

# CALFERU

FUNDAT L'ANY 1934

## Presentació.

### VALORACIÓ VEREMA 2006 AL PENEDEÈS

L'any vitivinícola 2006 va començar amb la poda al hivern. La climatologia fou d'un hivern fred, llarg i amb neu, però amb poca pluja a partir del mes de desembre, fet que es va agreujar durant la primavera i estiu del 2006.

Malgrat tot, una tardor de 2005 força plujosa (especialment octubre i novembre 05) així com també el mes de gener 06, va fer que el cep tingués força reserves per brotar, florir i quallar correctament el fruit, tret de la vinya jove que va patir la sequera ja a partir del mes de juny.



El mes de juliol 2006 va ser molt sec i molt calorós fet que va fer avançar la collita aprox 8-10 dies de manera més o menys generalitzada. Els primers raïms per cava (*Chardonnay* i *Pinot noir*) es van collir cap a la primera setmana d'agost i la verema del *Macabeu*, *Chardonnay* per vi tranquil i algunes varietats d'origen del nord d'Europa (*Riesling*, *Gewürztraminer*) s'ha començat a veremar de manera generalitzada la 3ª setmana d'agost. A partir del 7-8 d'agost les nits van més fresques i això ha permès mantenir certa acidesa, aconseguint bona maduració alcohòlica durant el calorós dia. El raïm tenia una qualitat sanitària molt bona, bona graduació alcohòlica i potser, de manera més o menys generalitzada, mancats d'una correcta maduració de la pell, tant en varietats blanques com en negres primerenques: *Merlot* i *l'Ull de llebre* principalment.

El *Xarel·lo* es començà a veremar per cava cap a finals d'agost, principis de setembre i actualment, segona setmana d'agost, es comencen a collir pels vins tranquils.

Pel que fa a les produccions, i parlant de manera generalitzada, es parla d'increments aprox de 30-40 % respecte la verema anterior del 2005, que fou força minsa degut a la sequera.

El 7 de setembre de 2006 tot just s'ha començat a veremar els primers raïms de *Parellada* per cava i encara no s'ha veremat el *Cabernet sauvignon*, tot i que la seva maduresa es troba força avançada: la qualitat sanitària de tots dos tipus de raïm és excel·lent i la producció s'espera mitjana.

## Sumari.

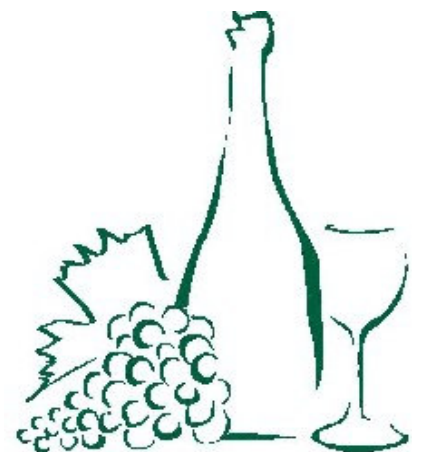
1. Presentació.
2. Us recomanem **Caves en ampolles magnums**
3. La notícia. **El Cavatast arriba a la desena edició**
4. Per saber-ne una mica més... **Els precipitats**
5. Novetat. **Cava L'Origan Rosat**

# -5%

**EN TOTS ELS CAVES**

**DESCOMPTA ESPECIAL  
SETMANA DEL CAVA  
del 7 al 15 d'octubre**

S'aplicarà a partir del preu per ampolla i no és acumulable a altres promocions



## Us recomanem...

### CAVES EN AMPOLLES MAGNUMS

El cava en format magnum de 1,5 litres tenen els següents avantatges respecte a l'ampolla normal de 0,75 litres:

- No li afecten tant els canvis de temperatura.
- L'oxidació és més petita en proporció amb el volum.
- Relació superfície volum òptima per afavorir la cria amb les mares.
- En grups, no hi ha tanta feina d'obrir ampolles.
- Ideal per a regal i per a celebracions



#### Recomanem:

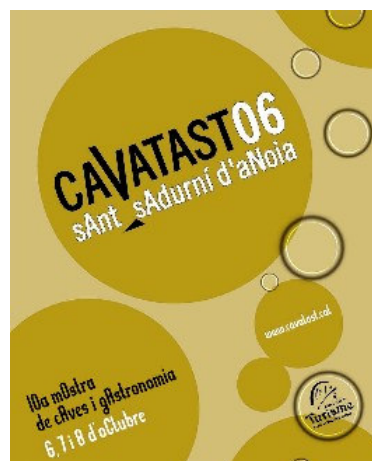
Jaume Codorniu	48,60€
Castell de Sant Antoni Gran Reserva Nature	31,00€
Agustí Torelló Gran Reserva Nature	28,30€
Juvé & Camps Reserva de la Família Nature	27,95€
Torelló Gran Reserva Nature	23,55€
Ferret Gran Reserva Nature	19,90€
Vilarnau Nature	13,30€
Sumarroca Brut Reserva	12,50€
Segura Viudas Brut Reserva	11,20€
Codorniu 1551 Nature	9,25€
Montesquius Nature	9,10€
Mont Marçal Brut	9,00€

## La notícia. EL CAVATAST ARRIBA A LA DESENA EDICIÓ.

El Cavatast, la mostra de degustació de caves i gastronomia organitzada pel Patronat de Turisme, es celebra el 6, 7 i 8 d'octubre a Sant Sadurní. La mostra està completament consolidada i comptarà amb la presència de 33 cellers elaboradors de caves.

Aquest any al celebrar la desena edició s'ha habilitat la Fassina de Can Guineu on a través d'una exposició es podrà fer un recorregut sobre el cava i la fil·loxera.

Més informació: [www.cavatast.cat](http://www.cavatast.cat)



## Per saber-ne una mica més...

### ELS PRECIPITATS



Els vins embotellats poden presentar sediments sòlids sense que això sigui cap defecte. Sovint algunes etiquetes indiquen "vi sense filtrar" o "pot presentar precipitacions tartàriques".

L'àcid majoritari i natural del raïm és l'àcid tartàric, i forma, de manera natural, unes sals insolubles que precipiten.

Això es fa de manera controlada al celler (passant pel fred i filtrant). Alguns vins negres amb maduració en bóta no es passen pel fred ni es filtren i per tant poden precipitar si el vi es refreda massa. El que cal fer llavors és decantar el vi i consumir la part neta.

Part dels polifenols del vi també poden precipitar durant l'envelliment dins l'ampolla.

Els vins joves acostumen a *passar-se pel fred* i per tant no acostumen a donar precipitacions tartàriques.

## Novetat. CAVA L'ORIGAN ROSAT

Aquest petit celler de Sant Sadurní ens sorprèn amb un nou cava de producció molt limitada, 5900 ampolles anuals.

És un cava rosat únic perquè el vi base és un assemblatge de vins bases de diferents collites de les varietats Pinot Noir i Chardonnay, i una part d'aquests vins ha madurat en bóta.

Té un color rosa salmó molt suau, es fusionen aromes de fruita com el préssec amb aromes torrats i fruits secs provinents de la fusta i de la cria. Omple la boca i és molt gustós.

**17,90 €**

a partir de 6 amp. **17,54 €**



## CAL FERU Botiga especialitzada en vins, caves i destil·lats

CARRER DIPUTACIÓ, 51  
08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA TEL. 93 891 01 63  
[www.calferu.com](http://www.calferu.com) [calferu@calferu.com](mailto:calferu@calferu.com)

Horari d'atenció al públic: De dimarts a dissabte de 10h a 14h i de 17h a 20.30h. Diumenge i festius de 10h a 14h. Dilluns tancat.

Preus amb IVA inclòs, llevat error, variació o fi d'existències.

Per tenir més informació o per rebre el butlletí bimensualment, contacteu-nos.

