

Naam van de wijn: Forum Agridulce Merlot

Producent: Cellers Avgvstvs Forvm

Herkomst(bepaling): Penedès, Catalonië, Spanje

Druivenras(sen): merlot

Wijnbedrijf: Cellers Avgvstvs Forvm is een van de voorbeelden van uitmuntende wijnbedrijven die begin jaren tachtig van de vorige eeuw na de dood van dictator Franco en Spanje's toetreden tot de E.U., uit het niets werden opgebouwd en met hun kwaliteit meteen de nieuwe referenties werden. In 1980 keerden de vrienden Joan Roca en Josep Puig vanuit Chili terug naar Spanje met het idee om in Catalonië kleinschalig wijn te maken. In hun geboortestreek Penedès bij het plaatsje Sant Vicenç de Calder kochten zij de 12 hectare grote, verwaarloosde wijngaard Finca de Les Deveses die op drie kilometer van de Middellandse Zee ligt en hierdoor in de avond en nacht de juiste verkoeling krijgt. Finca de Les Deveses werd grotendeels herbeplant met nieuwe toen populaire soorten als chardonnay, cabernet Sauvignon, merlot en cabernet franc. Tijdens het opknappen van de wijngaard werden veel resten van de Via Augusta gevonden, een oude Romeinse weg die van Rome naar Cadiz in het zuiden van Spanje liep. De naam voor hun wijndomein werd hen hiermee letterlijk in de handen 'gelegd': Avgvstvs. Na het bouwen van een moderne wijnkelder en ontvangstruimte was Cellers Avgvstvs Forvm in 1990 een feit en maakte direct naam met zijn wijnen. Met het bij toeval vinden van een "vergeten" vat met wijn die in azijn veranderd was, realiseerden Joan Roca en Josep Puig dat de buitengewone klasse en potentie van deze azijn vooral te danken was aan het basismateriaal, kwalitatief hoogstaande wijn. De rest is geschiedenis; Cellers Avgvstvs Forvm ontwikkelde een reeks van unieke, karaktervolle, expressieve en buitengewoon gastronomische azijnen die door topkoks uit sterrenrestaurants omarmd werden en niet meer uit de keuken van de liefhebber weg te denken is.



Regio: Catalonië is een wijnstreek die al sinds de komst van de Romeinen van belang is. Dit werd nog eens bevestigd toen met het verdwijnen van Franco's dictatuur in 1975 de democratie weer opleefde en er in Spanje met nieuwe investeringen en ideeën een renaissance in de wijnbouw en -handel plaatsvond en dit dan met name in Catalonië, welke hiermee een duidelijke voorbeeldfunctie kreeg. Als wijngedebied is Catalonië vooral dé producent van Cava, het levert zo'n 95% van deze mousserende wijn en is hiermee de economische motor van de Spaanse wijnindustrie. Catalonië is een gebied dat zich vanaf de Spaans/Franse grens zo'n 180 kilometer langgerekt uitstrekt langs de Middellandse Zee, met Barcelona als centrum. Aan de kust heerst een mediterraan klimaat met warme zomers, een zacht najaar en milde winters, terwijl meer landinwaarts in de bergen en op het centrale plateau de wijngaarden te maken hebben met een landklimaat: zomers waarbij het overdag snoeiheet is en 's nachts koel, een warm najaar en tamelijk koude winters. Het is een wijngedebied dat in totaal elf DO's kent. Naast de vermaarde DOC Priorato, zijn dat o.a.: Tarragona, Costers del Segre, Monsant, Penedès en Catalunya. Deze laatste is op zich weer de herkomstbepaling voor het gehele gebied. Penedès is een wijnstreek ten zuiden van Barcelona met een gematigd mediterraan klimaat en waar het overgrote deel van de Cava vandaan komt.

Vinificatie (azijnbereiding): Direct na de oogst worden de druiven voorzichtig geperst en laat men de most met druifeigen gisten de alcoholische fermentatie ondergaan in grote roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt er de azijnzuurbacterie acetobacter aceti aan de jonge wijn toevoegd die de alcohol in azijnzuur omzet. 12 maanden na de oogst wordt er bij de assemblage 35% aan vers druivensap aan de kort gerijpte wijnazijn toegevoegd.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een zuurgehalte van 6,5%.

Intens paarsrood van kleur. In de neus aroma's van aardbeien, kersen en iets van cacao. In het smaakpalet tonen van rijpe bosvruchten en een subtiele toets van specerijen, die gepaard gaan met zacht zoetzure nasmaak met zachte zuren.

Gebruiken: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 1,5 jaar na aankoop, na openen slechts 6 maanden.

Culinair advies: Sauzen, gazpacho, salades, gegrilde groenten, jonge geitenkaasjes, verse bessen, fruitsalades, vruchtencake en sorbets.

Smaaktype: Zacht, bitterzoet, fruitig en rond.