónapig érlelték, a végeredmény egy roppant kifinomult, szinte végtelen utóízű mestermű, amelyben felfedezünk narancshéjat, kávét, citrusokat és vaníliát, de még mandulás szaloncukrot is.

GRAMONA IMPERIAL BRUT GRAND RESERVA, 2011

A ház belépő cavája, persze egy évjáratos, biodinamikus művelésű területről származó, elegáns pezsgő esetén a belépőszint kicsit mást jelent a megszokottnál. A 60 hónapig érlelt pezsgőhöz 8 gramm dozázst adnak a saját titkos készletükből, és sokak szerint ez a recept a siker kulcsa. Akárhogy is, az Imperial ízgazdag, mámorítóan finom, krémes, imádnivaló!

AGUSTÍ TORELLO MATA BARRICA BRUT NATURE GRAND RESERVA, 2010

Az alapbor 40 százalékát hordóban érlelték, a pezsgő több mint 30 hónapot volt seprőn tartva. A végeredményen érződik a hordó, de csak leheletnyit, tökéletes egyensúlyban a gyümölcsösséggel, citrusos illatokkal. Balzsamosan krémes, rendkívül gazdag, kóstolva újabb és újabb részletekkel kényeztet.

PERE VENTURA VINTAGE ROSÉ BRUT, 2012

Már küllemében is olyan, mint egy ékszer. A kifinomult ízlés azonban nem állt meg a csomagolásnál, a pohárban először a gyöngyözés kényezteti a szemet, aztán jön a rózsacsokrot és gyümölcskosarat idéző illat, ízében pedig minden egyensúlyban van. Akár egy érett dáma, akiben együtt van a szépség és a tapasztalat bölcsessége.

MARIA RIGOL ORDI ROSÉ BRUT NATURE

Ezt az aprócska cavaházat nemrég fedeztem fel. Szintén organikus művelésű szőlőkből szüretelnek és mesés minőséget produkálnak. Bár a rozék még Sant Sadurníban is inkább brutként készülnek, ők a rozéjukat is – ahogy minden más cavájukat – teljesen cukormentesen, brut nature-ként készítik. Rozé cavájuk maga a frissesség, légiesen könnyű, üde eperparfé, frivol tavaszi szellő.

RIMARTS MARTINEZ ROSÉ

A parányi pezsgőházról hely hiányában nem is írhattam, pedig a minden egyes cavát frissen, a szállítás előtt degorzsáló családi ház bámulatos cavákat készít a legjobb áron (10–15 euró között). Martinez rozéjuk fiatalos címkéjével kitűnik a sorból, pedig a testvérek elhunyt apjuk előtt tisztelegnek vele. A minimális dozázzsal (kevesebb mint 2 gramm) készített pinot noir és garnacha cuvée zamatos, friss, elegáns, árad belőle a ribizli és a szamóca illata. Egész életemben elélnék rajta.