

# Vinoplevelser

## Cava Milesimé

Juvé Y Camps Sa



I den nordøstlige del af Spanien ved den catalanske middelhavskyst syd for Barcelona, finder man Penedés-området, Cava's hjemstavn.

Betegnelsen Cava dækker over spansk mousserende vin lavet på Methode Traditionelle, det der tidligere blev kaldt Champagne-metoden. Grundvinen tilsættes således sukker og gær, hvorpå den tappes på tykke flasker for at gennemgå andengæring i minimum ni måneder. Jo længere tid vinen får lov til at ligge, desto flere smagsnuancer og finere mousse vil den færdige Cava opnå. Efter endt lagring bringes flaskerne til pupitrene, en art flaskereoler, hvor flaskerne sættes med bunden i vejret. I denne stilling vil vinen bundfald samles i flaskehalsen, som nedsænkes i minus 20 graders frysevæske. Ved nedfrysningen indkapsles bundfaldet i en isklump, som man derpå slet og ret skyder ud ved at tage kapslen af flasken og lade kulsyretrykket presse klumpen op. Afslutningsvis toppes flaskens indhold op med en likør, som alt efter mængden, der tilsættes, giver en enten tør eller sød Cava.

Firmaet Juvé y Camps, der blev grundlagt i starten af 1900-tallet, har siden da opnået ry for at være Spaniens bedste Cava-hus. Deres produktionsmetoder må dog også betegnes som absolut kompromisløse - her skyes ingen midler for at opnå den bedste kvalitet. Med denne mentalitet kan det ikke undre nogen, at Juvé y Camps gang på gang roses til skyerne, for eksempel af vinskribenten Robert Parker, som kort og godt siger "...Den bedste producent af mousserende vin i Spanien er Juvé y Camps...".

**Leverandør**  
Juvé Y Camps Sa

**Land**  
Spanien

**Område**  
Penedès

**Type/Farve**  
Champagne/  
mousserende

**Drue**  
100% Chardonnay

**Fadlagring**  
24 mdr. på flaske

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Champagne

**Serveringsforslag**  
Apéritif  
Skaldyr  
Fisk - lys  
Grøntsagsretter

**Vinifikation**  
Der anvendes kun fritløbende most (dvs. den most, druerne afgiver, inden de presses). Vinen har lagret i min. 24 måneder, inden den frigives til salg.

**Smagekommentarer**  
Skræmmende godt glas mousse! Gylden farve i glasset og med perfekte små perler, der stiger flot op i glasset. Første duftindtryk er noter af fersken og melon. Efter lidt tid i glasset dukker også nuancer af honning, grape og ristet brød frem i den komplekse duft. Det er den skønneste bløde mousse, der rammer hele munden. Masser af frugt, citrus, grønne æbler samt lidt ristet toast i eftersmagen. En virkelig seriøs Cava, som vil glæde selv de stædigste Champagne-fans.



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN