



Apelsinblomningen är ett självklart inslag i den katalanska naturen. Alla är dock inte ätbara, som den här beska sorten används bara som dekoration.



Ett kryss i glaset botten sägs få bubblorna att stiga rakt uppåt.

Penedès – bubblaren i Katalonien

Text // Sanna Rosell
Foto // Carin Rosell

Glöm blodröda Rioja:in och blaskig sangria nästa gång du åker till Barcelona. Är du i Katalonien skulle vilken katalan som helst sätta vinet i fel strupe om du beställer något annat än cava i baren. Trodde vi, ja. Med smaklökarna inställda på cava upptäckte vi istället bubblaren från Penedès som spås bli framtidens champagne.

Penedès ligger 40 kilometer strax söder om Barcelona, i det som kallas "Kataloniens trädgård". Här växer mandlar, oliver och givetvis också vindruvor. Bergen skänker skugga under de varma sommar-månaderna och skyddar från de värsta regnen under vintern. För en vinranka är det en ypperlig miljö att växa i, vilket har gett resultat på världens vinmarknader. Här produceras inte bara rött och vitt vin, utan också mousserande - så kallad cava. Vissa kallar det för Spaniens version av champagne, medan spanjorerna själva menar att den inte är jämförbar med sin franska kusin.

Cavan är populär att skåla i såväl internationellt som i Spanien. Det är den traditionella drycken vid familjefester, som vid dopet då bebisens napp ofta doppas i cava som en sorts introduktion till de katalanska smakerna. Men i Spanien korkar man inte bara upp en flaska för att fira festliga tillfällen, utan också för att matcha den goda katalanska maten. Till feta salta korvar som fuet, och lagrade ostar likt manchego, är cava en passande dryck med lite riv i.

Vi reser runt med bil i Katalonien, ett lätt och smidigt sätt att själv styra över turt och tempo. Men vi hamnar ständigt på de sexfiliga motorvägarna istället för att mysputtra omkring på dammiga landsvägar. Om det beror på vårt (brist på) lokalsinne eller det spanska vägnätet låter vi vara osagt.

Till slut kommer vi i alla fall fram till den lilla byn Sant Sadurní d'Anoia. Den ligger i det som kallas "övre" Penedès och är själva hjärtat av cava tillverkningen, hela 75 procent av Spaniens cava tillverkas här. Vin-

gårdarna ligger som tetrisbrickor på fälten, och bodegorna som ofta kombinerar fabriker och provsmakning ligger grannar med varandra. Konkurrenten är med andra ord hård och kvaliteten hög, vilket har bidragit till att cavan härifrån förra året vann pris för Spaniens bästa bubbel. Vi besöker den prisbelönta bodegan Jaume Giró y Giró och får en spontan visning av en gammal man på plats.

– Kom ner i källaren och se vilka skönheter vi har, mumlar han, och har nog provsmakat en och annan flaska cava redan innan lunchen.

Vi följer hans något ostadiga gång ner i den mörka, fuktiga, underjorden och kan inte annat än nicka beundrande. Bodegans "skönheter" är de handblåsta, turkosa glasbuteljer som kurvar sig likt flamen-codansöser. Det krävs både en första och andra jäsnings, och däremellan ska cavan blandas efter bodegans särskilda recept. Sedan roteras flaskorna sakta medurs, tills korken nästan tittar nedåt. Sedimentet hamnar då i flaskhalsen och kan enkelt

pillas ut när flaskan fryses ned, utan att försaka en enda droppe av den värdefulla cavan.

Tillbaka till källargrottan hos Jaume Giró y Giró har vi såklart snart också smuttat på en och annan cava innan den sena spanska lunchtimmen är slagen. Det smakar bättre än det luktar, och de kittlande bubblorna känns som mjuka nålstick i näsan. Cavan är torr och lämnar tungan lite sträv men ändå nöjd.

Resan fortsätter söderut, till nedre Penedès. Omgivningarna är fortfarande grönskande, trots att jorden törstar efter regn och marken knastrar under våra fötter. Vinodlarna ber om regn och hoppas på en blöt sommar. Om sommaren har varit torr blir vinskörden tidig, ibland så tidig som i september. Torra somrar blir vinet mer koncentrerat i smaken, vilket är en utmaning för varje bodegas oenolog - den person som särskilt ansvarar för blandningen av druvsorterna och ska anpassa den efter skördarna som varje år ser helt olika ut.

På den familjeägda vingården Más Comtal tar Marta emot oss efter att vi samma morgon har ringt och bestämt träff. Hon är chefen i både företaget, fabriken och familjen och tar med oss på en tur på gården, en tur som avslutas på verandan där ett par glas på hög fot står uppradade. I varje visning ingår provsmakning av husets specialitet, som till vår förvåning inte är cava.

– Det mousserande vita vinet från trakten, Classic Penedès, kommer bli framtidens champagne istället för cavan när våra barnbarn har tagit över gården.

Det säger Marta med eftertryck, som om hon smakar på vad hon just har sagt samtidigt som hon smuttar på den guldgula drycken i glaset. Så här, mitt i cavans heliga hemtrakt Katalonien, finns bubblaren som i framtiden spås ta upp kampen om det spruttande vinets förstaplats. Classic Penedès kallas drycken som än så länge inte har någon svensk översättning. Det är Marta och ett antal vinmakare som tillsammans har stridit för, och lyckats få, en ursprungsmärkning för att skydda sitt vin. Glaset som vi fascinerat tittar på har en hemlighet i botten. Hur kan de miljontals



Gamla cavabuteljer fungerar idag som vackra inredningsdetaljer.



Vinrankor på rad står och törstar under den spanska solen.

bubblorna strömma så spikrakt upp mot ytan? Som om det fanns...

– ...ett kryss i botten, precis, fyller Marta i. I äkta cavaglas ska det finnas en liten markering i kupans botten som hjälper bubblorna att hitta den rätta vägen upp. Tappar de bort sig, blir det kaos i cavan vilket försämrar kvaliteten, säger hon.

Mina ännu ovana smaklökar som spriter till vid vilken bubbla som helst, känner tyvärr inte nyanserna i skillnaden mellan cava och det speciella mousserande vinet från Penedès. Men jag blir snabbt och vänligt tillrättvisad av Marta:

– Penedès är aningen syrligare eftersom vi inte tillsätter något socker i jäsningsen, säger hon och granskar glaset mot solljuset. Bubblorna dansar i kristallglaset och stoltheten lyser i hennes ögon.

För Marta är det en livsdröm som äntligen har fått en etikett. Alla Classic Penedès-flaskor är idag märkta med D.O. som står för denominación de origen, som symboliserar kvaliteten före kvantitet.

Det tillsatta sockret som cavan kräver, är för att jäsningsprocessen ska sätta igång. En cava kan alltså vara mer eller mindre söt, beroende på mängden socker som tillsätts. En ung cava har dessutom större bonyr (bubblighet) och lagras i nio

månader, medan Classic Penedès inte säljs förrän den har legat i 15 månader. Ytterligare en skillnad, kanske den viktigaste av dem alla, är att druvan i Classic Penedès måste vara ekologiskt odlad och givetvis från trakten.

Om våra barnbarn kommer skåla i Classic Penedès eller cava i framtiden återstår att se. I väntan på svaret på den frågan låter jag båda bubblorna stiga spikrakt i mitt glas under resten av vår resa i Kataloniens trädgård.

Jaume Giró y Giró
Carrer Montaner i Öller, 5
08770 Sant Sadurní d'Anoia
Barcelona, Spanien
Telefon:+34 938 91 01 65

Más Comtal
Mas Comtal 1
08793, Barcelona, Spanien
Telefon:+34 938 97 00 52

För att vara säker på att få besöka vingården med provsmakning, ring och boka innan.



I Kataloniens små byar står tiden still.



Över 200 "cavistas" finns i Penedès, bland dem den katalanska familjen Rosell.

A nnons