

# Octopus Sparkling Wines 3 maal in de prijzen !

De bekende wijnjournalist Frank van der Auwera en zijn proefpanels weten in de Wijnkoopgids jaar na jaar uit het grote aanbod telkens weer de 300 beste wijnen en de 30 beste cava's en andere bubbels voor een aanvaardbare prijs te ziften.



Van de 30 genomineerde cava's en andere bubbels in de "Wijnkoopgids 2012" zijn er maar liefst 3 van "Octopus Sparkling Wines" afkomstig! De auteur vertelde mij dat dit nog nooit eerder is vertoond. Bovendien zijn de 3 geselecteerde "Octopus-wijnen" afkomstig uit 3 verschillende landen (Spanje, Italië en Frankrijk).



De normale winkelprijs van de "Wijnkoopgids 2012" is € 14,90. Indien u echter een bestelling plaatst voor minimum € 150,00, dan kan u de gids bij "Octopus Sparkling Wines" aankopen aan slechts € 9,95 ! Geniet van dit uitzonderlijk aanbod !\*

\* aanbod geldig zolang de voorraad strekt

Spanje Cava

## Julia & Navinès Brut



**Xarel.lo, Parellada, Macabeu** Deze mix, lijkt bijna letterlijk geplukt uit het handboekje *Hoe blend ik de ideale cava?*, namelijk op basis van 36% Xarel.lo, 34% Parellada en 30% Macabeu. Verder gebruikt deze bodega louter het druivensap van eerste persing – de crème de la crème, vergelijkbaar met extra virgine olijfolie – en laat deze cuvée maar liefst vijftien maanden 'sur lattes' in de kelder logeren. Als je weet dat de appellatie cava wettelijk al gegeven wordt aan elke moussewijn die negen maanden op fles rust, dan merkt u meteen het kwaliteitsverschil, want door het intensere contact tussen gistresten en jonge wijn, wint het eindproduct aan complexiteit. Dat ruiken en proeven we: na de lichtstrogele kleur met nog groene zweem en vooral alerte belletjesboulevard, volgt een fris parfum van groene appel, kruisbes, perzikbloesem, kweeperengelei plus een kruidige toets. Sappig in de mond, met frisse appeltoets, veel wit fruit en groene peer, zijdezacht qua textuur, fris maar zeker niet te citrusachtig. Mollige afdronk. Correcte cava met zeer correct prijskaartje, te schenken rond 7°C.

Octopus Sparkling Wines (Eeklo)

Frankrijk Crémant de Bourgogne

## Sylvain Bouhélier Cuvée Tradition Brut



**Pinot noir, Chardonnay** Van alle crémants is het waarschijnlijk de Crémant de Bourgogne die voor de meeste desillusies zorgt. Consumenten verwachten immers de rijkdom van stille witte Bourgogne terug te vinden in belletjesvorm, maar krijgen daarentegen vaak nogal monotone, anonieme en veel te dure bubbels in hun fluitglas. Maar deze Cuvée Tradition, een mix van 60% Pinot noir en 40% Chardonnay die twintig maanden op fles ('sur lattes') konden rijpen, laat zien hoe het wel kan. Sylvain Bouhélier laat de druiven dan ook manueel plukken en triëren in zijn 6 hectare kleine wingerd in Chaumont-le-Bois. Die aanpak loont, want na de mediumstrogele, goudgeel glanzende kleur en correcte belletjesstroom, volgt een rijp georiënteerd, zelfs champagneachtig boeket van pain grillé, versgebakken brood, kweeper en gestoofde appel. Daarna verrassend frisser en pittiger in de mond dan de neus suggereerde, met vooral impressies van mineralen, gele pruimen en zesty citrusfruit, plus fijn moussegevoel. Drinken rond 7 à 8°C.

Octopus Sparkling Wines (Eeklo)

Italië Valdobbiadene Prosecco Superiore

## De Faveri Nera Brut Millesimato 2010



**Prosecco Lucio** en Mirella De Faveri kochten in 1978 dit domein, gelegen in de provincie Treviso, waar ze nu circa 15 hectare wingerd exploiteren. Die gebruiken ze als uitvalsbasis voor deze uitstekende Prosecco, die een groot publiek moet kunnen charmeren, ook al behoort deze cuvée niet meteen tot de spotgoedkoopste. Laat dat een les zijn: net zoals cava van 5 of 6 euro zelden de moeite waard is, is dat ook het geval met Prosecco in die ultralage prijszone. Moussekwaliteit heeft toch een zekere bodemprijs. In ons tulpglas glijdt een schuimwijn met een vinnige, parelmoer glanzende moussekraag, plus een enorm rijk parfum van witte perzik, abrikoosjes en zoete lentebloesem, frivol én zuiver. Zeer lekker in de mond, rijk aan lichtexotisch geel en wit fruit (nectarine, perzik, abrikoos) met verder impressies van brioche, citrusfruit en een minerale finale. Schenk deze vineuze én elegante Prosecco rond 8°C.

Octopus Sparkling Wines (Eeklo)



OCTOPUS  
SPARKLING WINES

Garenstraat 39, B-9900 Eeklo  
tel ++ 32 (0)9 378 26 12 • fax ++ 32 (0)9 378 26 13  
info@octopussparklingwines.eu • www.octopussparklingwines.eu