

# Cava

**Naslov originala:** Cava Sparkling Wine: Outstanding Bubbly on the Cheap

**Izvor:** <https://winefolly.com/>



**Objavljeno:** 13.04.2016. by Madeline Puckette

**Obrada slika:** Dijana Pantić

**Prevod:** Dragutin Mijatović

**Ključne riječi:** pjenušavo vino, cava

Što više istražujete pjenušavo vino Cava, nalazite više paralela sa šampanjcem. Mnoga vina su proizvedena na skoro istom nivou kvaliteta kao i vino Champagne. Cava je uvijek tu.

## CAVA

### STILOVI

- Bijeli
- Rose

#### NIVO KVALITETA

- CAVA**  
Starenje najmanje 9 mjeseci na talogu.
- RESERVA CAVA**  
Starenje najmanje 15 mjeseci na talogu (kao i ne-godišnji Champagne).
- GRAN RESERVA CAVA**  
Starenje najmanje 30 mjeseci na talogu i sa određenim godištem.

#### NIVO SLASTI

- BRUT NATURE**  
Do 3 grama/litar
- EXTRA BRUT**  
Do 6 grama/litar
- BRUT**  
Do 12 grama/litar
- EXTRA SECO**  
Između 12-17 grama/litar
- SECO**  
Između 17-32 grama/litar
- SEMI-SECO**  
Između 32-50 grama/litar
- DULCE**  
50+ grama/litar

Nije dozvoljeno u Gran Reserva flašama

#### SORTE ZA PROIZVODNJU VINA CAVA

- MACABEO**  
Zrele, egzotične arome citrusa i koštičavog voća, egzotične i voštane cvjetne note (bergamot, kamilica)- dodaju eleganciju i osnova je većine mješavina.
- PARELLADA**  
Dunja i agrumi, žuti cvjetovi, svježe orašaste note - dodaju teksturu srednjem nepcu i tijelo mješavinama.
- XARELLO**  
Nadozrele arome citrusnih i jabučastih plodova, principijelno doprinose vinskoj kiselosti i svježini mješavine.
- CHARDONNAY**  
Okusi žute jabuke, limuna i dunje - daju srednjem nepcu i bogatiju uljanu teksturu.
- TREPAT I GARNACHA**  
(Ponekad Pinot Noir i Monastrell)  
Dodaju zrele i nedozrele arome crvenih bobica, tipično pojačavaju tijelo kao i dodavanje ružičastog pigmenta.

#### PROIZVODNJA

##### TRADICIONALNI METOD

Cava se proizvodi po istom metodu kao i šampanjac (Champagne).

- Osnovna vina se spajaju kako bi se stvorio cuvée (mješavina) koja se zatim stavlja u boce.
- Šećer/sira od grožđa (nazvana *lker de tirage*) i kvasac se dodaju da bi započela druga fermentacija unutar boce.
- Vina stare neko vrijeme na mrtvim ćelijama kvasaca - vinski talog.
- Talog se uklanja iz grlića flaše i zamjenjuje sa *dosage* (mješavina vina i šećera/sire), a zatim flaše zatvaraju.

Čajna kašičica pokazuje prosječni nivo šećera u kašičici od 5 oz (150ml) serviranog vina.

**WINE FOLLY**

## Vodič za pjenušavo vino Cava

"Cava odgovara šampanjcu na mnogo načina, često za malo nižu cijenu."

Ovaj članak će vam pomoći da identifikujete veliko pjenušavo vino Cava tako što ćete razumjeti način proizvodnje, različite stilove, konvencije označavanja i sorte grožđa.

## Sorte za proizvodnju vina Cava

1. **Macabeo:** (Viura, Macabeu) Bijela sorta grožđa (35,3% ili 11.847 ha). Zrele, egzotične arome citrusa i koštičavog voća, egzotične i voštane cvjetne note (bergamot, kamilica) - dodaju eleganciju i osnova su većine mješavina
2. **Parellada:** Bijela sorta grožđa (20,3% ili 6.816 ha). Dunja i citrusi, žuti cvjetovi, svježje orašaste note - dodaju teksturu srednjeg nepca i tijelo mješavinama.
3. **Xarello:** Bijela sorta grožđa (25,5% ili 8.366 ha). Nedozele arome, citrusnih i jabučastih plodova, uglavnom doprinose vinskoj kiselosti i svježini mješavina.

## Druge sorte za proizvodnju vina Cava

- **Chardonnay** (8,7% ili 2.926 ha) i **Pinot Noir** (2,5% ili 837 ha): Ove dvije sorte grožđa francuskog su porijekla i popularne su u Reserva bocama vina Cava.
- **Trepat:** Rijetka crna sorta grožđa (3,3% ili 1.103 ha). Dodaje zrele i nedozele crvene bobice crvenim cvjetnim aromama, tipično pojačava tijelo i dodaje rosé pigment.
- **Garnacha Tinta** (4,1% ili 1.377 ha), **Monastrell** (0,1% ili 41 ha), **Subirat Parent** (0,2% ili 78 ha): Druge španske crne sorte grožđa koje se koriste za proizvodnju vina Cava rosé (4,2% ili 573 ha).

Postoji ukupno 33.600 hektara posvećenih proizvodnji vina Cava. 95% Cava vina se proizvodi u regionu Penedes (Španija).



Čaša Cava roséa je savršena pratnja sa Iberico šunkom.

## Stilovi pjenušavog vina Cava

Većina Cava pjenušavog vina koja se prodaje na tržištu je osnovni stil Cava Brut. Finijim primjerima je potrebno duže vrijeme čuvanja prije puštanja u prodaju.



**Cava**, minimum 9 mjeseci držanja-čuvanja na talogu (identično kao kod francuskog pjenušavog vina Cremen)



**Reserva Cava**, minimum 15 mjeseci držanja-čuvanja na talogu (kao i kod ne-vintage Champagne)

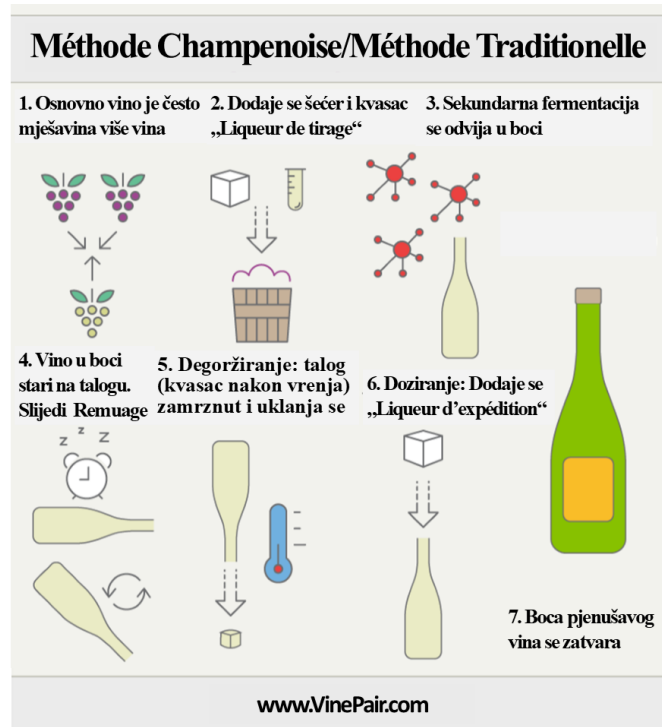


**Gran Reserva**, minimum 30 mjeseci držanja-čuvanja na talogu, označene berbe-godišta-vintage i dostupan je kao Brut Nature, Extra Brut, ili samo Brut (slično kao i Vintage Champagne!)

Uopšteno govoreći, što se pjenušavo vino Cava duže čuva, time je bogatija na okusu i orašastom aromom. Dugo čuvane-barikirane berbe (vintage) Gran Reserva Cava pjenušava vina često imaju note brioša, bademovog omotača, prženog lješnjaka ili dima.

## Kako se proizvede pjenušavo vino Cava

Većina Cava vina na tržištu imaju osnovne oznake, vina koja su starila samo 9 mjeseci na talogu ("lees"). Za ime pakla, *šta je to, pitate se?* E to bi mogao biti najvažniji dio Cava ponude u borbi protiv francuskog šampanjca.



Champagne stil (poput Cava) prolaze kroz veoma specifičan proizvodni proces. Da bi dobili mjehuriće u vinu, vinari izazivaju zatvorenu sekundarnu fermentaciju u boci. Kao sporedni proizvod, rastvoreni CO<sub>2</sub> (tj. karbonizacija) je zarobljen u vinu. Iako razvoj mjehurića traje samo nekoliko nedelja, magija vina iz šampanjskog stila (uključujući i Cava) tek počinje.



Champagne talog (takođe poznat kao). "lees"

Autoliza ("auto-liesis", bi-proizvod starenja-čuvanja na talogu) je počela. Enzimi u neaktivnim ćelijama kvasca (lees-

talog) počinju da obogaćuju vino, dodajući potpuno novu familiju privlačnih, pikantnih okusa Cava: svježe tijesto, bijela čokolada i badem-marcipan note. Što se više pjenušavost podvrgne autolizi (tj. starenju lees-taloga), to će vino imati više tih aroma. Većina pjenušavih vina proizvedena po šampanjskom metodu prolazi minimum 9 mjeseci ovog starenja, tj držanja na talogu.

Ove neaktivne (mrtve) ćelije kvasca su ključni razlog zašto je Cava mnogo bolja konkurencija šampanjcu nego Prosecco, koji obično nije podvrgnut dugotrajnoj autolizi. Mlada Cava obično dominira aromama citrusa i voćni aroma: dunje, žute jabuke, limete i Meyer limuna.

Međutim, zbog načina starenja vina, vjerovatno ćete naći i set aromatičnih aroma hljeba i orašića, brioša, bademova omotača, pečeni lješnika ili dima. Većina Cava vina koja se prodaje u Americi proizvedena je u Brut (uglavnom suvom) stilu; okusi mogu biti lagani i kiselkasti, sa svježim, osvježavajućim čarobnim mjehurićima.

Snažnija i kompleksnija Cava vina su klasifikacije **Reserva** i **Gran Reserva**. Ova vina (po zakonu) treba da imaju više autolitike (lees) starenja na talogu, a proizvođači često koriste mnogo finije cuvée ("kew-vay", bazne mješavine vina), sa više bogatstva, teksture i složenosti kako bi povećali i konkurentnost sa velikim uticajem aroma derivata taloga (lees).

Proizvođači vina Cava prvenstveno se oslanjaju na španske regionalne bijele sorte grožđa Macabeo, Parellada i Xarello kako bi proizveli pjenušavo vino Cava. Macabeo je daleko najvažniji od ove tri, imajući u vidu da ima tendenciju da iskazuje složenije okuse (kiselost limuna, žuti cvjetovi, bademova pasta) i veću sposobnost starenja povećanjem tijela i kiselinske svježine.

Macabeo, sinonim za sortu Viura, glavna je sorta grožđa finog starog bijelog Rioja vina. Neki proizvođači Cava vina fokusirali su se na Macabeo, zagovarajući ga kao jednu varijantu Cava u pjenušavim vinima Reserva i Gran Reserva bocama. Ova vina pružaju odličnu priliku da sami istražite kakve okuse daje sorta Macabeo (ili možete kupiti veliku bocu vina White Rioja da istražite grožđe bez mjehurića).

### Poslednja riječ o Cava vinu

Uvoz pjenušavog vina Cava Reserva i Gran Reserva u SAD porastao je za više od 50% od 2014. godine i ova kategorija pjenušavog vina će postati sve traženija jer predstavlja pravog ubicu u odnosu na francuski šampanjac. Cava, posebno višeg kvaliteta, nastavlja letjeti ispod radara i možete pronaći mnogo izuzetno vrijednih primjeraka u boljim trgovinama na malo.

Znati kako pronaći sjajno pjenušavo vino je vještina koju ćete vjerojatno koristiti iznova i iznova, jer, suočimo se, odgovor je obično u mjehurićima. Dakle, ako ste ljubitelj francuskog šampanjca, otkrivanje drugih pjenušavih vina iz cijelog svijeta čini veliki ljetni projekt! Najbolji dio je da su mnoga od ovih vina znatno povoljnija od šampanjca, što olakšava eksperimentisanje sa novčanikom. Zahvaljujući vinima kao što su Cava, Crémant i Prosecco, pije mjehurića svakodnevno je apsolutno moguće. **Zapamtite, pjenušavo vino nije za prilike, to je prilika!**



***Poznati Cava brendovi samo da se zna.***

### Sources

Cava Consejo

Cava Regulatory Document ([pdf](#))

Articles, [Beginner](#), [Cava](#), [Favorite](#), [Spain](#), [Sparkling Wine](#), [Wine Types](#)