



Umgeben von Bergen existiert am Mittelmeer ein Gebiet, das sich wie ein Hufeisen zum Meer hin öffnet. Der stete Wind von Hügeln und Tälern und das sonnige Klima bei nur mäßigen Regenmengen prägen die Böden, die von dem ganz besonderen Mikroklima profitieren.

Der Cava... ein Wein des Mittelmeers

Die Trauben der Rebsorten Macabeo, Xarello und Parellada sind ein Geschenk an die Winzer, die - wahre Künstler im Umgang mit ihrem Land und Meister des Cava - diesen großartigen Qualitätsschaumwein kontrollierter Herkunft keltern. Mittelpunkt einer ganzen Kultur und Herzblut einer Heerschar von schöpferischen Winzern.



Die Herstellung von Cava ist eine facettenreiche Kunst und unmittelbares Erbe der mediterranen Welt.





Die traditionelle Herstellung des Cava, die „méthode champenoise“, ist eine Kunst, die Technologie mit Tradition und Kreativität vereint. Das Ergebnis: unvergleichliche Weine!

...die Magie einer Kunst

Um die zweite Gärung in der Flasche zu ermöglichen, werden zum Grundwein etwas Zucker und Hefen hinzugegeben. Die Flaschen lagern dazu in unterirdischen Kellern. Mit dem Aufsteigen der ersten Bläschen erwacht die Seele des Cava zum Leben.

Nach etwa 40 Tagen haben die Hefen den ganzen Zucker in Alkohol, Kohlensäure und weitere Nebenprodukte umgewandelt.

Je nach Restzuckergehalt unterscheidet man den Cava in:

Brut nature g/l	0 - 3	Seco g/l	17 - 35
Extra brut g/l	0 - 6	Semiseco	33 - 50

Die endgültige Krönung erfährt der Cava durch die Reifung in der Flasche. Hier unterscheidet man:

Junger Cava Reserva	9-15	Monat e	Gran Reserva ab	Monate
--------------------------------------	-------------	----------------	------------------------	---------------

Unsere Cavas sind große Weine, eine einzigartige Kombination aus Tradition und Wissenschaft, Erfahrung und Jugend, Herkunft und Charakter.

Deswegen wurde am 8. Februar 2006 Pimecava ins Leben gerufen, ein Zusammenschluss kleiner und mittelgroßer Cavaproduzenten mit Werten und Talent - eine professionelle, private Schutz- und Interessengemeinschaft auf freiwilliger Basis, die cavaproduzierende Familienbetriebe vertritt.

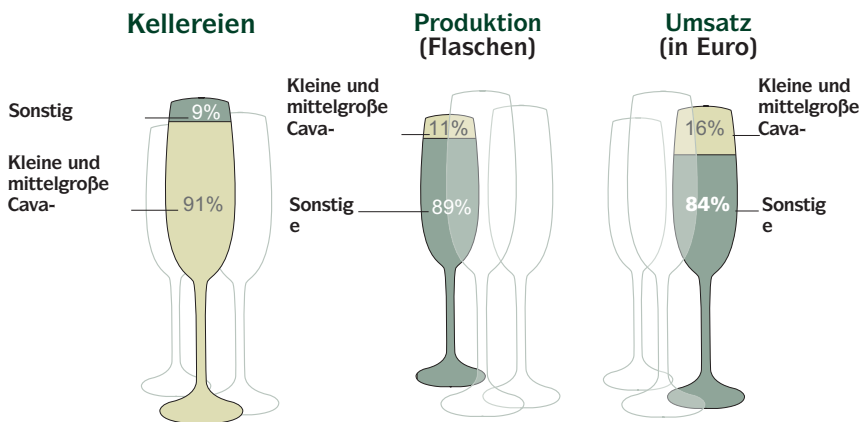
Die „Denominación de Origen“ unserer Cava bürgt für uns.



...ein Wein mit Persönlichkeit

Die Jahresproduktion überschreitet in keiner unserer Kellereien die Menge von 600.000 Flaschen.

Anteil der kleinen und mittelgroßen Cava-Kellereien





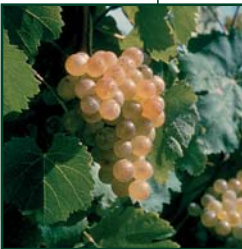
Die autochtonen Reben werden ökologisch und in vollkommener Harmonie mit ihrer natürlichen Umwelt angebaut. Es ist ausschließlich das besondere Klima, das die Traube reifen lässt.

Jede einzelne dieser Rebsorten schenkt dem Cava ganz eigene, außergewöhnliche Eigenschaften, die sich in einem harmonischen Zusammenspiel verbinden.

...ein exklusiver Wein



Die Rebsorte Macabeo wächst im Baix Penedès (unteres Penedès) in unmittelbarer Nähe des Meeres, auf stark kalkhaltigen Lehmböden. Ihr verdankt der Cava seine Frucht und feinen Aromen.



Die Rebsorte Xarel·lo gedeiht hauptsächlich im zentralen Penedès, 200 bis 400 Meter über dem Meer. Dieses Gebiet bietet sandige, mit Geröll durchsetzte, durchlässige Böden mit ausgeprägtem Kalk-Lehm-Untergrund. Sie verleiht der Coupage Körper und Struktur.



Die Rebsorte Perellada wächst im Alt Penedès (Hoch-Penedès) auf einer Höhe von 300 bis 600 Metern, in hügeligem Gelände mit sandigen Erosionsböden und Lehm-Untergrund. Sie verleiht dem Cava seine Sanftheit und frische, florale Aromen.

Neben diesen einheimischen Rebsorten werden auch noch landesfremde Reben, wie Chardonnay, Garnacha, Monastrell, Pinot noir, Subirat Parent und Trepas angebaut.

Mitglieder von PimeCava

Agustí Torelló Mata	El Xamfrà	Masia El Mas
Artium	Eduald Massana Noya	Masia Freixe
A. Vilamajó	Ferret	Mata Coloma
Avinyó	Fonpinet	Mir Vidal
Berdié Romagosa	Freixa Rigau	Montau de Sadurní
Berral i Miró	Gibert	Nadal
Bertha	Giró del Gorner	Naveran
Blancher	Gramona	Olivella Galimany
Bodegas Roura	Grimau	Oriol Rossell
Bohigas	Guilera	Pagès Entrena
Can Ràfols dels Caus	Huguet de Can Feixes	Parató
Canals Canals	Joan Segura	Parés Baltà
Canals i Domingo	J. Ollé	Pere Rius
Canals i Munné	Jané Baques	Raventós Guasch
Capità Vidal	Jané Santacana	Recaredo
Carol Vallès	Jané Ventura	Reinach Baqués
Castell d'Age	La Xarmada	Rimarts
Castell St. Antoni	Llopart	Romagosa Torné
Castelloig	Loxarel	Rosell & Formosa
Cavas Lavernoya	Marquès de Gelida/L'Alzinar	Rosell Mir
Caves Cardoner	Martin Soler	Rovellats
Celler Can Suriol	Mas Les Planes	Signat
Celler Vell	Mas Pujadó	Torreblanca
Cristina Colomer	Mas Romaní	Torrens Moliner
Cum Laude	Mas Tinell	
El Mas Ferrer	Masia Canals	

Stand: Sommer 2007



PIMECAVA

Petits i Mitjans Elaboradors del Cava

Der Cava.

Ein großartiger Wein des Mittelmeeres

