

A top-down photograph of a group of people at a table, clinking several wine glasses filled with a light-colored beverage. The glasses have a circular logo on them. In the background, there are plates of food, including what looks like tapas or small bites, and a salad. The setting appears to be an outdoor or semi-outdoor dining area.

MARIA CASANOVAS

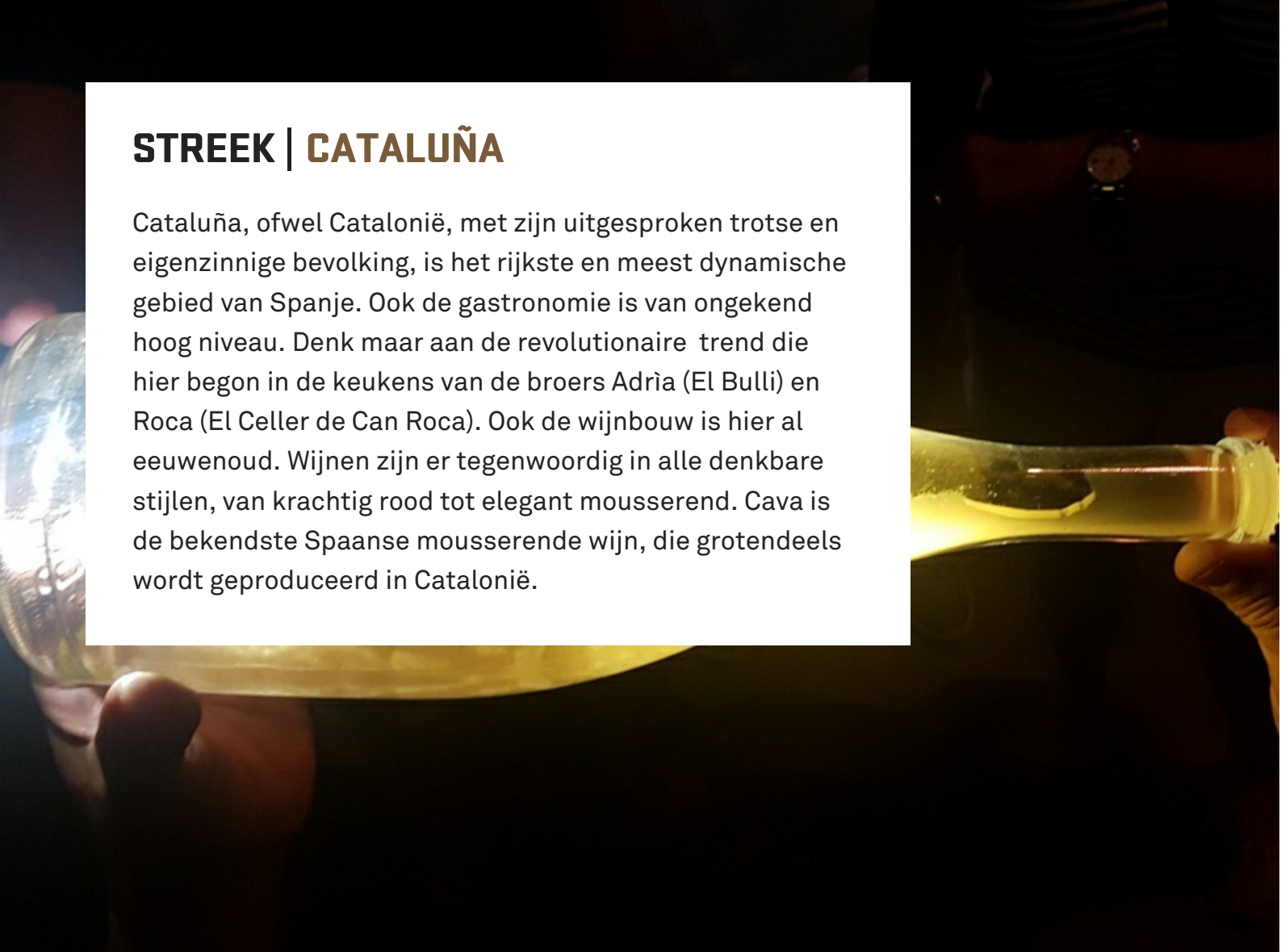
SPANJE | CATALUÑA

HET WIJNHUIS | MARIA CASANOVAS

Toen we onze Duitse collega's kort geleden vroegen om een 'Geheimtipp' voor een goede cava, kregen wij een korte mail terug: 'Maria Casanovas. Niet twijfelen'. Heerlijk duidelijk. Uiteraard brachten we de producent op de wijnbeurs ProWein een bezoekje, maar niet zonder ze eerst stevig in competitie te zetten met, op papier, de absolute toppers uit de cavaregio. Het mooiste, meest getypeerde glas proefden we inderdaad bij Rosa Casanovas, dochter van naamgever Maria. De cava's van Rosa, uiteraard gemaakt volgens de *méthode traditionnelle*, waren het huisaperitief van het inmiddels gesloten El Bulli, vier maal verkozen tot 's werelds beste restaurant.

STREEK | CATALUÑA

Cataluña, ofwel Catalonië, met zijn uitgesproken trotse en eigenzinnige bevolking, is het rijkste en meest dynamische gebied van Spanje. Ook de gastronomie is van ongekend hoog niveau. Denk maar aan de revolutionaire trend die hier begon in de keukens van de broers Adrià (El Bulli) en Roca (El Celler de Can Roca). Ook de wijnbouw is hier al eeuwenoud. Wijnen zijn er tegenwoordig in alle denkbare stijlen, van krachtig rood tot elegant mousserend. Cava is de bekendste Spaanse mousserende wijn, die grotendeels wordt geproduceerd in Catalonië.





WITARDUS

MARIA CASANOVAS 'WITARDUS' NV

LAND:	SPANJE	€ € € € €
APPELLATIE:	CAVA D.O.	
STREEK:	CATALUÑA	
WIJNSOORT:	MOUSSERENDE WIJN	
HERKOMST:	CATALUÑA	
DRUIVENRAS:	MACABEO, PARELLADA, XAREL.LO	

Witardus is een strakdroge maar rijke mousserende wijn, gemaakt volgens de *méthode traditionnelle*. De wijn rijpt twaalf tot vierentwintig maanden *sur lattes* en wordt zonder toevoeging van suiker gebotteld. Puur *brut nature* dus.

SERVEER TEMPERATUUR: 8-10°C

OP DRONK: VAN NU T/M 2020