

DE 10 BESTE CAVA'S

Je kunt er dezer dagen niet omheen. Cava pronkt met trots op alle wijnkaarten en is een echte rage in het wijncircuit. Na de Duitsers, de Britten en de Amerikanen zijn de Belgen de grootste importeurs ter wereld van de Spaanse schuimwijn. Met prijzen die vaak onder de 15 euro liggen, heeft cava een voortreffelijke prijs-kwaliteitverhouding. Wijnkenner Simonne Wellekens koost de tien beste cava's onder de 15 euro.

ONDER
DE 15
EURO



1. MARRUGAT GRAN RESERVA BRUT NATURE 2005

Bodegas Pinord is een familiebedrijf met een wijngaard in Vilafranca del Penedès. Een combinatie van de druivensoorten macabeo, xarel-lo en parellada en de lange rijpingsperiode *sur lie*, resulteert in een schitterende cava met een briljante licht groen-gele kleur en een fijne, constante pareling. Een delicate en frisse geur van bloemen, honing, broodkruim, nootjes en fruit, harmonieus en verfijnd, vertaalt zich in een pittige smaak met een delicioze zachtheid, ondersteund door een speelse zuurheid die voor de nodige spanning zorgt. Het slot is sappig, rijp en lang. Dit is een prachtige wijn waarin kracht en elegantie perfect samengaan.

Alcoholgehalte: 11,5%

Prijs: te koop voor € 11,80 bij Alhambra, 09/233.35.36, www.alhambra.be



2. NADAL GRAN RESERVA ESPECIAL 2005

Can Nadal de la Boadella bestaat al sinds de 16de eeuw. De wijnstokken groeien op een veertigtal percelen rond het authentieke huis en de kelders. De Especial, voor het bedrijf de eerste gran reserva met een jaartal, onderscheidt zich door de dominantie van parellada, goed voor 52% van de mix. De druiven zijn afkomstig van zeer oude wijnstokken en zorgen, samen met een suikerdosering van minder dan 3 gram per liter, voor een complexe cava in een uiterst verfijnde stijl. Deze wijn is strogeel gekleurd, met groene reflecties en fijne bubbels. Opmerkelijk is de zuivere geur van rijp fruit, belegen toetsen van gebak, licht rokerig, en de frisse ondertonen. De smaak getuigt van klasse, stevig en stijlvol, met een verweven eenheid en een rijk mondaroma. De zijdeachtige structuur met een sappige zuurheid zorgt voor pit en grote finesse, eindigend in een mooie retro.

Alcoholgehalte: 12%

Prijs: te koop voor € 14,50 bij Delphico, 0477/61.80.55, www.delphico.be

3. CANALS NADAL GRAN RESERVA BRUT NATURE 2003

In 1986 begon Antoni Canals Nadal samen met zijn zonen cava te produceren. Het wijnhuis maakt een breed assortiment cava met de drie inheemse druivenrassen van de Pla del Penedès, ten zuiden van Barcelona. Deze cava heeft een licht goudgele kleur en een fijn parelsnoer. Een intens aroma met oxidatieve toetsen van geplette appel, gebak, nootjes en honing, breed en complex, verwijzen naar de rijping van 42 maanden. In de mond volgt een stevige smaakexplosie, wat duidt op een ongedoseerde versie. Een geknoopte eenheid met een fraaie zuurheid, vol en rijp en perfect versmolten, eindigt in een blijvende nasmaak waarin zich opnieuw tonen van rijpe appel en abrikoos ruim ontwikkelen.

Alcoholgehalte: 12%

Prijs: te koop voor € 14,50 bij Buen Gusto, 0476/50.13.53, www.buengusto.be

4. CANALS NADAL BRUT RESERVA

De wijngaard van Canals Nadal is amper vier hectare groot. Daarnaast worden druiven aangekocht van lokale wijnbouwers. Voor het merendeel worden variëteiten als xarel-lo en macabeo gebruikt, aangevuld met parellada en chardonnay. Voor rosé wordt de inheemse trepat ingezet. Brut reserva onderscheidt zich van de andere cuvées door de toevoeging van wat suiker en een rijping van 15 maanden. Een licht getoaste geur, met aroma's van boterkoekjes, broodkruim, rijp fruit en bloemen, ontwikkelt zich na een stevige moussevorming in het glas. Het fijne en delicate smaakprofiel wordt opgebouwd door zacht zuur, met rijpe tonen van peer, appel en passievrucht. De complexe eenheid is mooi verweven en toont een fris slot met grote lengte, lieflijk en elegant.

Alcoholgehalte: 12%

Prijs: te koop voor € 10 bij Buen Gusto, 0476/50.13.53, www.buengusto.be

5. NADAL BRUT

Op Finca Nadal wordt een selectie van het specifieke druiventrio macabeu, xarel-lo en parellada gebruikt voor de cava brut. De rosé wordt gemaakt met pinot noir. Brut is de meest eenvoudige variant, speels en jeugdig, breed inzetbaar voor recepties en feestjes. De wijnbouwer Eric Nadal laat de wijn voor de brutversie twee jaar rijpen. Het resultaat is een strogele wijn met een stevig parelsnoer en een rijk gevarieerde geur van rijpe fruittonen, geplette appel en broodkruim, gecombineerd met florale toetsen en droge kruiden. De smaak is heel breed, intens en verfijnd. De kern is krachtig, met een verweven zuurheid en een delicaat evenwicht tussen droog en zoet. Het slot is lang met een hint van hout.

Alcoholgehalte: 12%

Prijs: te koop voor € 11,50 bij Delphico, 0477/61.80.55, www.delphico.be

6. JULIA & NAVINES BRUT NATURE

Dit familiebedrijf in de Penedès, de regio die verantwoordelijk is voor 95% van de cavaproductie, legde zich in het begin van de 20ste eeuw toe op cava. Traditie en innovatie zorgen voor kwalitatieve cava's, gecommmercialiseerd onder de naam Julia & Navines. Brut nature, met 2 gram suiker per liter, kreeg een rijping van 30 maanden *sur lie*.

Een goudgele tint en een continue belletjesstroom kenmerken deze cava, met een fris expressief parfum van appel en peer, een toets van bloemen en broodkruim, heel zuiver en verfijnd. De smaak vertoont dezelfde rijpe tonen, gevat in een pittige zuurheid. Het geheel is sappig en karaktervol met een mineraal eind.

Alcoholgehalte: 11,5%

Prijs: te koop voor € 9,71 bij Octopus, 09/378.26.12, www.octopusparklingwines.eu

7. PARXET BRUT RESERVA

Alella is een stadje 15 km ten noorden van Barcelona, met een eigen appellation. Wijngaarden zijn er aangelegd langs de kust, tot aan de uitlopers van het gebergte.

In deze mediterrane zone ligt het wijnbedrijf Parxet, dat kan bogen op een 500 jaar oude wijntraditie. De 200 hectare wijngroonden zijn voor een groot deel beplant met pansa blanca, de lokale naam voor xarel-lo en de voornaamste speler in de samenstelling van witte cava's. De cava schittert in het glas, met een bleek gele kleur en een fijne pareling. Appel en citrusfruit bepalen de frisse geur, wat bloemig en nadien licht getoast. De smaak is pittig en droog met een flinke zuurheid, voldoende onderbouwd. Het redelijk brede smaakprofiel is evenwichtig en toont enige finesse. Het slotstuk is lang, met een fris zuiverend eind.

Alcoholgehalte: 11,5%

Prijs: te koop voor € 11 bij La Riojana, 09/230.06.50, www.lariojana.be