

Frank Van der Auwera

WijnKOOP GIDS 2011

De 300 beste wijnen
onder de **10** euro

MET
30 CAVA'S EN
andere bubbels
TOT 15 euro

Uitgeverij
**VRJ
DAG**

Spanje Cava

Julià & Navinès

Brut Nature



Xarel.lo, Parellada, Macabea In deze traditionele moussemix van 36% Xarel.lo, 36% Parellada en 28% Macabeo – zo traditioneel alsof het lijkt dat Mozes deze mengvoorschriften samen met de Tien Geboden op de stenen tafelen gegrift van de berg Horeb meebracht – speelt opnieuw de rijpe witte fruitfactor een hoofdrol. We weten niet hoe het komt, maar telkens we een ‘Brut Nature’ op het label ontdekken, oordelen we achteraf in ons proefglas dat de wijn toch iets gedoseerder smaakt dan we aanvankelijk dachten. Nochtans, ‘Brut Nature’ betekent dat er na het dégorgement, het verwijderen van de gistprop, geen extra suikers werden toegevoegd en het natuurlijke restsuikergehalte zeker beneden de 3 gram/liter-niveau blijft. Na de bijzonder zuiver hagelwitte moussekraag, tegen zijn fonkelend mediumgoudgele achtergrond en met de kabbelende kleine belletjes, volgt een citrusfris geurenpakket, waarin limoen, groene peer en Kaapse appel, naast witte lentebloemen en een aangename kruidigheid. In de mond echter wel rijper van textuur, met wit fruit (Jonagold, Conférence), met verder impressies van vers broodkruim, nog niet geheel rijpe kweeper plus een aangenaam appel- en citruszesty moussegevoel, maar in se toch vrij genereus en suave voor een brut nature. Serveerwikk: 8 à 9°C.

Octopus Sparkling Wines (Eeklo)