

Liever een Cava?

Een waarheid als een koe, Cava is tegenwoordig “in” en wordt zowat het ganse jaar massaal gedronken in onze contreien. Een woordje uitleg. **Cava** is een Spaanse mousserende wijn, die vooral geproduceerd wordt in de Penedès streek, een wijngedebied ten Zuidwesten van Barcelona in Catalonië (Spanje).

Wijnen met de kwaliteitsaanduiding “Cava” bestaan traditioneel uit een mengsel van het sap van drie inheemse druivenrassen: Xarello, Macabeo en Parellada volgens de methode van de tweede gisting van minstens negen maanden op de fles (*método tradicional*). Goedkopere soorten worden gemaakt op “Cuve Close” (onder druk in stalen citernes). Cava wordt wel eens “Spaanse Champagne” genoemd, maar dit is eigenlijk fout, aangezien enkel schuimwijn afkomstig uit de Champagnestreek de naam Champagne mag dragen. Een wet en een toezichhoudende commissie waken sinds november 1991 over de constante kwaliteit van de cava. Ondanks dit kwamen er enige tijd geleden enkele schandalen aan het licht waarbij gesjoemeld werd door toevoeging van andere (goedkope) druivensorten uit andere streken. Bovendien moest dit controleorganisme onlangs ook ingrijpen omdat vele Cava’s van mindere kwaliteit goedkoop op de markt gegoooid werden wat schade toebreacht aan de reputatie. Goede kwaliteit heeft nu eenmaal zijn prijs!



De zoetheid hangt af van de hoeveelheid suiker in de likeur voor de tweede gisting. Van zeer droog naar zoet zijn er zeven categorieën:

- **Brut nature:** zonder toevoeging van suiker
- **Extra brut:** niet meer dan 6 gram per liter
- **Brut:** 6 tot 15 gram per liter
- **Extra seco:** 12 tot 20 gram per liter
- **Seco:** 17 tot 35 gram per liter
- **Semi-seco:** 33 tot 50 gram per liter
- **Dulce:** meer dan 50 gram per liter

Een paar voorbeelden van “echte” kwaliteit cava’s:

De **Brut nature van Castell d’Age** die Euro 14,99 kost, uiteraard van super kwaliteit, zonder enige toevoeging van suiker en zeer droog.

De **Reserva Brut van Pares Balta met de naam “Misolfa”** die maar Euro 9,95 kost en zowat bij alle liefhebbers van deze drank in de smaak valt, want wel brut maar iets fruitiger (7,3 gr/lit suiker).

Proost!!

Biodyvino biedt een gamma van 12 verschillende soorten schuimwijnen en Champagnes in de prijsklasse van €7,07 tot €36,34 (zie www.biodyvino.be.)

 **DE LEVENSSCHOOL**
ACADEMIE VOOR INTEGRALE GEZONDHEIDSZORG



OPENDEUR

25.05.2014
& 15.06.2014
10>18U

OPLEIDING TOT GEZONDHEIDSCONSULENT

cursussen natuurlijke gezondheidszorg & bewustzijnsverruiming

locatie Abdij van Tongerlo, Vesperzalen
Abdijstraat 40, 2260 Tongerlo

Vraag gratis de volledige studiegids aan

WWW.LEVENSSCHOOL.BE
TEL +32 11 60 16 75
INFO@LEVENSSCHOOL.BE

Biotiek en Vino Mundo bundelen hun krachten en worden BIODYVINO



Het grootste assortiment biologische, biodynamische en Fairtrade wijnen in België!

Nieuwe website!

www.biodyvino.be

SPECIALE PROMOTIES

Zetel: ZOERSEL Ten Hoflaan 22 - T 03-312 24 38
Magazijn: AARTSELAAR Schelselei 15 C