

Gran Baron Brut Cava - wino musujące z Żabki. Degustacja



Gran Baron Brut Cava - to wino musujące z Żabki, które obiecuje przenieść nasze kubki smakowe do Hiszpanii i cieszyć się dobrym smakiem bez obciążania portfela. Czy ta propozycja ma szansę spełnić nasze oczekiwania? Kiedy myślisz o bąbelkach, pierwsze skojarzenia prowadzą Cię zapewne do romantycznych wieczorów we Francji, gdzie szampan płynie strumieniami. A co, jeśli nie trzeba jechać tak daleko i wydawać fortuny, by cieszyć się miłym wieczorem z kieliszkiem wina musującego? Możemy zacząć od miejsca tak zaskakującego, jak... lokalny sklep. Sprawdź, czym nas zaskoczyła cava z Żabki, i co najważniejsze, czy warto ją kupić?

Cava - co to w ogóle za rodzaj wina?

Nazywana jest hiszpańskim szampanem. To wino musujące, które powstaje głównie w regionie Penedès w Katalonii (aż 95% produkcji). Do jego produkcji wykorzystuje się 3 szczepy winogron: macabeo, parellada i xarel·lo. Cava produkowana jest metodą tradycyjną, co oznacza, że druga fermentacja odbywa się w butelce. Jest to kluczowy proces dla osiągnięcia jej wyjątkowej struktury i bąbelków.

- **Sprawdź też! [Skąd w winie biorą się bąbelki? Metoda tradycyjna vs. Charmata](#)** [caption id="attachment_6585" align="alignnone" width="800"]



Wino musujące idealnie nadaje się na każdą okazję (fot. depositphotos).[/caption]

To hiszpańskie wino musujące dostępne jest w wielu wersjach, od brut nature, przez brut, aż po słodsze warianty. Ponadto cava posiada chronioną nazwę pochodzenia D.O., co oznacza, że musi być produkowana zgodnie z określonymi wytycznymi. Czas dojrzewania cawy waha się od 9 miesięcy dla standardowych butelek, do ponad 30 miesięcy w przypadku win „gran reserva”.

- **Sprawdź też! [8 rodzajów wina musującego! Czym się od siebie różnią?](#)**

[caption id="attachment_5119" align="aligncenter" width="800"]



Wino musujące ma aż 8 odmian - jedną z nich jest hiszpańska cava[/caption]

Gran Baron Brut Cava - wino musujące z Żabki. Degustacja

To wino musujące należy do Vallformosa - renomowanego producenta wina, którego winnice położone są w Vilobí del Penedès, niedaleko Barcelony. Marka jest znana na całym świecie, eksportując ponad 80% swojej produkcji do 50 krajów. Jako brut, Gran Baron charakteryzuje się z wytrawnym profilem, co oznacza, że ma stosunkowo niską zawartość cukru. Ma też standardową dla win musujących zawartością alkoholu - 11,5%. [caption id="attachment_11086" align="aligncenter"]

width="592"]



Gran Baron Brut Cava - hiszpańskie wino musujące z Żabki.[/caption] Już w samym aromacie wino nas bardzo pozytywnie zaskoczyło. W marketowych musiakach najczęściej możesz się spodziewać jabłek oraz gruszek, może trochę cytrusów i to by było na tyle. Tu jednak dzieje się więcej. Owoce z sadu i cytrusy oczywiście są, ale pojawia się również nuta migdałów, skórka chleba i nieco jasnych kwiatów. Wreszcie nie jest tak nudno!

W ustach średnia kwasowość. Dominują smaki gruszki, marcepanu i skórki cytrynowej, która daje przyjemne orzeźwienie na podniebieniu. Znajdziemy tu też nuty tropikalnych owoców oraz kwiatu pomarańczy. Może nie oszałamia nas cała paleta smaków, ale trzeba powiedzieć, że i tak jest dobrze.

[caption id="attachment_11085" align="aligncenter" width="600"]



Gran Baron

Brut Cava - kontretykieta.[/caption] Gran Baron Brut Cava prezentuje się harmonijnie z okrągłym i eleganckim posmakiem. Cieszy obfitością drobnych bąbelków. To bardzo przyzwoite wino, na pewno lepsze niż większość musiaków stojąca na dyskontowych półkach. A co najważniejsze, dostępne w każdej Żabce za ok. 25 zł. To naprawdę dobry wybór, jeśli mowa o winach musujących. Gran Baron Brut Cava to dobre wino jako aperitif. Pasuje też do lekkich przystawek, owoców morza i delikatnych dań. By cieszyć się w pełni jej smakiem, serwuj ją w temp. 6-8°C. Konrad Bukowski

Link do przepisu:

<https://kuchniadladoroslych.pl/gran-baron-brut-cava-wino-musujace-z-zabki-degustacja/>