

Cava als feestwijn

Nooit was er in Vlaanderen zoveel vraag naar bubbels uit Spanje. Een goede cava drinkt immers lekker weg en de prijs bederft het niet, zeker als je vergelijkt met champagne van een gereputeerd merk. Maar is cava ook een feestwijn? We kozen en proefden twaalf flessen tot 15 euro. Drie sterren betekent lekker maar niet voor speciale gelegenheden, vier sterren is feest, bij vijf sterren zitten we aan de top. Salud!

► Tekst: Luc Meyermans - Foto's: KOS



Cava Gran Marques Brut

Instapcava van het gereputeerde huis Vallformosa. Groengele nuances. Levendige belletjes, snelle aroma's van meloen en appel. Pittig en fruitig met mooie zuren in de finale.

Doordrinker met geweldige prijs-kwaliteitverhouding.

Bij Vinoland, Destelbergen, 09/229.28.91; World Wide Wines, Diest, 013/32.29.20

Prijs: vanaf 6,30 euro



Cava Arte Latino Brut

Heette voorheen Cristalino, maar daar maakte het champagnehuis Louis Roederer, met zijn Cristal, bezwaar tegen. De naam wijzigde, de kwaliteit bleef: fijne belletjes, fruitige, toasty geuren, **witte perzik en kruisbes** op het palet. Zachte afdronk. Een feest voor een bijzonder zacht prijsje.

Bij Ad Bibendum, Sint-Truiden, 011/26.27.00

Prijs: 6,84 euro



Cava Coviñas Brut

Bodegas Coviñas liggen in het achterland van Valencia. Hun cava heeft de drie 'traditionele' druiven als basis. Bloemige aroma's, ook geel fruit. Zijdezacht met veel finesse en persistente pareling. Goede lengte, gedragen door frisse zuren. Een aperitief in een **moie fles**.

Bij Wijnen-Châteaux, Ternat, 02/460.42.40

Prijs: 7,99 euro



Cava Sybarus Brut

Valencia en meer bepaald Utiel-Requena is de geboortegrond van deze licht aromatische cava, een assemblage van 80% macabeo en 20% chardonnay, die 19 maanden *sur lie* blijft. Fijne pareling.

In de neus krijg je citrus, met **amandelen en toast** op de achtergrond. Frisse, volronde smaak die zeer droog eindigt. Zeker wat tapas bij eten.

Bij El Olivo, Geraardsbergen, 054/41.16.48

Prijs: 8,95 euro



Cava Freixenet Gran Cordon Negro

Het handelsmerk van het bekende Freixenet zijn de matte flessen, ook voor de Gran Cordon Negro, met tweede gisting van 24 tot 30 maanden. Brillant geel, met fruitige tonen van groene appel op een laagje citrus. Fris en licht, goede zuur/suikerbalans. **Betrouwbaar** product maar net niet boeiend genoeg om op de feesttafel te zetten.

Bij Carrefour.

Prijs: 8,99 euro



Cava Ferret Brut Reserva

Ferret gebruikt de drie traditionele druiven, met overwicht aan parelada. Goudgele, heldere kleur, fijne mousse. Zuivere aroma's van witte perzik, exotisch fruit en gebrande amandelen. **Droge cava** die evenwichtige zuren tentoonspreidt en een volle smaak heeft. Dosering van 8 gram geeft een hint van zoet in de finale. Als aperitief maar nog beter bij een licht voorgerecht.

Bij Amor Vini, Haren, 02/215.80.52

Prijs: 9,35 euro



Cava Cuatro Rayas Brut

Uit de regio Rueda, Midden-Spanje, van 100% verdejo, dé lokale witte druif. Cuatro Rayas volgt de traditionele methode. Lichtgele kleur, een romig, doordringend parfum met wat oxidatie en een krachtige, geëvolueerde smaak. Zoethout in de afdronk. **Maaltijd cava**.

Bij L-Spedition, Gavere, 09/281.10.12

Prijs: 9,50 euro



Cava Julià & Navinès Brut Nature

Cava van een familiebedrijf dat traditie koppelt aan innovatie. De brut nature heeft 30 maanden gerijpt. Uitgesproken aroma's van appel en peer, hint van bloemen. Volle, fruitige smaak zoals dat hoort voor een cava, zuren op de juiste plaats. **afwisselend pittig en sappig**. Prachtige wijn!

Bij www.octopusparkling-wines.eu, 09/378.26.12

Prijs: 9,71 euro



Cava Mas Suau Brut Nature

Achter een eigentijds etiket gaat een brut nature schuil, die mooi parelt en **meteen verleidt** met aroma's van bloemen en limoenschil. Bijzonder fris en fruitig in de mond, malse afdronk, goede lengte. Als aperitief of bij lichte gerechten met gestoomde vis en zeevruchten.

Bij Iuzu, Brussel, 0475/34.27.62, www.iuzu.eu

Prijs: 9,90 euro

