

Cava Demi Sec "Mont Michel"

Soler-Jové, Penedès

Området

Spanien har i de sidste år markeret sig som storproducent af "Cava" vine – mousserende vine, som bliver modnet i "Cava" – det spanske ord for kælder. Det er især Penedès området, som er kendt for dette. Kvaliteten af de mange spanske "Cava" mærker der findes på markedet i Europa, i øvrigt i konkurrence med de italienske, franske og tyske mousserende, varierer meget.

Få meget store producenter dominerer markedet med vine, som teknisk set er vellavede, men som ofte mangler karakter og fylde.

Hemmeligheden bag en god Cava er dels kvaliteten af druerne, dels renhed under hele produktionen, samt tid. En god Cava, Crémant eller Champagne kræver nemlig, at naturen får lov til at arbejde langsomt. En hurtig gæring vil nok betyde færre omkostninger, men samtidig en vin med "grove" bobler og uden finesse.

Producenten

Caves Soler-Jové ligger i nærheden af Finca Prunamala, i Sant Sadurni d'Anoia området, nær Barcelona (Penedès). Firmaet er grundlagt i 1985 af Arturo Ramos Ramos og har specialiseret sig i Cava vine. Ca. 1,5 mio. flasker forlader hver år ejendommen, som blandt andet består af 2.300 m² kældre til fremstilling og modningen af vinene.

Hos Caves Soler-Jové er man selvforsynende med druer, og druekvaliteten er netop noget man lægger stor vægt på. Druerne bliver behandlet skånsomt indtil presningen, sådan at "basisvinen", som bruges til gæring på flaske, allerede er af høj kvalitet.

Vinen ligger derefter i flaskerne med "kapsler" for til sidst at blive "drejet" af erfarne arbejdere på de klassiske vinreoler inden "dégorgage", hvor man udstyrer flaskerne med den specielle prop til mousserende.

Vinen

Cava Mont Michel Demi Sec laves på klassiske, lokale druer: Macabeo, Xarello og Parellada. Vinen gennemgår en "Método Tradicional" hvor den først gærer på flasker med "kapsler" i 9-14 måneder for til sidst at blive "drejet" i et par uger på klassiske vinreoler inden "dégorgage", hvor man udstyrer flaskerne med den specielle prop til mousserende.

Cava Demi Sec har en flot, lysegul farve med en god "mousse", som bliver ved i glasset. I duften byder den på sødmefulde frugtnuancer men også god friskhed. Smagen er sprød og delikat med en god balance mellem sødme (34,5 g. restsukker/l.) og strukturen.

Den vil egne sig fint som aperitif, evt. sammen med tapas, eller til ikke for søde desserter.