

# Tampereen viiniklubi



## Espanjan (ja Portugalin) kuohuvat 8.4.2009

8.4.2009

Kaisa Valtee

## Taustaa

- Cava on espanjalainen shampanja-menetelmällä valmistettu, maailman eniten myydyin kuohuviini
- Josep Raventósia pidetään cavan luojaana, aloitti valmistuksen 1872 paikallisista rypälelajikkeista
- Espanjalaiset kutsuivat pitkään cavaa nimellä champaña tai xampany, cava-nimi otettiin käyttöön 1970 (tarkoittaa kellaria) ja nimi yleistyi vasta 1980-luvulla
- Kun samppanja-nimen käyttö kiellettiin 1994 muissa kuin Champagnen alueella valmistetuissa kuohuviineissä, cava oli jo maailman toiseksi tunnetuin kuohuviini
- Cavalle myönnettiin 1992 virallinen kansainvälinen laatuluokitus: QWSPR (Quality Wine Produced in a Specific Region)



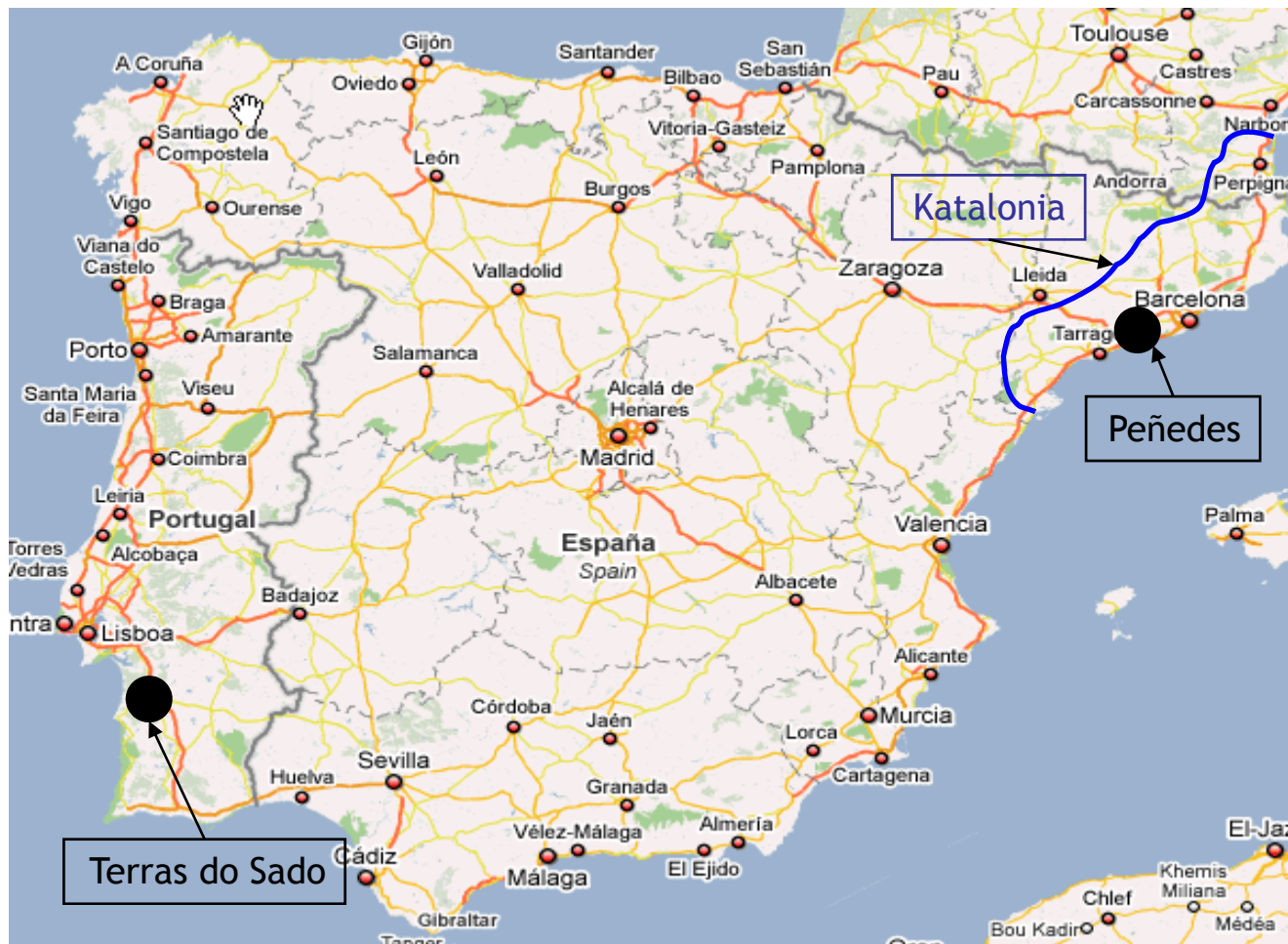
## DO Cava (v.1986)

- DO Cava ei ole maantieteellisesti yhtenäinen viinialue, kuten DO alueet yleensä
- Suurin osa DO alueesta sijaitsee Kataloniassa, johon kuuluu osia Barcelonasta, Penedésistä, Tarragonasta, Gironasta ja Lleidasta
- 95% Cavoista tuotetaan Kataloniassa, jossa suurin tuotantoalue on Penedés ja sen keskus Sant Sadurni d'Anoian kaupunki lähialueineen
- DO Cavan muita tuotantoalueita on mm. Riojassa, Navarrassa, Valenciassa ja Aragonian alueella
- Cavan vuosituotanto on noin 200 miljoonaa pulloa vuodessa

**"Kuohuviinipullon avaamiseen liittyy aina jotain juhlavaa. Joku innokas kuplien ystävä on todennut, että juhlan syyksi riittää kuohuviinipullon poksahdus."**



# Katalonia



## Katalonian ilmasto ja maaperä

- Rannikolla Välimeren ilmasto, sisämaahan mentäessä muuttuu kuivemmaksi ja viileämmäksi
- Pohjoisilla rannikkoalueilla jonkin verran kalkkikiveä, Penedésin alangoilla hiekkaa ja ylempänä savea
- Viinitarhoja istutettu portaittain rantaviivasta: Bajo Penedés, Medio Penedés ja Penedés Superior
- Xarel-lo ja Macabeo tarhat Medio Penedéksen alueella, Parellada tarhat sijaitsee Superior Penedésin alueella
- Kataloniassa tuotetaan myös hyvänlaatuista korkkia



## Rypäleet 1/3



### Macabeo (Viura)

- Usein cavan päärypäle, kypsyy varhain
- Antaa cavalle hedelmäisen rungon, pehmeyttä ja raikkautta, aromeina omenaa, mantelia ja kukkia, vähähappoinen

### Xarel-lo

- Paksukuorinen rypäle, joka tuo cavaan lisää hapokkuutta, luonnetta, lihaisaa hedelmäisyyttä sekä rakennetta

### Parellada

- Kypsyy myöhään, tuo cavaan kukkaisia aromeja, keveyttä ja tyyliä, pidetään hienoimpana cavan rypäleistä, mutta on myös altis homeelle



## Rypäleet 2/3

### Chardonnay

- Saanut käyttää cavan valmistuksessa 1986 lähtien, lisännyt cavan kiinnostusta kaupallisessa mielessä
- Tuo viiniin täyteläisyyttä ja lisää luonnetta

### Pinot Noir

- Tuo viiniin lisää rakennetta ja marjaisuutta

### Trepat

- Viljellään erityisesti Tarragonan alueella
- Aromeiltaan mansikkainen ja kevyt

### Garnacha (Grenache)

- Hedelmäisyyden ja makeuden ansiosta suosittu roséen rypäle, korkea alkoholipitoisuus



## Rypäleet 3/3

### Arinto

- Viljellään erityisesti Lissabonin ympäristössä, käytetään (valko)viineissä usein myös yksinään

- Homeenkestävä, tuottoisa rypäle
- Aromeina sitruunaa, appelsiinimehua ja kukkaisuutta

### Malvasia

- Aromaattinen ja monipuolinen rypäle, tuo viiniin keveyttä ja enemmän kypsyessään mm. hunajan ja kypsän päärynän aromeja



## Cavan valmistus

### Método Classico/Méthode Traditionnelle

- Sadonkorjuu alkaa Chardonnaylla ja päättyy Parelladaan
- Rypäleistä irrotetaan kannat ja puristetaan huolellisesti
- Rypälemehu menee kirkastettavaksi
- Kellarimesterit tekevät cuvéen eli sekoituksen, johon lisätään hiivat ja sokeri/rypälemehutiiviste
- Toinen käyminen pulloissa hiivan päällä  
(autolyysi -> viiniin paahtoleivän ja taikinan aromeja)
- Vähintään 9 kk pullokypsytyksen jälkeen tanssitus  
-> hiiva poistetaan, lisätään vielä puuttuva määrä viiniä (dosage) -> lopullinen pullotus
- Jos dosage jätetään lisäämättä, viinin nimeen tulee merkintä Brut Nature



## Cavan eri tyylit

*Brut nature - alle 3 grammaa sokeria/litra*

*Extra brut - alle 6 grammaa sokeria/litra*

*Brut - 0-15 grammaa sokeria/litra*

*Extra seco - 12-20 grammaa sokeria/litra*

*Seco - 17-35 grammaa sokeria/litra*

- Espanjan viinilainsäädännön mukaan cavaa on kypsytettävä vähintään yhdeksän kuukauden ajan ennen kuin sakka saadaan poistaa. Tuottajat ovat huomanneet, että pidempään kypsyneessä kuohuviinissä on täyteläisempi ja runsaampi maku, joten useita kuohuviinejä kypsytetään pidempään (18 - 30 kk)
- Jos pullossa on *Reserva*-merkintä, kuohuviini on kypsynyt kellarissa vähintään kolme vuotta
- *Gran Reserva* -merkinnällä myytävät cavat ovat harvinaisempia, ja niitä on kypsytetty pullossa jopa viiden vuoden ajan



## Maisteltavat viinit

008971 Castellblanch Cristal (8,71€)

- Rypäleet: Macabeo, Parellada, Xarel-lo

930547 Lancer ´s Brut 7,69€, (tilausvalikoma)

- Rypäleet: Arinto, Malvasia

517147 Freixenet Cordon Rosado Brut (9,46€)

- Rypäleet: Trepát (70%), Garnacha (30%)

536747 Segura Viudas Lavit Brut Nature (12,22€)

- Rypäleet: Macabeo (60%), Parellada (40%)

912287 Raventos i Blanc Gran Reserva de la Finca (20,90€), tilausvalikoima

- Rypäleet: Macabeo (20%), Xarel-lo (40%), Parellada (25%), Chardonnay (10%), Pinot Noir (5%)



## Cava ja ruoka

- Nuoret ja raikkaat cavat ovat mainioita aperitiivivaihtoehtoja. Jos kuiva kuohuviini saa karvat pystyyn, kannattaa valita makeampi cava (semiseco tai dulce), jolloin viinin maku on pehmeä ja hedelmäinen
- Pidempään kypsyneet Reserva ja Gran Reserva -cavat ovat hyviä valintoja aterian ruokajuomaksi tai tapasten seuraksi
- Parhaita cavan kanssa nautittavia tapaksia ovat esimerkiksi öljyssä marinoidut vihannekset, kuten kuivatut tomaatit tai munakoiso, valkosipulilla maustetut äyriäiset tai kovat kypsytetyt juustot
- Kotimaisista raaka-aineista kannattaa kokeilla lämminsavustettua lohta sekä graavia kalaa. Nuoret ja raikkaat cavat sopivat jopa sushin seuraksi. Jotkut ovat jopa ihastuneet cavan ja suolaisen sillin liittoon
- Tuliset makkarat ja muut mausteiset ruoat saattavat saada kuivan cavan maistumaan metalliselta.



## Illan pisteet

Viini	Lancer's Brut	Castellblanch Cristal	Freixenet Cordon Rosado Brut	Raventos i Blanc Gran Reserva de la Finca	Segura Viudas Lavit Brut Nature
Pisteet	Lasi 1	Lasi 2	Lasi 3	Lasi 4	Lasi 5
5	8	9	0	7	5
4	3	9	0	8	8
3	2	6	16	3	1
2	5	3	9	7	5
1	11	2	4	3	10
Yhteensä	79	107	70	93	80
<b>Sija</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Äänet	29	29	29	28	29

