



L'ORIGAN



L'ORIGAN

Localització

Història

Característiques

VEREMA I VINIFICACIÓ

Procés d'elaboració de l'Aire

Procés d'elaboració de L'Origan

CAVES

Gamma Aire

Gamma L'Origan

PREMSA

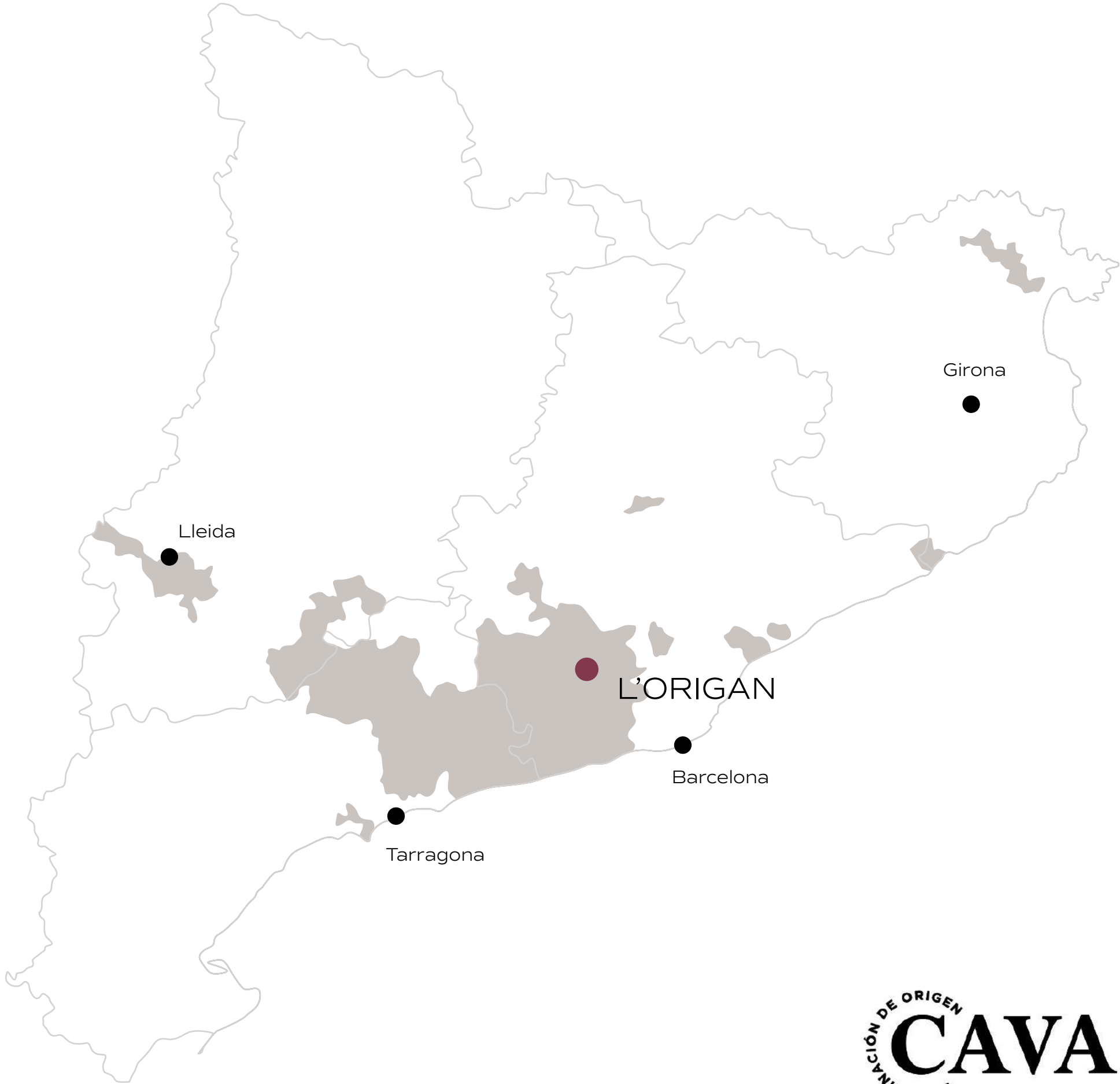
RESTAURANTS

UVAS FELICES

CELLERS



L'ORIGAN ————— LOCALITZACIÓ



L'Origan és un Cava
exclusiu i elegant, inspirat
pel revolucionari perfumista
François Coty.



El 1998

Carlos Martínez



juntament amb el seu pare, Manuel Martínez, van iniciar el projecte de L'Origan amb Vila Viniteca.

Els vins s'elaboren a
Sant Sadurní d'Anoia, a
una cava subterrània
construïda al 1906, que
disposa de

1.286m²

dels quals 928m² són
passadissos subterrànics
amb sostres de volta.



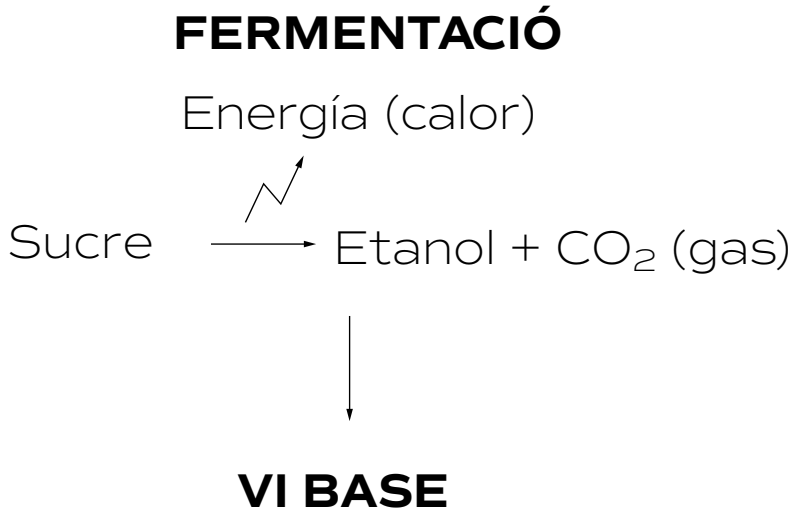
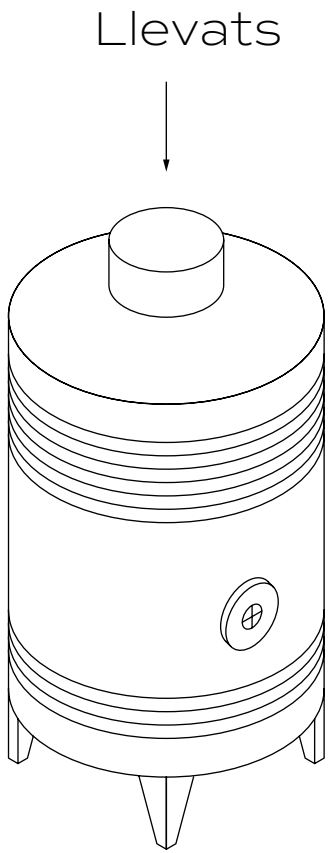
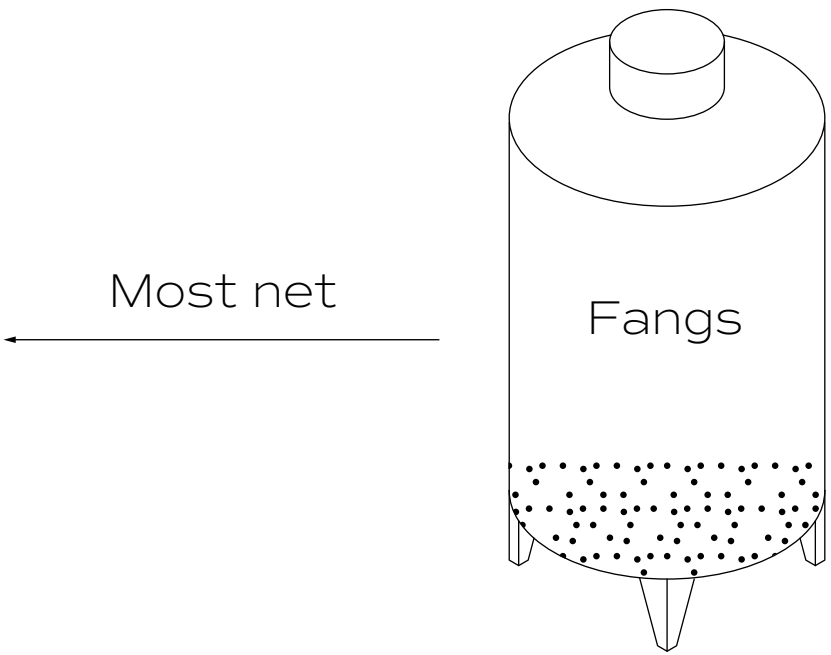
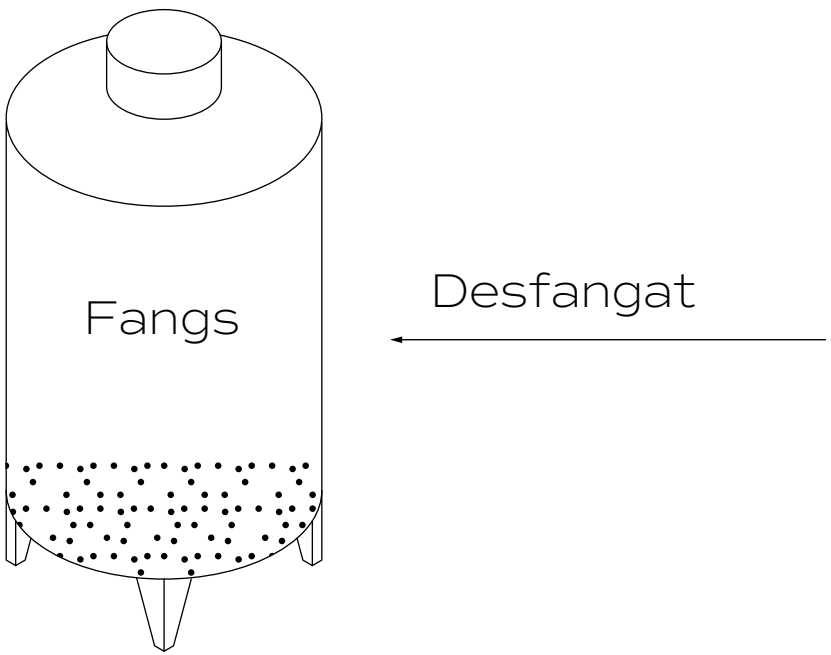
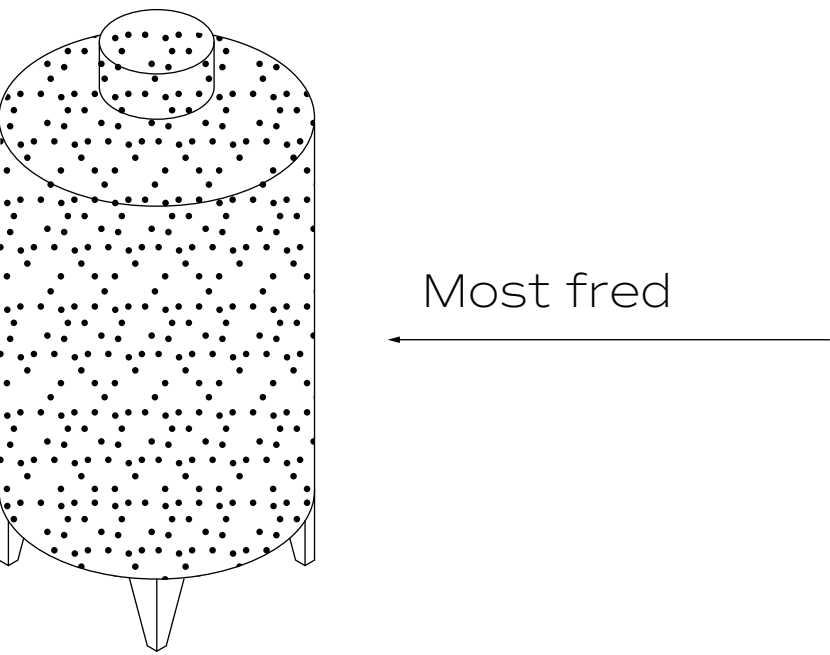
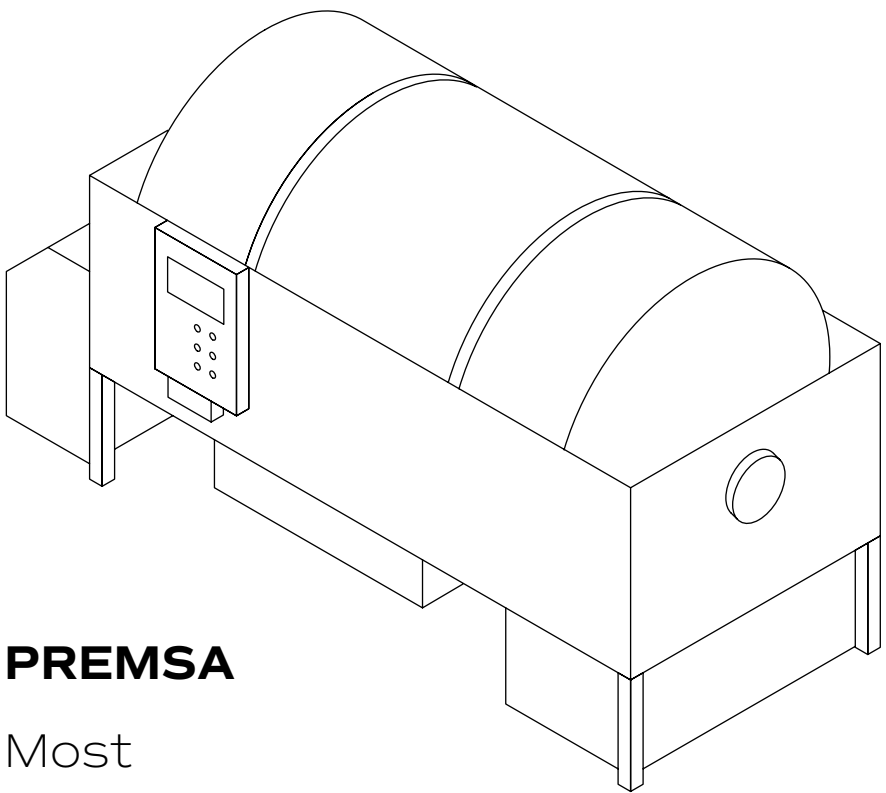
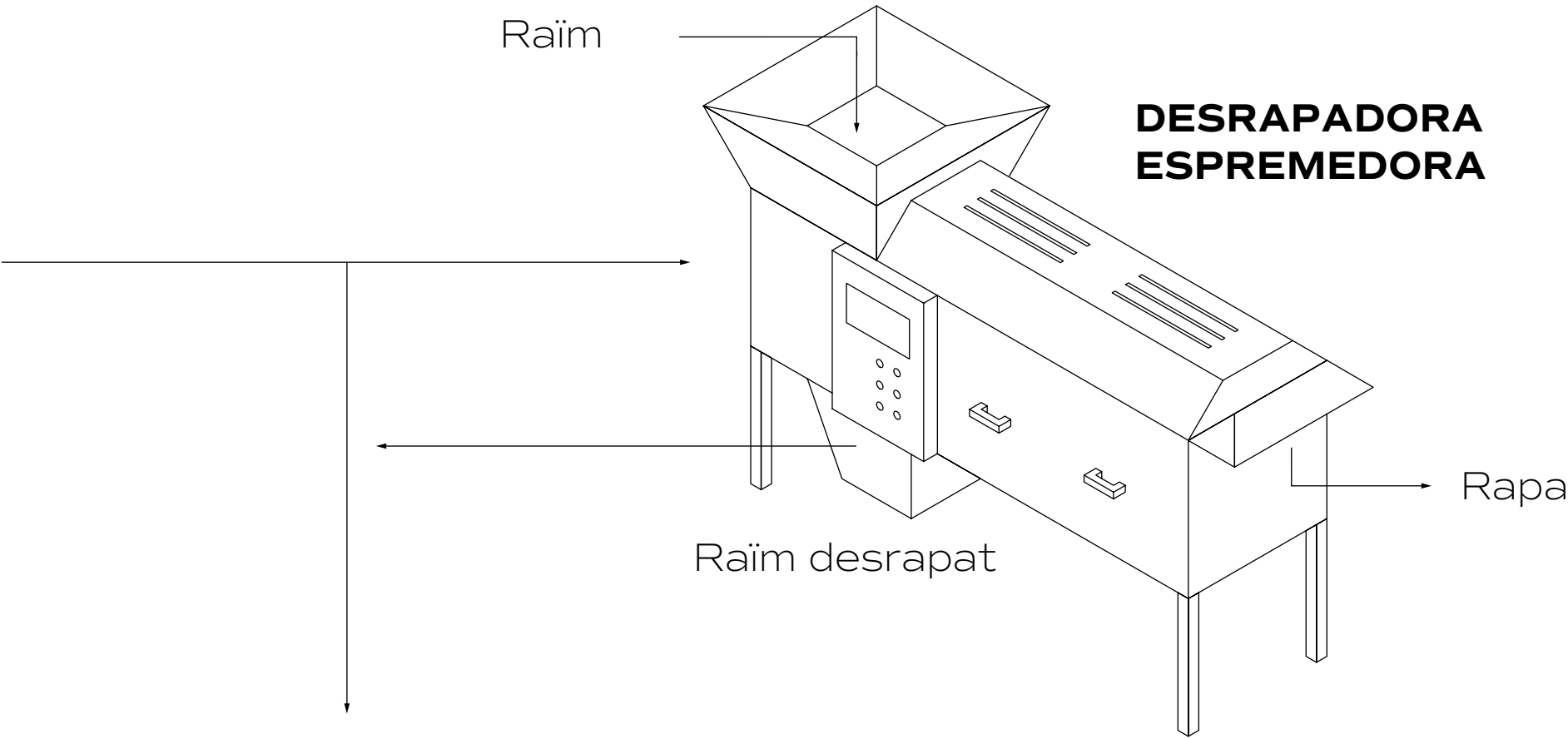
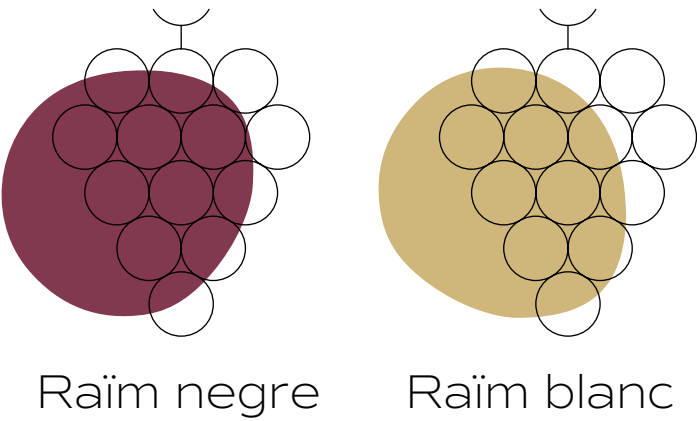
Les nostres vinyes



Verema i vinificació



Elaboració del cava

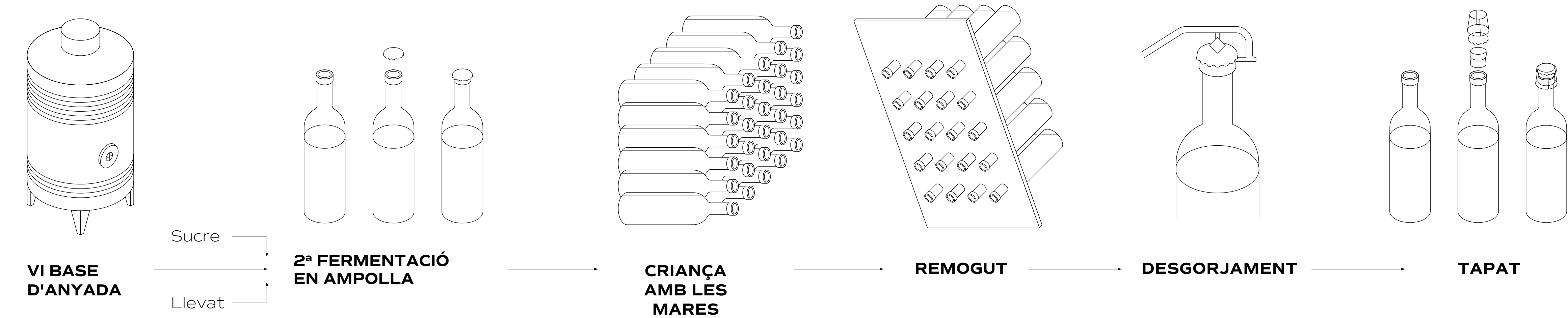


Procés d'elaboració



de l'Aire

Aire, procés d'elaboració

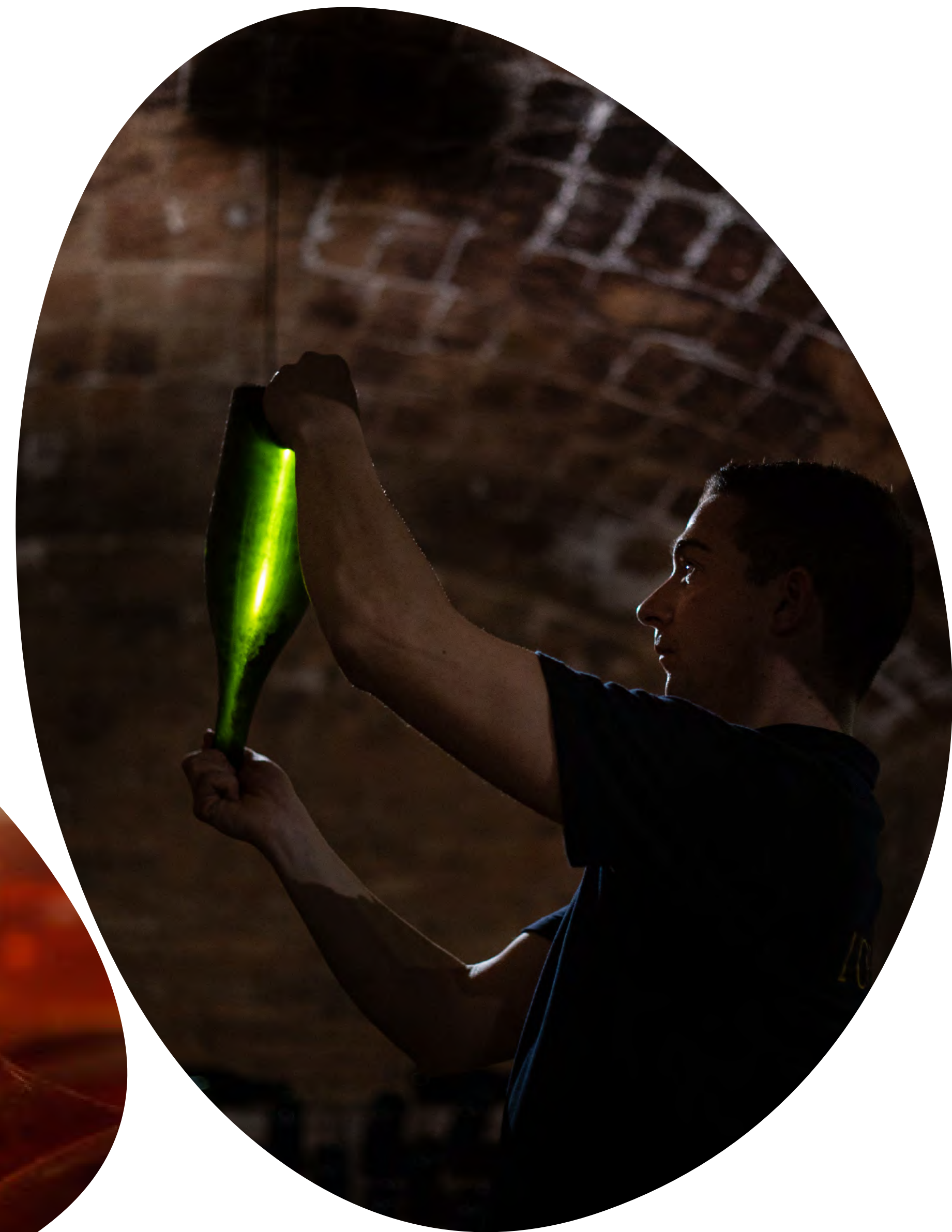


Segona fermentació

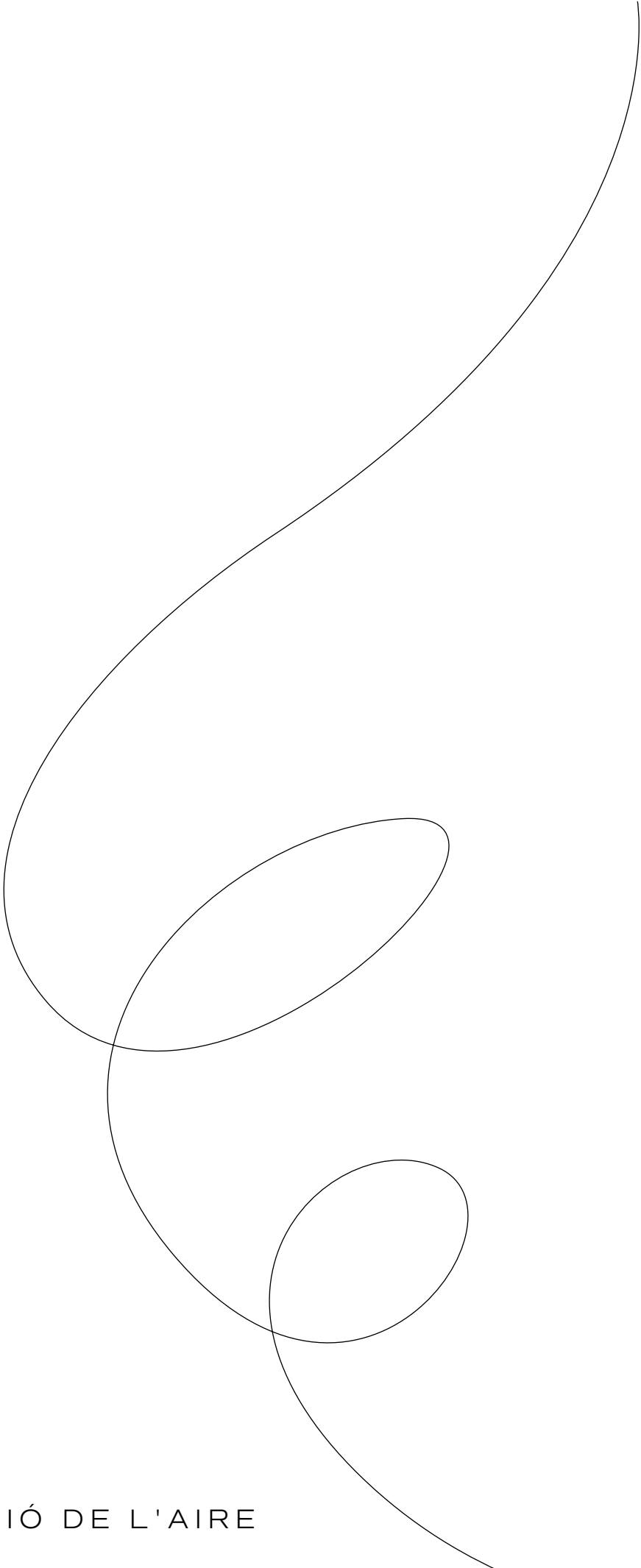


Criança

L'Aire es cria durant
més de 30 mesos
amb les mares.



Remogut



Desgorjament



Tapat

Sense dosatge,
només elaborem
Brut Nature

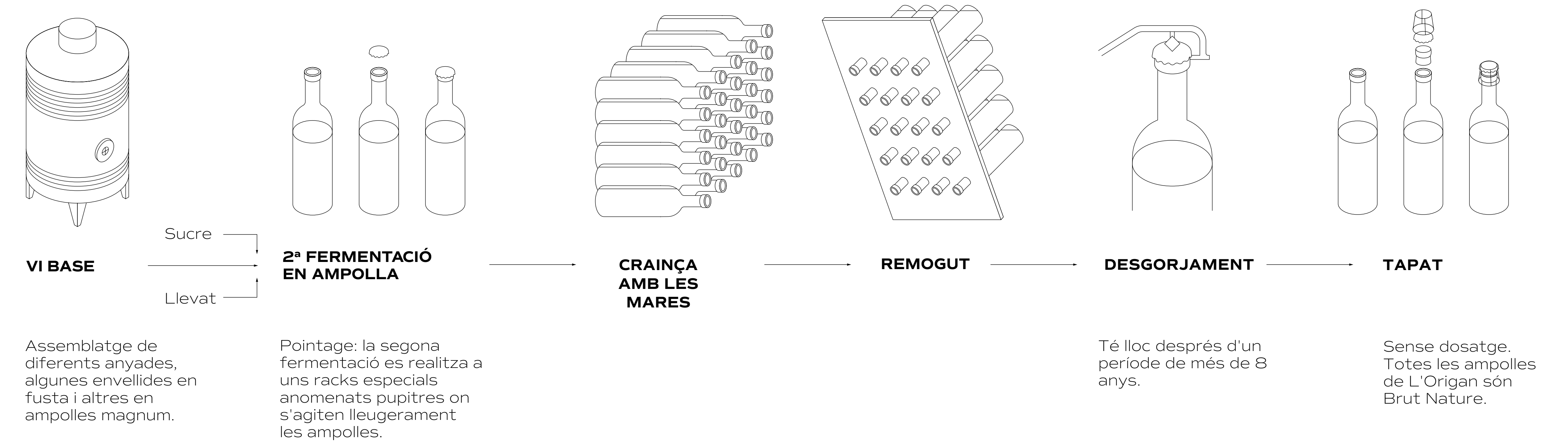


Procés d'elaboració



de L'Origan

L'Origan, procés d'elaboració



Una de les galeries
subterrànies està
reservada
exclusivament per a la
criança i assemblatge en
magnums.
Les imatges mostren
les botes de roure i les
magnum, on envelleixen
els vins abans de
passar a l'assemblatge
de vins base.



Pointage:
2a fermentació
i la “prise de mousse”
(presa d'escuma).

Criança amb les mares

Els vins escumosos de L'Origan (tant blancs com rosats) es crien més de 8 anys abans del seu desgorjament.



Remogut

Desgorjament





Gamma Aire

Aire és l'expressió d'una anyada en la qual s'han seleccionat els millors raïms amb un equilibri òptim de maduresa i frescor per al vi base.



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

Gamma L'Origan

L'O de L'Origan s'elabora a partir d'una barreja de vins de diferents anyades, alguns envellits en fusta i altres en magnums.



L'O DE L'ORIGAN
BRUT NATURE

L'O DE L'ORIGAN ROSÉ

L'O DE L'ORIGAN
BRUT NATURE
MAGNUM

L'O DE L'ORIGAN ROSÉ
MAGNUM

El rosado es el color del verano

► Los vinos 'rosé' ganan terreno entre el público joven y femenino

FERRAN IMEDIO
(BARCELONA)

En el mundo de las bebidas, el gintónico es el rey de los combinados, el vermut nunca se acabó de ir pero parece que ha vuelto con una fuerza imparable y, últimamente, el vino rosado es el que más adeptos está cosechando entre clientes y bodegas, que están lanzando propuestas con un frenesí inaudito, especialmente durante estas semanas previas al verano, estación muy dada al consumo de rosé. En las mesas, todo apunta a que el color del verano va a ser el rosa, sobre todo pálido.

Un buen ejemplo para calibrar la dimensión de este fenómeno es Codorniu, que lo ha visto tan claro que incluso ha creado una división de rosados. A las ceras se remite, propias y ajenas. Según International Wine & Spirit Research, el consumo de rosado alcanzará el 9,3% del mercado mundial de vinos el próximo año. Esto supone que, entre el 2012 y el 2017, los rosados habrán crecido un 7,7%. Ya la firma catalana le ha ido de maravilla con este tipo de vinos, con un incremento del 34% en los dos últimos años, y sigue subiendo. Y cuanto más alta la gama, más exponencial será el crecimiento.

Los expertos señalan que el vino rosado ha logrado atraer a otro tipo

dencias, más curioso. Y más joven, sin miedo a catar botellas de regiones o variedades menos populares. Y ha convencido a más mujeres, a las que les costaba más dar un trago a una copa de blanco o de tinto.

Ferran Centelles, sumiller de El Bulli del 2000 al 2011 y representante en España de la británica Jancis Robinson, la periodista devinosa más influyente del mundo, recuerda que la tendencia comenzó con los vinos rosados pálidos que venían de la Provenza (un ejemplo es Miraval, de la bodega del matrimonio Brad Pitt-Angelina Jolie) y que en nuestro país están ganando mercado desde hace un año, aunque en Eivissa llevan casi un lustro disfrutando de los rosés.

EQUILIBRIO ENTRE ALCOHOL Y FRESCOR

«Expero que se hagan un hueco más grande en el mercado porque hasta no hace mucho eran vinos no muy bien vistos. Son muy difíciles de hacer bien porque son delicados y deben mantener el equilibrio entre el alcohol y el frescor. Pero son muy versátiles y funcionan muy bien con diferentes platos», valora Centelles, que aconseja maridarlos con aperitivos, recetas que lleven vinagres, sopas de pescado con un poco de azafrán (esa combinación es mágica, sobre todo si el rosado es de garnacha) y arroces (un maridaje obvio pero

**Airé
Rosé
Brut
Nature**

L'Origan. DO Cava.
Pinot noir y xarel·lo.
12,95 €

特集
歓びの
スペイン

CREA
Traveller
España brillante

Spring
2015 No.41
1010yen
BUNGEISHUNJI

光のバシリセロナ、
緑のバスクに誘われて

（最新探検版）

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

歓びのスペイン

作= 垂樹 直
画= オキモト・シュウ

モーニングKC

神の雫
かみ しずく

Les Gardes du Dieu 38

24 VINOS & GOURMET

VIERNES, 20 DE DICIEMBRE DE 2013 ABC
abc.es/viajar

Los mejores cavas rosados

Dominio de la Vega.

Vino elaborado con la uva pinot noir, de la añada 2009. Notas de fruta roja, frescura, cierta elegancia, buena integración. Precio: 10-11 euros.

Jane Ventura.

Vitíneos 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.

Juvé y Camps.

Un rosado casi juvenil, con recuerdos de cerezas y fresas. Intenso, muy vivo en boca. También elaborado sólo con pinot noir. 12 euros.

L'O de l'Origen.

Notas de flores y todo tipo de frutas en un cava distinto, ya desde la unión de las uvas pinot noir y chardonnay. Fino y largo en boca. 23 euros.

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

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

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

año, pero la situación de crisis es una realidad.

Al cava también se le conoce 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 Sadurn 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, con Almendralejo (Badajoz) como el término situado más al sur. También la provincia de Valencia tiene un único municipio en el que se permite la elaboración de espumosos con el marchamo de Cava: Requena.

El mejor cava de España

Sin embargo, este viaje se dedica a pasear por bodegas, y con parada especial en Gramona, por tres razones. Primero, desde nuestro punto de vista, es la bodega en la que se elaboraba hasta ahora el mejor cava de España: Celler Batlle. Segundo, porque su sucesor en lo más alto del podio es otro vino de la misma casa: Enoteca. Y como tercer motivo, ese camino emprendido en los últimos tiempos en busca de la naturaleza más absoluta, de la máxima expresión del viñedo, de una viticultura ecológica, y, sobre todo, de sus resultados. Bodegas Gramona es el sentido más puro del vino espumoso español.

Freixenet, que cumple en el nuevo año un siglo de existencia, no sólo es uno de los grupos vinícolas más importantes de España. En los últimos tiempos ha regresado a sus orígenes en busca (quizá de otra manera pero con el mismo brío que Gramona) de la naturaleza, de la pureza, de la tradición. Y con ellas, de la máxima expresión del terruño, de la calidad con mayúsculas. Todo ma-



Restaurants

Michelin ***

Quique Dacosta



Michelin **



Michelin *



Michelin *

JUBANY



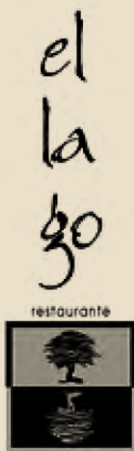
abantal
restaurante



CASA PEPA



El rincón de Juan Carlos



maca de castro



CORRAL
DE LA
MORERIA



CAN B̄SCH

