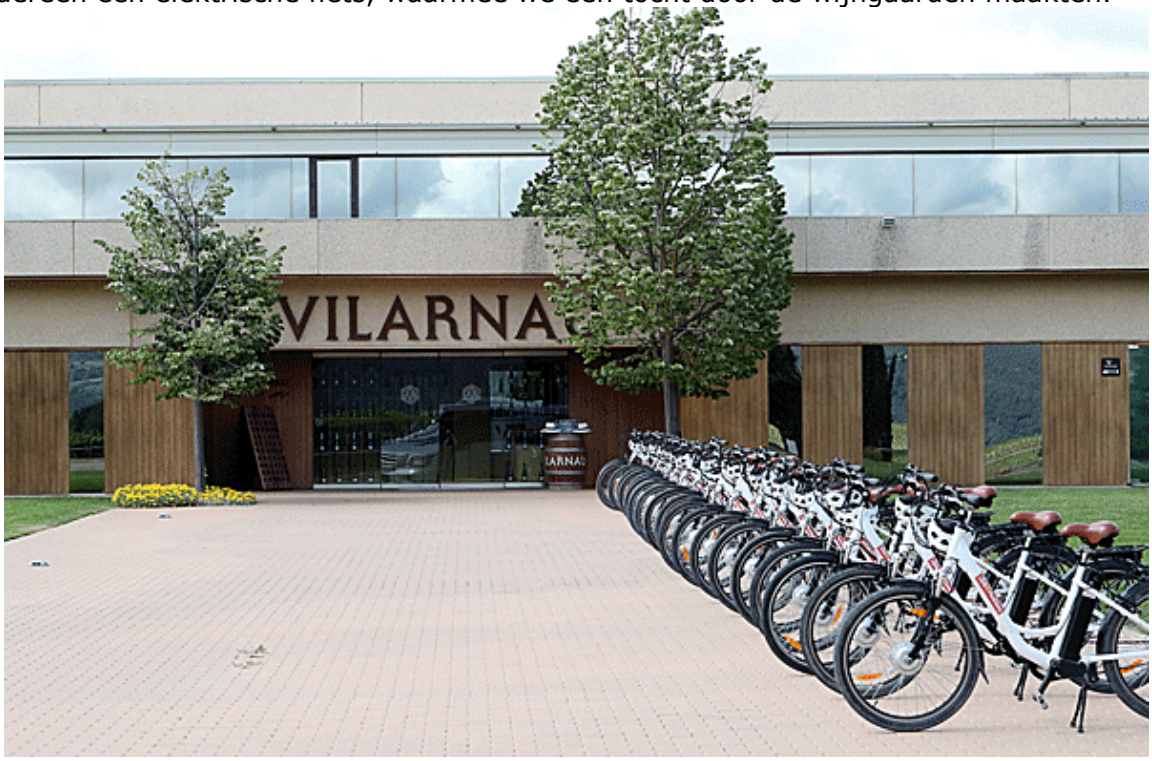
Vilarnau

Het volgende bezoek betrof de nieuwe winery van Cavas Vilarnau, die sinds 2005 gevestigd is te San Sadurní d'Anoia, maar al sinds de 12e eeuw door de familie Vilarnau wordt geleid. De eerste Cava werd hier geproduceerd in 1949. Het bedrijf vormt sinds 1982 onderdeel van de González Byass groep. Wij werden ontvangen door oenoloog Eva Plazas, die tevens verantwoordelijk is voor de kwaliteitsbewaking. Vrijwel direct kreeg iedereen een elektrische fiets, waarmee we een tocht door de wijngaarden maakten.



Wijnbouw
Vilarnau bezit 20 ha wijngaarden op 250 m hoogte en er worden ook druiven bijgekocht. De Penedès wordt verdeeld in een laag gelegen deel, een deel met een gemiddelde hoogte tot 200 meter en een hoog gelegen deel, de Alt Penedès, dat tot 700 meter reikt. De wijngaarden worden in het noorden beschermd tegen de koude wind van de Pyreneeën door het Montserrat bergmassief. In het zuiden bevindt zich het Serralada kustgebergte. Daar tussen is een open verbinding met de 30 km verder gelegen Middellandse Zee.

De bodem van de wijngaarden is alluviaal, met lagen kalksteen en klei. De voornaamste druivenrassen voor de Cava zijn chardonnay en pinot noir, aangevuld met macabeo en xarel.lo. Irrigatie is tegenwoordig toegestaan, daartoe is naast de winery een bassin met water aangelegd. We zien wijnstokken met xarel.lo waarvan de bladeren een kenmerkend wit pluis aan de onderkant hebben. Dit heeft een functie tegen verdamping. Het druivenras heeft zich goed aangepast aan de plaatselijke omstandigheden.

De wijnbouw is biologisch, met certificering. Als er gespoten moet worden met kopersulfaat, dan mag dat met maximaal 60 kg per 3 jaar. Er wordt altijd ’s nachts geoogst, van half augustus (voldoende zuren, machinaal) tot begin oktober (rijpheid, met de hand).

Vinificatie en opvoeding
De eerste, tweede en derde persing worden gescheiden. Daarna statische bezinking gedurende 48 uur, zonder te filtreren. Voor de eerste gisting - bij lage temperatuur gedurende 12-15 dagen - wordt commerciële gist gebruikt, voor elk druivenras een andere soort. In november worden de basiswijnen geblend door een team van directieleden, en daarna geklaard en met koude gestabiliseerd.

Er wordt geëxperimenteerd met gisting in vier amfora's, die gemaakt zijn van de vier bodemsoorten uit de wijngaarden. Er wordt onderzocht welke het beste resultaat opleveren met de diverse druivenrassen. Er zijn plannen om dit ook te doen met beton-eieren, barriques van kastanje, Frans eiken en Amerikaans acacia. Twee tot drie eeuwen gelden werd voor houtrijping uitsluitend gewerkt met kastanje hout uit Montserrat. Dit is zachter dan eikenhout, heeft grotere poriën en zachtere tannines, waardoor het geschikter is voor xarel.lo. Je kunt acacia maar één jaar gebruiken, daarna heeft het zijn werking verloren.

Productie
De productie van Vilarnau bedraagt 1,5 miljoen flessen per jaar. Importeur: L'Exception.

Proeverij
Eva Plazas geeft een zeer energieke en enthousiast presentatie van de wijnen. De vermelde prijzen zijn horecaprijzen ex BTW.

*****(*) Cava Brut Nature Reserva 2014, Vilarnau**
50% macabeo, 35% parellada en 15% chardonnay. Geoogst van 19 augustus (chardonnay) tot 4 oktober (parellada). Apart vergist gedurende 30 dagen bij 15°C, daarna geblend, 24 maanden sur lattes. Alc. 11,7%, zuren 6,1 g/l, restsuiker 3 g/l. € 8,25.
K gemiddeld geconcentreerd groengeel

G mineraal, gist, brioche
S rijp geel fruit, amandelen, tamelijk krachtig
A fris en mineraal met behoorlijke lengte en wat bittertonen
T vrij stevige stijl

******- Cava Gran Reserva Vintage Brut Nature 2012, Vilarnau**
40% macabeo, 30% parellada, 25% chardonnay en 5% pinot noir. Geoogst van 10 augustus (chardonnay en pinot noir, 's nachts geplukt), daarna macabeo en parellada. Apart vergist gedurende 30 dagen bij 15°C, daarna geblend, 36 maanden sur lattes. Alc. 11,8%, zuren 5,8 g/l, restsuiker 3 g/l. Op aanvraag bij de importeur.
K gemiddeld geconcentreerd tot bleek goudgeel
G krachtiger met meer expressie en finesse, ook iets rokerig
S citrusfruit, brioche, amandelen, zeer zuiver, fraaie zuren maken de mond schoon
A vrij lang, blijft op lijn
T elegante stijl, meer getypeerd door terroir en door de langere rijping op de fijne lie, waarbij de autolyse van de lie vergeleken kan worden met het effect van bâtonnage

*****(*) Cava Brut Nature Reserva Els Capricis Castanyer 2014, Vilarnau**
100% xarel.lo. Vilarnau heeft nieuw leven geblazen in de bijna verloren gegane traditie om Cava te produceren door xarel.lo op te voeden in barriques van kastanjehout, waardoor een volle en aparte smaak ontstaat. 50% van de most werd vergist in vaten van kastanjehout uit de Montseny bossen (gemaakt door een plaatselijke tonnelier) met malo en daarin opgevoed, en 50% in rvs tanks. Deze wijn werd geserveerd in een groot glas. Alc. 12%. € 16,50.
K goed geconcentreerd goudgeel
G kastanje puree, romigheid
S heel apart, bitters en specerijen, wat grof
A flinke lengte
T het hout heeft de wijn veranderd in plaats van het fruit ondersteund

Diner in restaurant Marejol

In restaurant Marejol werd het diner aangeboden door Pedro Bonnet Ferrer, voorzitter van de DO Cava en directielid van Freixenet. Tevens was aanwezig de heer Aktham Habbaba hoofd van de Catalaanse afdeling van de landbouwsector van ICEX, de Spaanse exportorganisatie waar ook Vinos de España onder valt.

Marejol is het favoriete plaatselijke restaurant van Pedro Bonnet en zijn echtgenote, ze zijn hier kind aan huis. Het was de wekelijkse sluitingsdag en men was speciaal voor ons open gegaan. Vol trots toonde de eigenaar de kersverse grote garnalen, een specialiteit van het huis.

Huguet / Can Feixes

De volgende dag werd de Finca Can Feixes bezocht te Cabrera d'Anoia. Het bedrijf werd gesticht in 1768 door Don Jaume Feixes en kwam eind 19e eeuw in handen van de familie Huguet. Sindsdien komen de wijnen op de markt onder de familienaam Huguet. De huidige leiding is in handen van Joan, Josep Maria en Xavier Huguet.

Joan Huguet

Wijnbouw
We stappen in 4-wheel jeeps en maken een tocht door de wijngaarden, heuvel op, heuvel af. De hond loopt mee en houdt ons bij, ook als we 45 km/u rijden.

Het landgoed Can Feixes omvat 300 ha, waarvan 80 ha wijngaarden en veel bossen. De wijngaarden liggen op 400 m hoogte in het uiterste noordwesten van de Alt Penedès, aan de voet van bergen. De wijnbouw is biologisch, met groot respect voor de natuur en het landschap.

de mesthoop

Bemesting gebeurt met schapenmest, die wordt geleverd door een herder met 300 schapen. Deze grazen op grasland van het wijngoed. We komen langs een grote hoop mest vermengd met schillen en pitten van de druiven, die minimaal 6 maanden tijd nodig heeft om te composteren. Door de hoge ligging rijpen de druiven langzaam.

Er zijn hier twee terroirs, een stenige rode bodem met kalk en veel klei die de regen vasthoudt voor de droge zomer en een granietbodem die het water doorlaat. Aangeplant zijn parellada, macabeo, malvasia de Sitges, chardonnay, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir en petit verdot. We horen dat de smaak van de wijn wordt bepaald door de bladeren. Kleine druiven geven veel concentraat en bewaarcapaciteit, grote druiven minder.

De snoeiwijze is cordon du royat. Met gobelet zou de productie te hoog zijn. De rijen wijnstokken staan circa 2,5 m uit elkaar, afhankelijk van de bodemsoort en de vochtigheid van het klimaat. De petit verdot is een prachtig ras voor frisse wijn, we gaan er een voorbeeld van proeven. Bij de tempranillo staat veel gras tussen de rijen wijnstokken om te voorkomen dat de druiven te groot worden.

Oogst en vinificatie
Voor een goede rijping van de druiven is een verschil nodig tussen dag- en nachttemperatuur van 15°C. Dat is het geval in oktober. De handmatig geoogste druiven worden bij aankomst gesorteerd op tafels. De hele trossen worden geperst in een horizontale pers met inwendige rubber ballon van het merk Bucher. Van daaruit lopen 3 rvs buizen, elk voor een kwaliteit perswijn.

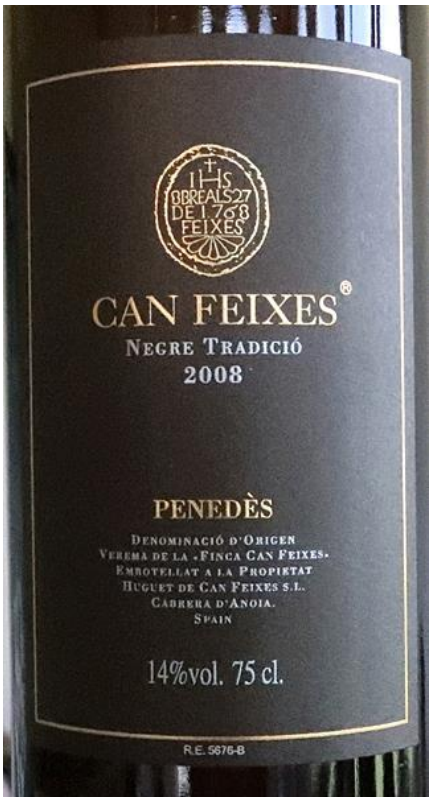
De nieuwe kelders werden per generatie uitgebreid. In een ondergrondse barrique kelder rijpen de rode wijnen gedurende circa een jaar in vaten van Frans eiken, geproduceerd door diverse tonneliers. Temperatuur en vochtigheid zijn er perfect.

Productie en export
De wijnen en de twee Cava's zijn uitsluitend afkomstig van druiven uit eigen wijngaarden. Stille wijnen hebben een laag rendement en veel concentraat. De Cava's hebben een hoog rendement en veel zuren. Importeur: Okhuysen.

Proeverij
In het proeflokaal kregen we van Josep Maria Huguet twee Cava's en een rode wijn te proeven. De vermelde prijzen zijn horecaprijzen ex BTW.

******- Cava Gran Reserva Brut Nature 2009**
60% parellada, 20% macabeo en 20% pinot noir. De basiswijnen rijpen 6 maanden in rvs tanks. 7 jaar sur lattes, gedegorgeerd in maart 2017 zonder dosage. Productie 60.000 flessen. € 13,18.
K bleek groengeel
G zeer expressief, mineraal en stijlvol
S uitstekend, elegant en fris, loepzuiver
A zeer lang en zilt
T fraaie balans met sap en karakter, een wijn voor kenners en puristen

*****(*) Cava Gran Reserva Brut Classic 2009**
60% parellada, 20% macabeo en 20% pinot noir. De basiswijnen rijpen 6 maanden in rvs tanks. 7 jaar sur lattes, gedegorgeerd in maart 2017. Alc. 12%, dosage 7 g/l. Productie 60.000 flessen. € 13,14.
K bleek groengeel
G ronder, meer fruitig, minder krachtig, neutraler
S duidelijk zoeter, de minerale uitdrukking van terroir wordt wat afgedekt
A zilt met minder lengte
T de dosage maakt de wijn simpeler, een wijn voor het grote publiek



Josep Maria Huguet ontvangt een stuk Reypenaer kaas

*****(*) Can Feixes Negre Tradició 2008, DO Penedès**
Blend van ull de llebre (tempranillo), merlot, cabernet sauvignon en minder dan 10% petit verdot. Opvoeding 12 maanden in barriques van nieuw Frans eiken, gebotteld juni 2010. Alc. 14%. Productie 53.000 flessen. € 12,62.
K vrij diep paarsrood
G kersen, aardbeien, frambozen, fris en licht kruidig, iets leer en wild, levendig
S fris en sappig, fraaie balans met veel karakter, aangenaam zoetje van het rijpe fruit
A goede lengte
T iets gelikt, internationale stijl

Segura Viudas

Het volgende bezoek - met lunch – had plaats bij Segura Viudas te Torrelavit. In dit grote bedrijf werden wij ontvangen door Technisch Directeur (chef wijnmaker) Miquel Salarich en Jordi Guilera Gili van de afdeling wijntoerisme en evenementen.

De familie Segura Viudas startte dit bedrijf in 1959 onder de naam Heredad (landgoed). Het hoofdgebouw dateert uit de 11^{e} eeuw, het was toen een Massia (landgoed). Dit gebouw wordt nu gebruikt voor representatie doeleinden. We zien zwaluwen af en aan vliegen, ze zijn beschermd, hebben hun nesten onder de dakrand en controleren de hoeveelheid insecten.

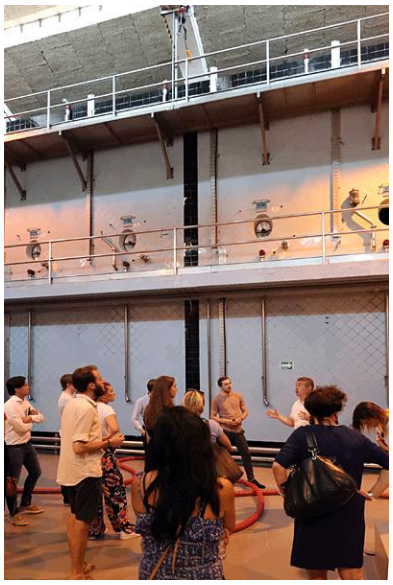
links Jordi Guilera Gili van de afdeling wijntoerisme en evenementen,
rechts technisch directeur (chef wijnmaker) Miquel Salarich

Wijngaard
We bezoeken de naast de oprijlaan van bodega gelegen wijngaard met macabeo wijnstokken op een kalkhoudende bovenlaag, met een onderbodem van klei die het vocht vasthoudt. Begroeiing wordt al dan niet toegepast, men kan er de groeikracht van de wijnstokken mee regelen. Dat werkt in de praktijk beter dan canopy management. Oudere stokken produceren in ieder geval minder, dus dan is begroeiing niet nodig.

een ravijn waar de bodemlagen te zien zijn

De wijnstokken worden langs draden geleid (dubbele cordon ofwel dubbele guyot). Dan zou een machine ze kunnen oogsten, maar voorlopig wordt er nog met de hand geplukt. Sommige insecten worden bestreden met buisjes voor seksuele verwarring. Rondom wijngaard en winery staan dennenbossen. Irrigatie is zelden nodig maar mag alleen met toestemming van de DO.

We horen dat het druivenras trepat alleen in Catalonië te vinden is, nergens anders in de wereld. Het komt oorspronkelijk uit Conca de Barbera en was 20 jaar geleden bijna uitgestorven. Segura Viudas was de eerste producent die de boeren vroeg om het ras weer aan te planten voor de productie van rosé, in plaats van pinot noir. In de Penedès streek staat momenteel 1.000 ha trepat aangeplant. Trepat wijnen hebben een bleke kleur.



Winery
We lopen door de oude winery. Het plafond is van kurk en de cuves zijn betegeld, van buiten en inwendig. Alles ziet er schoon uit, maar het ruikt wel naar chemicaliën. Buiten

staan enorme rvs tanks met banden voor koeling. In een oude flessenkelder uit de jaren 50 van de vorige eeuw krijgen flessen Cava remuage met de hand.

Productie en export
Segura Viudas produceert per jaar circa 9 miljoen flessen Cava, waarvan 80% wordt geëxporteerd. Importeur: Sligro.

Lunch
Tijdens de lunch werden diverse wijnen geserveerd en toegelicht door technisch directeur (chef wijnmaker) Miquel Salarich. De vermelde prijzen zijn horecaprijzen ex BTW bij 12 flessen.

***** Cava Brut Rosado**
90% trepat en 10% garnacha nera. De trepat krijgt 24 uur skin contact bij 12-14°C, de garnacha 12 uur bij 16-18°C. Eerste en tweede gisting eigen gistculturen. Minimaal 12 maanden sur lattes. Alc. 12%, zuren 4 g/l, dosage 9 g/l. Productie 150.000 flessen.
€ 5,81.
K licht tot gemiddeld geconcentreerd zalmroze met goede mousse
G frambozen, aardbeien, grenadine
S licht, zacht en tamelijk rond, soepel
A correcte lengte
T terraswijn met niet te veel pretenties, drinkt gemakkelijk

*****+ Cava Aria Brut Nature**
60% macabeo, 20% parellada, 20% xarel.lo. Alleen de eerste 50% van de persing wordt gebruikt. Vergist met een zelf ontwikkelde gistcultuur voor werking bij 12°C. Minimaal 15 maanden sur lattes. Alc. 12%, zuren 3,44 g/l, dosage <3 g/l. Niet te koop bij Sligro.
K licht tot gemiddeld geconcentreerd groengeel
G citrus, geel fruit, planten, fris en zuiver
S licht en fris, het fruit van de geur komt sappig terug en is iets romig
A gemiddelde lengte met kleine minerale expressie
T zuiver maar eenvoudig

gekarameliseerde foie gras met groenten

*****(*) Cava Gran Cuvée Reserva**
Sligro vroeg om een meer Franse stijl en dit is het resultaat. 85% macabeo en parellada, 15% chardonnay en pinot noir. Vergist in rvs tanks bij 14-16°C. De basiswijnen van macabeo en parellada worden opgevoed in rvs tanks met bâtonnage. Minimaal 15 maanden sur lattes. Alc. 12%, zuren 3,8 g/l, dosage 6 g/l. Productie 21.000 flessen. € 8,31.
K licht tot gemiddeld geconcentreerd geelgroen
G rijp geel fruit
S duidelijk meer karakter, rijp fruit, confituur en gedroogd fruit met prima balans
A gemiddelde tot goede lengte
T mondvullende, rijpe stijl, maar de dosage maskeert wat terroir en complexiteit

*****(*) Cava Brut Reserva**
50% macabeo, 35% parellada, 15% xarel.lo. De basiswijnen rijpen 3 maanden in tank, op de fijne lie met bâtonnage. Minimaal 15 maanden sur lattes. Alc. 12%, zuren 3,6 g/l, restsuiker 9 g/l. Productie 4 miljoen flessen. € 5,81.
K gemiddeld geconcentreerd geelgroen
G vrij expressief, meer invloed van de rijping op de lie (autolyse)
S fris en elegant, met meer structuur en wat ziltheid
A net wat meer lengte dan de vorige wijn
T wel erg commercieel voor een reserva

kalfstournedos uit Girona met groene asperges en puree

*****(*) Cava Gran Reserva Torre Galimany 2013**
Voornamelijk xarel.lo van 33 en 74 jaar oude stokken, met wat macabeo en parellada. Geplukt tussen 2 en 23 september. Een deel van de xarel.lo werd vergist en 5 maanden opgevoed op de fijne lie met bâtonnage in barriques van Allier eiken, de rest van de xarel.lo en de parellada en macabeo werden vergist en 5 maanden opgevoed in rvs tanks, eveneens op de fijne lie met bâtonnage. Minimaal 30 maanden sur lattes. Alc. 12%, zuren 3,6 g/l, Brut Nature: geen toegevoegde suiker. Productie 24.000 flessen. Deze Cava werd geschonken in een groot Bordeaux glas. Niet te koop bij Sligro.
K gemiddeld tot goed geconcentreerd goudgeel
G romig en boterig, zuivel en wit fruit, subtiele houtinvloed
S heel apart, nieuw hout is duidelijk aanwezig, vrij breed maar niet storend
A prima lengte door de gedeeltelijke houtopvoeding, maar niet meer complexiteit
T wat atypisch, in de geur is het hout iets beter verwerkt dan in de smaak, per saldo drukt het hout wat typiciteit en frisheid weg

diverse structuren van chocolade

******- Cava Brut Vintage Gran Reserva 2013**
67% macabeo en 33% parellada. Geplukt tussen 2 en 23 september. Alleen de eerste 50% van de persing wordt gebruikt. De most van de twee druivenrassen werd apart vergist bij 14-16°C. Ruim 40 maanden sur lattes. Alc. 12%, zuren 3,65 g/l, Brut Nature: geen toegevoegde suiker. Productie 98.000 flessen, alleen in de beste jaren met voldoende zuren. Niet te koop bij Sligro.
K gemiddeld geconcentreerd geelgroen
G mix van frisse munt en peper met witte perzik, iets tropisch fruit en mineralen
S de beste wijn tot nu toe met het meeste karakter, fraaie typiciteit en balans
A prima lengte met munt
T fraaie wijn met veel schakeringen, een prestatie voor een dergelijk groot bedrijf

overhandiging van de Reypenaer kaas aan technisch directeur (chef wijnmaker) Miquel Salarich

****** Cava Reserva Heredad 2013**
Gran Reserva Brut van 67% macabeo en 33% parellada. Alleen de eerste 50% van de persing wordt gebruikt. Apart vergist in rvs tanks bij 14-16°C. Ruim 24 maanden sur lattes. Alc. 12%, zuren 4 g/l, dosage 11 g/l. € 14,79.
K briljant goudgeel met een zweem van grijs
G gekonfijt fruit, munt, planten en bloemen, wat vegetaal
S hetzelfde, maar dan krachtiger, met frisse sappigheid en fraaie balans
A prima lengte met iets witte peper
T zeer verteerbaar, niet zwaar maar elegant