

CAVA SUMARROCA

Beschrijving Cava

Cava betekent eigenlijk (wijn)kelder, grot en de schuimwijn met deze naam komt voornamelijk uit de streek van Barcelona en Tarragona (98% van de totale productie). Cava kan echter ook in andere Spaanse gebieden (Aragón, Navarra, La Rioja,...) worden geproduceerd, op voorwaarde dat de wijngaarden en bodega's door de autoriteiten zijn goedgekeurd. Zoals bij de Franse champagne en andere mousserende wijnen wordt de Cava volgens de "méthode traditionnelle" gemaakt, een bereidingsmethode die in de wijnwet omschreven staat met de tweede gisting op fles als voornaamste kenmerk.



De meest gebruikte druiven zijn: Macabeo (Viura), Xarel-lo en Parellada, die in min of meer gelijke delen worden vermengd. Chardonnay is ook toegestaan, waarbij tot 90% van deze druif gebruikt wordt. Voor Rosé Cava (rosado) wordt tegenwoordig meer gebruik gemaakt van Trepát en Pinot Noir dan van Garnacha en Monastrell zoals vroeger.

De druiven voor Cava worden zeer zorgvuldig geselecteerd en vaak bij het ochtendgloren geplukt om ze tegen de hitte te beschermen. Een zeer zachte persing levert het beste sap, dat in roestvrij stalen tanks bij lage temperaturen wordt gegist. Na de 'blending' gaat het sap op fles en wordt gedurende minimum 9 maanden - maar vaak veel langer - gelagerd. De tweede gisting vindt plaats in de fles; zo ontstaan de belletjes en het bezinksel van dode gistcellen. Aan het eind van de rijpingsperiode wordt dit bezinksel voorzichtig verwijderd en met wijn van hetzelfde mengsel bijgevuld.

De meest voorkomende Cava's zijn Brut Nature (Extra Brut) en Brut. Tegenwoordig staat Cava op de ranglijst van verkopen van mousserende wijn na Champagne op een goede tweede plaats. Neem de proef op de som en vergelijk prijs en kwaliteit met de Franse champagnes ! Doe dit bij voorkeur blind.

Tip: Bewaar Cava rechtop en beschermd tegen licht op een koele plaats.

| Feiten op een rij | |
|-------------------|------------------------------|
| CRDO adres: | Avda Tarragona, 24 |
| | 08720 Vilafranca del Penedès |
| | Barcelona |
| | Spanje |
| D.O. Vastgesteld | 04 september 1959 |
| Telefoon | +34-93-890-3104 |
| Fax | +34-93-890-1567 |
| E-mail | consejo@crcava.es |

| | |
|----------------------------------|--|
| Website | www.crcava.es |
| Wijngaarden: | |
| Subzones | Vrnl. Catalonië; 6 overige plus 1 voorlopige |
| Door wijngaard bedekt areaal | 32.009 ha |
| Hoogte | 100-700 m |
| Bodemtypes | Diverse |
| Belangrijkste druivensoorten (w) | <u>Macabeo</u> , <u>Xarel-lo</u> , <u>Parellada</u> , <u>Subirat</u> |
| Belangrijkste druivensoorten (r) | <u>Garnacha</u> , <u>Monastrell</u> |
| Toegestane druivensoorten (w) | <u>Chardonnay</u> |
| Toegestane druivensoorten (r) | Pinot Noir, Trepát (alleen voor rosé) |
| Geleiding en snoeien | Afhankelijk van het gebied, meestal goblet en cordón de royat |
| Belangrijkste onderstokken | 41-B, 161-49, 110 Richter, SO4, Rugieri 140. |
| Biologische wijnbouw | Verwaarloosbaar |
| Klimaat: | |
| Max. zomertemperatuur | 35 °C |
| Min. wintertemperatuur | -5 °C |
| Gemiddelde hoeveelheid regen | 550 mm per jaar |
| Gemiddelde hoeveelheid zon | 2.550 uur/jaar |
| Productie: | |
| Maximaal toegestane oogst | 12.000 kg/ha witte druiven; 8.000 kg/ha blauwe druiven |
| Opbrengst | 66,66% |
| Equivalent hl/ha | 80 hl/ha wit; 53 hl/ha rood |
| Overige | Mousserend, wit en rosé: min. 10,8%; max. 12,8% |
| Wijnhuizen: | |
| Totaal | 271 |
| Exporterende bodega's | 131 |
| Particuliere bodega's | 115 |
| Coöperaties | 16 |
| Export - 1990 | - (waarvan 6.205 hl naar Nederland) |
| Export - 2000 | - (waarvan 8.556 hl naar Nederland) |
| Export - 2001 | - (waarvan 9.630 hl naar Nederland) |
| Export - 2002 | - (waarvan 9.699 hl naar Nederland) |
| Export - 2003 | - (waarvan 12.960 hl naar Nederland) |
| Export - 2004 | - (waarvan 13.810 hl naar Nederland) |
| Export - 2005 | - (waarvan 17.783 hl naar Nederland) |
| Export - 2006 | 17.330 hl (naar Nederland) |

Bodega Sumarroca

Dit wijnbedrijf - dat pas sinds het einde van de jaren '80 actief is met Penedès-wijn - is het bezit van de familie Sumarroca. De vader en de drie zoons die in het bedrijf zitten zijn allen actief in diverse takken van het bedrijf. Als groep is Sumarroca actief en leider in Spanje met

laboratoriumanalyses in de medische wereld. Verder heeft de groep belangen in elektriciteit, kwekerijen en in een van de belangrijkste olijvenplantages in California. Geen kleine jongen dus.

Grootste wijngaard



De familie is van origine afkomstig uit Lleida en kwam naar Penedès in het begin van de jaren '80, kocht er diverse landgoederen, maar brak pas echt door toen ze in 1999 het landgoed van 403 hectaren van Marques de Monistrol kochten. Dit landgoed is de grootste aaneengesloten wijngaard van de Penedès. Het voorziet voor 100% in de behoefte van druiven voor de wijnen en de cava's. Alleen in zeer droge jaren zoals 2005, wordt er basiswijn voor cava ingekocht.

Grote wijngaarden, fijne wijnen. De uitbreiding van de Sumarroca domeinen - meer dan 470 ha. waarvan meer dan 250 ha. reeds aangeplant zijn, D.O. Cava en D.O. Penedès - geeft Bodegues Sumarroca in Subirats, Alt Penedés, de basis voor de productie van een breed gamma aan kwaliteits-cava's, witte en rode wijnen. Sumarroca is een van de weinige bodega's in de regio die het ganse proces vanop de wijngaard tot in de fles volledig in eigen beheer heeft. Een nauwgezette controle van de selectie van de variëteiten, van de wijngaarden en de oogst vormen de basis van de hoge kwaliteit van de wijnen.



Naast een pionier te zijn in het overbrengen naar Spanje van variëteiten zoals: Chardonnay, Muscat, Sauvignon, Pinot Noir, Riesling, Gewürztraminer, Merlot, Cabernet Sauvignon en andere, heeft Sumarroca de traditionele variëteiten van de streek behouden: Parellada, Macabeo, Xarel.lo, Garnacha, Tempranillo, Monastrell, enz. Op een van de percelen van de Finca Sumarroca, genaamd 'La Viña del Mundo' werden honderden verschillende variëteiten van over heel de wereld experimenteel aangeplant. Dit geeft een ervaring die waarschijnlijk nergens anders op de planeet terug te vinden is. De kennis en ervaring van de Sumarroca wijnmakers, de moderne

installaties voor de vinificatie en verouderingsprocessen zorgen voor grote wijnen van hoge kwaliteit en sterke persoonlijkheid.

Reserva-kwaliteit

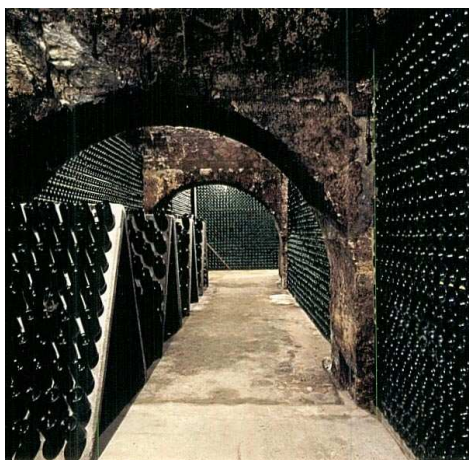
Sumarroca produceert zo'n 2 miljoen liter wijn, waarvan zo'n 750.000 liter cava. De druiven die Tomás Puig, de wijnmaker van Sumarroca, gebruikt zijn Macabeo, Parellada en Xarel-lo en een beetje Chardonnay. Alle cava's geproduceerd door Sumarroca zijn van reserva-kwaliteit, dat wil zeggen minimaal 15 maanden met 2^{de} gisting op fles.



Emilio, Mia en Tomás Puig



Carles Sumarroca



Bron: www.puertadelsol.be ; www.wijnplein.nl ; www.vinos-de-espana.nl