



L'ORIGAN



L'ORIGAN

Location

History

Qualities

HARVESTING & VINIFICATION

Sparkling wine method for Aire

Sparkling wine method for L'Origan

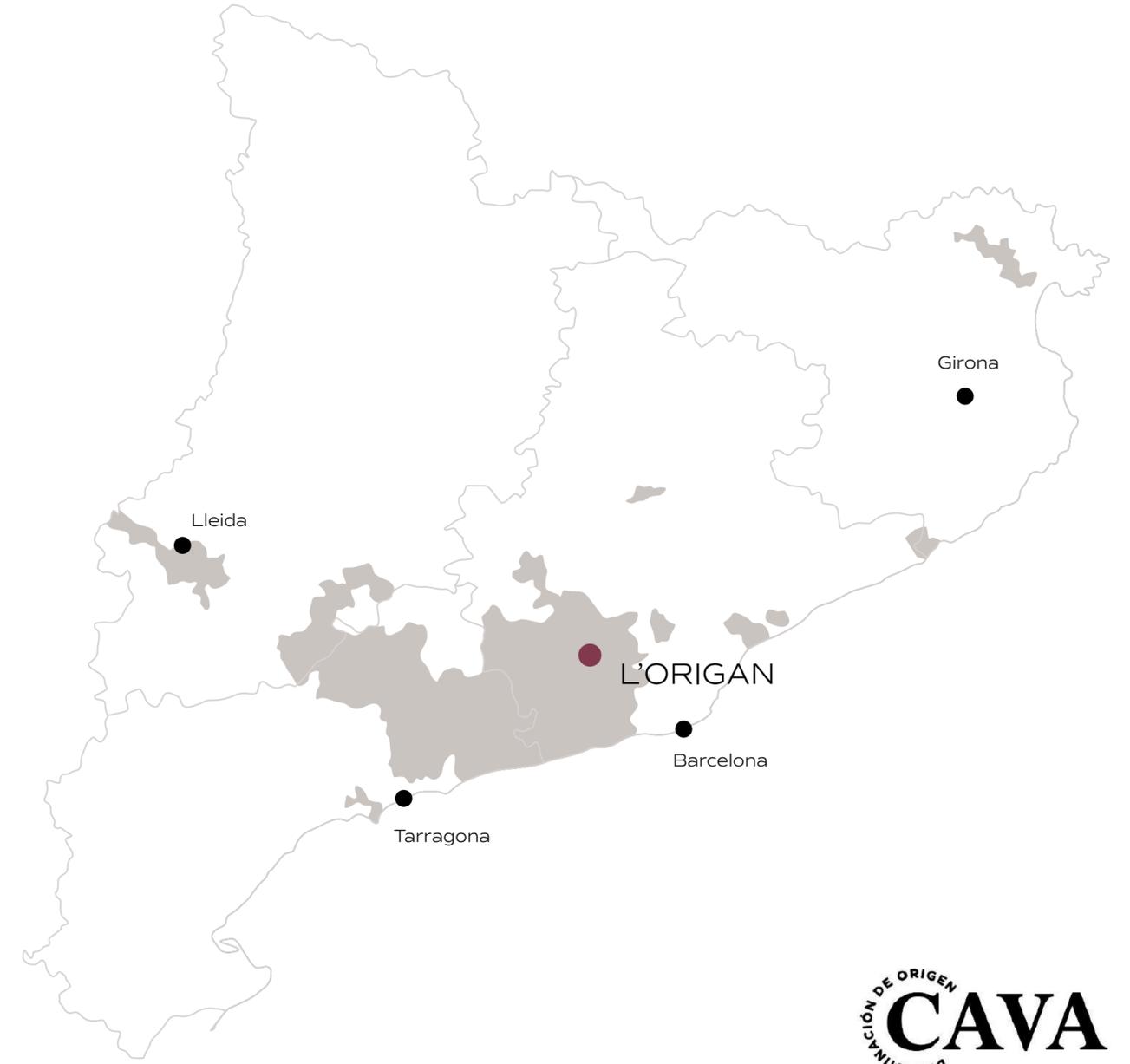
CAVAS

The Aire range

The L'Origan range

WHAT THE PRESS SAYS

RESTAURANTS



L'Origan is an exclusive and elegant Cava, which was inspired by the revolutionary perfume-creator

François Coty.



In 1998

Carlos Martínez



alongside his father, Manuel Martínez, set up a joint venture for L'Origan with Vila Viniteca.

The Cava is produced in the centre of Sant Sadurní d'Anoia in the oldest underground cellar built in 1906, which covers

1,286m²

of which 928m² are vaulted galleries cut out by hand.



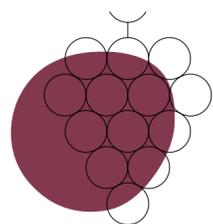
Our vineyards



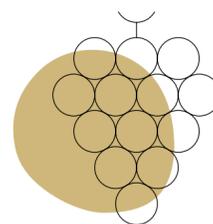
Harvesting & Vinification



Sparkling wine process



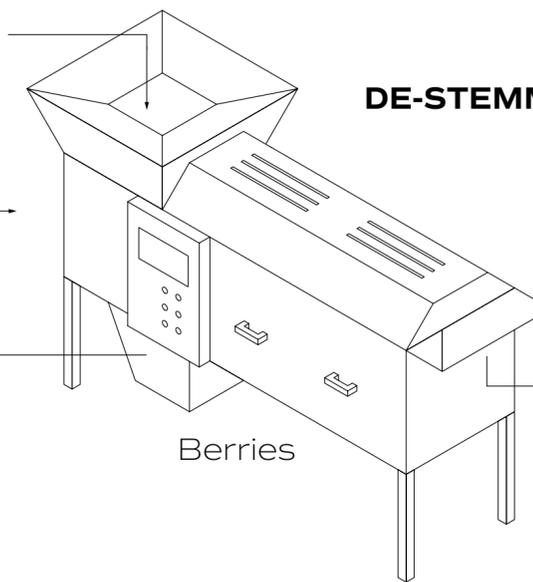
Red grapes



White grapes

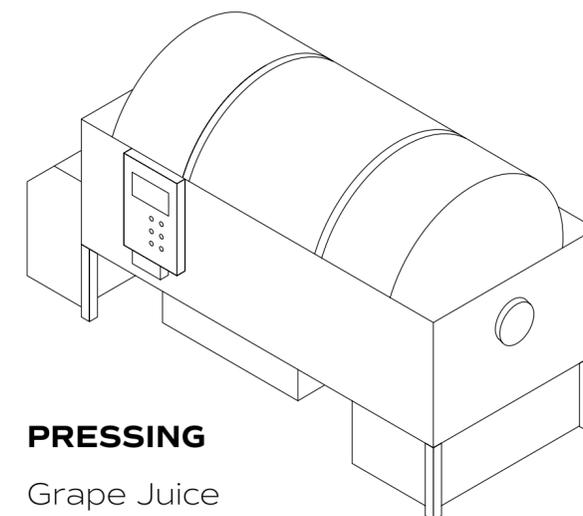
Grapes

DE-STEMMER



Stems

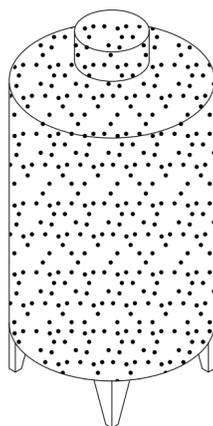
Berries



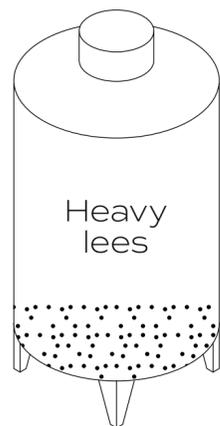
PRESSING

Grape Juice

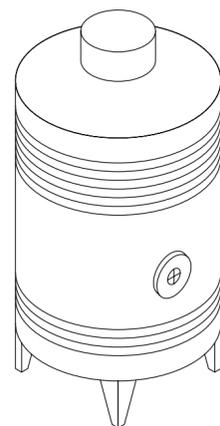
Cold juice



Settling



Clear juice



Yeast

FERMENTATION

Energy (heat)



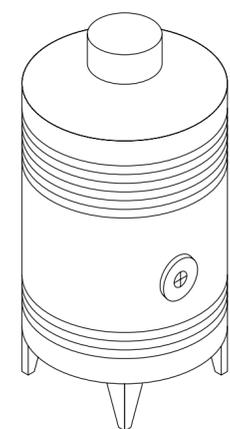
BASE WINE

Sparkling wine method



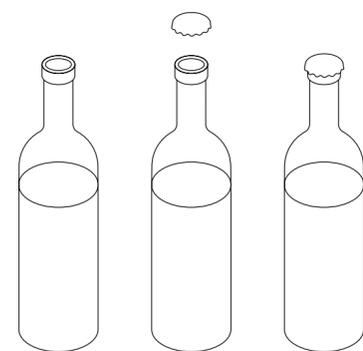
for Aire

Aire, sparkling wine process

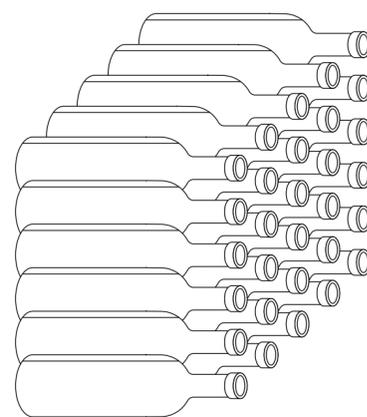


BASE WINE

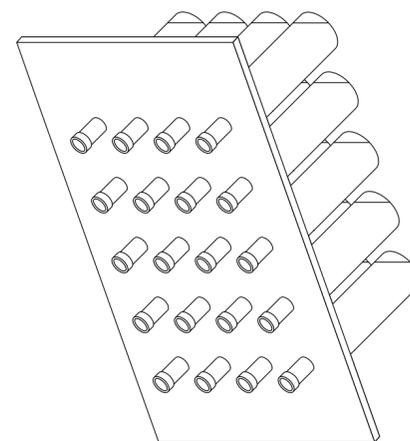
Sugar
Yeast



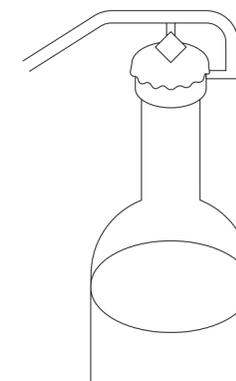
**2ND FERMENTATION
IN BOTTLE**



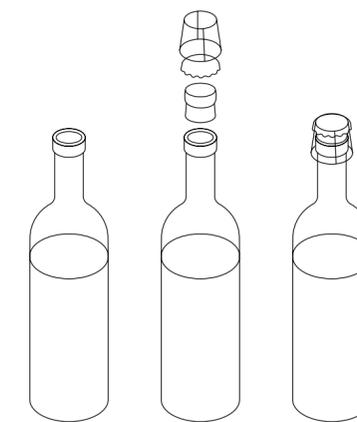
AGEING ON LEES



RIDDLING



DISGORGEMENT



CORKING

Second fermentation

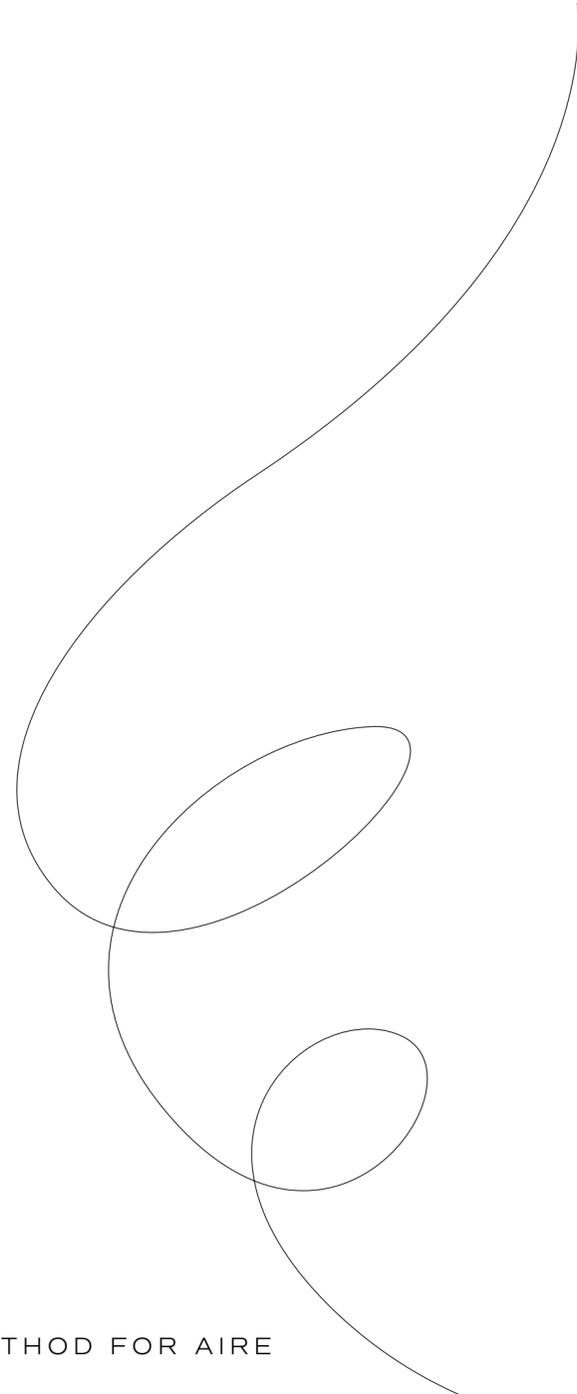


Ageing

Aire is aged for more than 30 months on the "lees".



Riddling



Disgorgement



Corking

No dosage,
only Brut Nature
is produced.

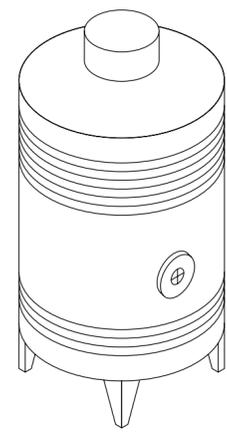


Sparkling wine method



for L'Origan

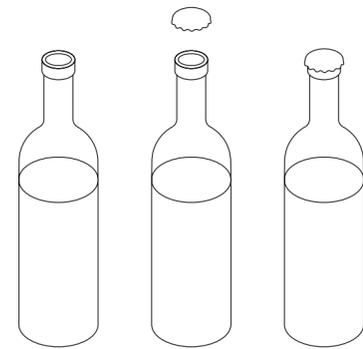
L'Origan, sparkling wine process



BASE WINE

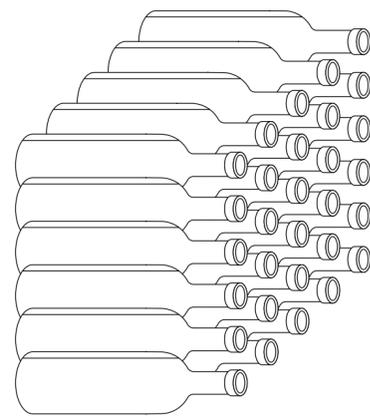
Sugar
Yeast

A blend of different vintages, some of them having aged in wood and others aged in magnum bottles.

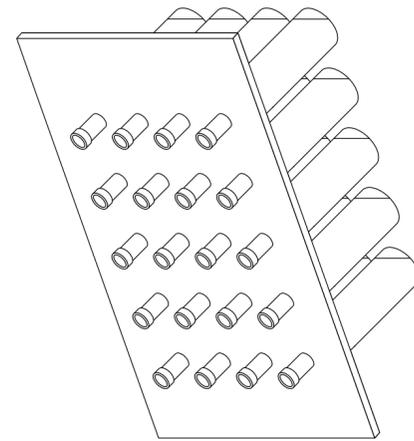


2ND FERMENTATION IN BOTTLE

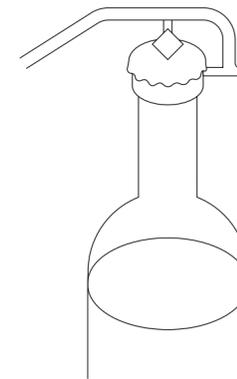
Pointage: the Second fermentation takes place in special racks called Pupitres where the bottles are given a slight shake.



AGEING ON LEES

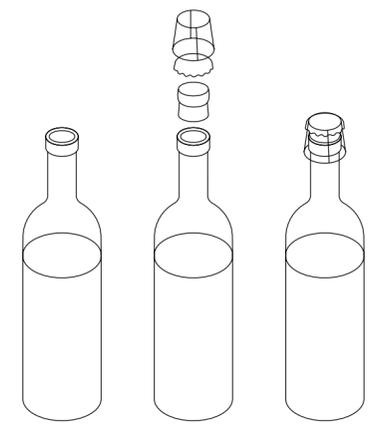


RIDDLING



DISGORGEMENT

This takes place after a period of at least 8 years.



CORKING

No Dosage. All L'Origan bottles are Brut Nature.

One of the underground galleries is exclusively reserved for the ageing of vintages and blends in **magnums**.

The pictures show the oak barrels and magnums, in which the wines age before going into the base wine blend.



Pointage:

2nd fermentation

and the “prise de mousse”
(development of foam).



Ageing on the lees

L'Origan sparkling wines
(both white and rosé) aged
at least 8 years before
disgorgement.



Riddling

Disgorgement





Cavas



The Aire range

Aire is the expression of one vintage in which the best grapes with an optimal balance of ripeness and freshness have been selected for the base wine.



AIRE DE L'ORIGAN
BRUT NATURE



AIRE DE L'ORIGAN
BRUT NATURE MAGNUM



AIRE DE L'ORIGAN ROSÉ
BRUT NATURE



AIRE DE L'ORIGAN ROSÉ
BRUT NATURE
MAGNUM

The L'Origan range

L'O de L'Origan is produced from a blend of wines of different vintages, some of them aged in wood and others in magnums.



L'O DE L'ORIGAN

L'O DE L'ORIGAN

L'O DE L'ORIGAN
BRUT NATURE

L'O DE L'ORIGAN ROSÉ
BRUT NATURE

sado
color
verano

José' ganan terreno
co joven y femenino

bebidas.
de los
ermut
ir pero
a fuerza
está co-
degas,
tas con
tamente
as al ve-
consu-
o apun-
a ser el

brar la
o es Co-
aro que
n de ro-
propias
al Wine
o de ro-
mercado
no año.
012 y el
cido un
ha ido
vinos.
en los
iendo.
más ex-
el vino
fino



Cava.
arel-lo.
LES GOUTTES
DE DIEU
L'ORIGAN



美と伝統を知る
北陸新幹線の旅
春の富山を巡る

世界の絶景
ビーチ・リスト

憧れの宿が生み出す和の美学
日本のおもてなし
新時代

「期待」
「期待」
「期待」

歓びのスペイン



風情を感じせる外観。中はウナギの寝床状態で奥へと広がる。

本でいうと江戸時代にはオーブ
地区のサンタ・マリア・デル・マ
ル教会の近くにあつて、店内は
元の常連と観光客をいつでも賑
わつている。ナッツだけが売り物
ではないが、店の裏で自家焙煎し
ているナッツ類にどうしても惹か
れる。アーモンド、ヘーゼルナツ
、ピスタチオ……。いずれも欲し
くなる香ばしさを、とくにカタル
ニャはアーモンドが主産で、マル
ニャという丸い形の品種が甘くて
旨い。店には日本産の選りすぐ
りナッツもいろいろと説明してく
けてとても親切。日本が大好きで
何度も来日しているそうだ。

Casa Gispert
19世紀創業の老舗乾物店で
ローストしたてのナッツをゲット!
カサ・ジスペール

Casa Gispert
Carrer dels Sombres 23, Barcelona
☎ +34-93-319-7535
www.casagispert.com
☎ 10時~14時、16時~20時
(11月15日~12月25日は10時~20時)
◎ 日曜

1.ナッツ類は煎り売りで、アーモンド
が1050€/500g、殻付きヘーゼルナツ
が1120€/500g。2.右がデュアラ
ーモンドが2310€。左がカタル
ニャのころもといわれる伝統菓子
のクロンルアーモンドから作る。ク
スマルの時期によく食べられる。イ
アアも見かけるとお菓子。11.40€

Vila Viniteca
高名ソムリエのワイン店で
「カヴァ」を選んでもらおう
ヴィラ・ヴィニテカ

選びきれないほどのワインが揃んで
るので、アドバイスを乞うのがベスト。
右の3本4店の推奨ワインだ。

3代にわたってワシを扱うこ
の店は、1932年に創業して
はじまり、93年にワイン部門
を独立させた。オーナーのキム
ピラ氏は農学者であり、スペイン
最高のソムリエとして知られる
店内、所狭しと並ぶワインは8
000本以上と、分がスライ
ンワインで、さらにその中
がカタルニャのワインが主
中かなり貴重なワイン
あり、なんと日本で入手困難な
大吟醸まで売っている。
最良の人は、1ガリニツ
クものだぞと
賢がよくなっている、おす
めとか、向かいの食品店も品揃
えバツチリ。合戦酒、美味しい
缶詰や生ハム、チーズを購入する
のがよろしいかと思われ。

Vila Viniteca
Carrer de Sallent 7, Barcelona
☎ +34-90-232-7777
www.vilaviniteca.es
☎ 8時30分~20時30分
◎ 日曜

(右) AIRE 2011はバルセロナ郊外のワイナリーで、層積00の自然なカヴァ。エチケツが5
種類以上あり、好きなのを選べる。1295€ (H) ボトル移送配送(のプリアクト地方
の赤)。GRATALLOPS 2012は最良1時間はデキナンティングして飲めば、47.30€
(カ) ペネドス地方の白ワインシャルドネでL'Enluminé Blanc 2011.1290€

24 VINOS & GOURMET
Los mejores cavas rosados

Domínio de la Vega.
Vino elabora-
do con la uva
pinot noir, de
la añada 2009.
Notas de fruta
roja, fresca,
cierta eleganc-
ia, buena
integración.
Precio: 10-11
euros.

Jane Ventura.
Viñedos de
hasta 700
metros de la
uva garnacha
negra. Un cava
(Reserva de la
Música 2010)
delicado y
fresco. Muy
agradable.
Precio: 9-10
euros.

Tantum Ergo.
De Bodegas
Hispano
Suizas.
Elaborado con
pinot noir,
integra
tostados, notas
de frutos secos
y cerezas.
Finura y
equilibrio. 21
euros.

Juve y Camps.
Un rosado casi
juvenil, con
recuerdos de
cerezas y
fresas. Inten-
so, muy vivo
en boca.
También
elaborado sólo
con pinot noir.
12 euros.



La bodega de Juvé y Camps, en Espiells (Barcelona)

What the press says

TIEMPO DE BURBUJAS
Las bodegas del cava

Enoturismo
Un viaje por Gramona, Freixenet y Bodegas Hispano-Suizas, tres buenos ejemplos de la nueva y excitante vida de los espumosos españoles

POR JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

Las bodegas que elaboran vinos espumosos españoles amparados por la Denominación de Origen Cava viven durante estas semanas de diciembre su momento álgido. Y no por frío, precisamente, aunque las cifras del mercado interior sean para temblar. Las ventas de este tipo de vinos, que conocemos por «cavas», aún se multiplican en el periodo navideño con respecto a cualquier otra época del año, pero la situación de crisis es una realidad. Al cava también se le conoció como vino espumoso de calidad, aunque vinos espumosos de valor acreditado existen por todo el país. Sin embargo, entre los vinos espumosos los mejores suelen ser los cavas: Y lo que vamos a realizar en estas líneas es un viaje por el mundo del cava, por esos espumosos españoles que nacieron en San Sadurní de Noya, provincia de Barcelona y que se han deslizado por diferentes partes de la geografía española. Diez provincias españolas (159 municipios) albergan la posibi-

lidad de elaborar cavas, como Badajoz) como el término sur. También la provincia de un único municipio en el que la elaboración de espumosos mo de Cava: Requena.

El mejor cava de España
Sin embargo, este viaje se por bodegas, y con parada mona, por tres razones. Primer punto de vista, es la bodega elaboraba hasta ahora el mpaña: Celler Batlle. Segundo cesor en lo más alto del po de la misma casa: Enoteca motivo, ese camino empre timos tiempos en busca d más absoluta, de la máxim viñedo, de una viticultura bre todo, de sus resultado mona es el sentido más pur moso español.

Freixenet, que cumple en siglo de existencia, no sólo e pos vinícolas más importa En los últimos tiempos ha orígenes en busca (quizá pero con el mismo brío que naturaleza, de la pureza, d con ellas, de la máxima exp ño, de la calidad con mayú

DE CADA TRES
BOTELLAS QUE
SALEN DE LAS
BODEGAS, DOS
SE EXPORTAN



Restaurants

Michelin ***

Quique Jacosta



ABaC
Restaurant
Hotel

Michelin **



RESTAURANT
LES COLS
FINA PUIGDEVALL NOGAREDA
MARTINA PUIGVERT PUIGDEVALL

DSTAGE



:Dis fru tur
Restaurant • BARCELONA

Michelin *



Michelin *

JUBANY



abantal
restaurante



CASA PEPA



el rincón de Juan Carlos

el
la
go



Δ TAFONA Δ
LUCÍA FREITAS



calenric



AMBIVIUM
RESTAURANTE

Casa Gerardo 
catering

maca de castro

DELI RANTO

CORRAL
DE LA
MORERIA

tinars
El gust per la tradició

CAN BOSCH

Caelis
ROMAIN FORNELL

 dos palillos
en casa camper

La Aiguarela