

Cavaproducten willen hun reputatie herstellen

Bron: C. Waters/ The Globe

Cavaproducten hopen de goedkope en vrolijke reputatie van hun mousserende wijnen te veranderen met de introductie van nieuwe kwaliteitsklassen. De categorieën Cava de Guarda en Cava de Guarda Superior zijn ontworpen om consumenten te helpen het kwaliteitsniveau en de herkomst van de populaire Spaanse mousserende wijn te begrijpen en te waarderen.

Als onderdeel van de nieuwe regelgeving zullen cava's die zijn gemaakt van een enkele wijngaard en minimaal 36 maanden gerijpt zijn, **dezelfde minimale verouderingscriteria voor vintage champagne**, het hoogste kwaliteitsniveau vertegenwoordigen, Cava de Paraje Calificado.

De nieuwe regels zijn niet alleen bedoeld om het consumentenvertrouwen op te krikken. Het is ook te hopen dat ze respect zullen opbouwen voor cava binnen de Spaanse wijnscene. In het afgelopen decennium hebben verschillende toonaangevende mousserende producenten, zoals Gramona, Llopart en Raventos I Blanc, de term verlaten. Ze geloofden dat ze het prestige en de kwaliteit van hun eigen mousserende wijnmerken effectiever konden vermarkten door afstand te nemen van het goedkope en lage imago van cava. In 2019 werd een concurrerende groep mousserende wijnmakers opgericht in het Catalaans, Corpinnat.

Een deel van de frustratie van deze wijnmakers was dat cava kon worden geproduceerd in een enorm gebied, waaronder bijna 30 van de 80 erkende appellatieregio's van Spanje. Het had geen gevoel van plaats.

Nieuwe en veeleisendere regels zullen ertoe leiden dat cava-wijnmakers de locatie waar de druiven zijn verbouwd, specificeren om regio's te helpen individuele reputaties op te bouwen. Later dit jaar zullen er nieuwe kleurgecodeerde labels op flessen verschijnen om consumenten te helpen weten hoe lang de cava heeft gerijpt en wat de herkomst van de druiven was.

Wijnnerds zullen het leuk vinden om andere kwaliteitspraktijken te kennen die nodig zijn om de Cava de Guarda Superior-aanduiding te verdienen. Zo moeten de druiven met de hand worden geoogst van een gevestigde wijngaard met rijpe wijnstokken (ouder dan 10 jaar). De noodzaak dat alle producenten tegen 2025 biologisch gecertificeerd zijn, zal ook een belangrijke verkoopkans zijn.

Ondanks alle positieve punten liggen er grote uitdagingen in het verschiet, vooral hoe wijnmakerijen en de verschillende betrokken promotieverenigingen deze gecompliceerde nieuwe maatregelen zullen communiceren zonder de consumenten te verwarren of te verliezen die cava gewoon zien als een betaalbare vervanging voor champagne.