

GRUPO CODORNIU

WINEMAKERS SINCE 1551

NUVIANA



Презентация испанской кавы «Нувиана»



ЛАДОГА
ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА

05.09.2013

Кава - это знаменитое испанское игристое вино, сделанное по классической шампанской технологии, но с собственным вкусом и характером, обусловленным испанскими сортами винограда и особенностями местного терруара. Избранные образцы Кавы могут быть лучше, чем многие вина Шампани, и называть их Шампанскими, значит недооценивать

Несмотря на то, что кава представлена на российском рынке уже давно, лишь в последние годы испанские виноделы оценили потенциал рынка России и предложили российскому рынку помимо международных брендов, новые бренды кавы столь же высокого качества, но по более доступным ценам.

Это привело к взрывному росту продаж кавы в России: за 2 года объём продаж вырос в 3 раза и достиг более 1 млн. литров в год!

Сейчас Кава – самый быстрорастущий сегмент среди первой пятёрки стран поставщиков игристых вин в Россию.

Теперь, когда Кодорню вывела на рынок России каву, соответствующую качеству лучших мировых брендов под маркой Нувиана, Вы имеете ещё больше возможностей приобщиться к вкусу легендарного игристого вина от легендарного производителя!



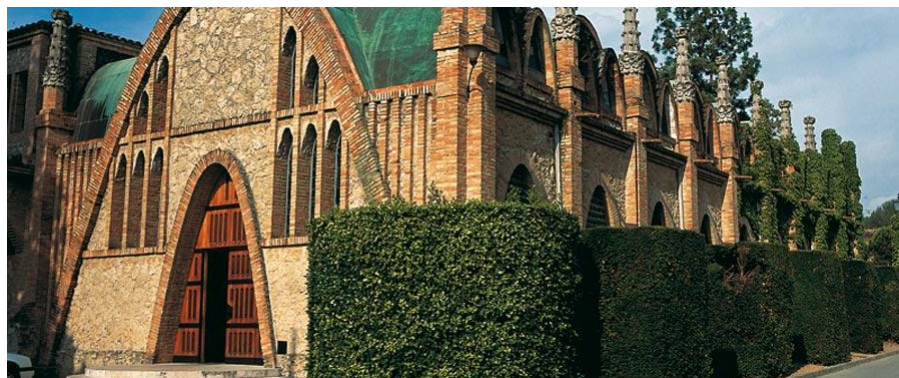
История происхождения Кавы

Кава (Cava) – испанское игристое вино высшего качества, изготавливаемое традиционным методом. Избранные образцы Кавы могут быть лучше, чем многие вина Шампани, и называть их Шампанскими, значит недооценивать.

Годом рождения Кавы считается 1872, когда прямой наследник и владелец бodega Кодорню (Codorniu) Хосе Равентос после поездки в Шампань перенял опыт и, совместно с Луисом Жусто Вильнавуэном, произвёл первую бутылку игристого вина. А уже в 1877 году каталонская Кава заменила на королевских приемах французское шампанское.

Сейчас регион Кава - это 159 районов Испании, в которых производят это игристое вино: Риоха, Арагон, Наварра, Страна Басков, Валенсия, Эстремадура и, конечно - регион Пenedес в Каталонии, на который приходится 95% объёма производства Кавы.

Границы её производства были закреплены 27 февраля 1986 г. специальным Указом. Лучшие виноградники для Кавы окружают небольшую общину в провинции Барселона - Сан Садурни Д'Анойа, где и находится винодельня Кодорню.



Производство Кавы

Изготовленные традиционным шампанским способом (Metodo tradicional), вина Кава имеют свой собственный вкус и характер, что обусловлено использованием автохтонных (местных) сортов винограда и особенностью местного терруара: лучшие сорта выращиваются на преимущественно известняковой почве и на высоте 200-450 м. Жаркий средиземноморский климат смягчается высотой над уровнем моря: ветра здесь создают прохладу.



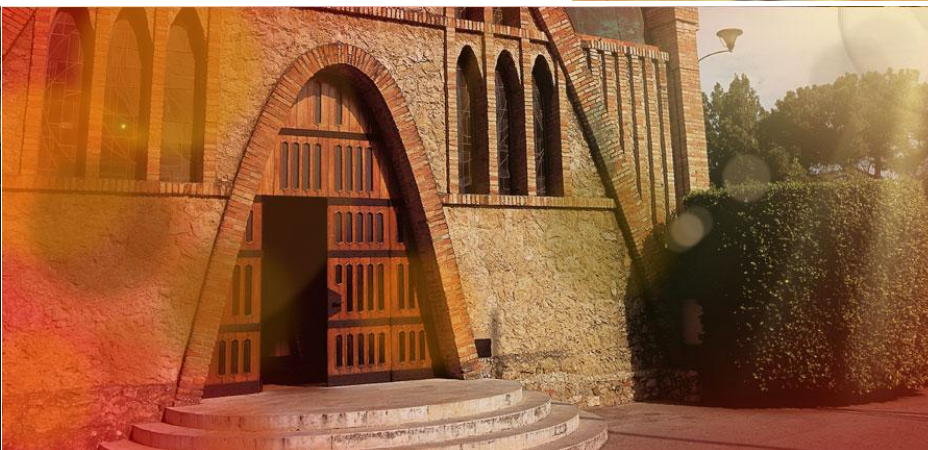
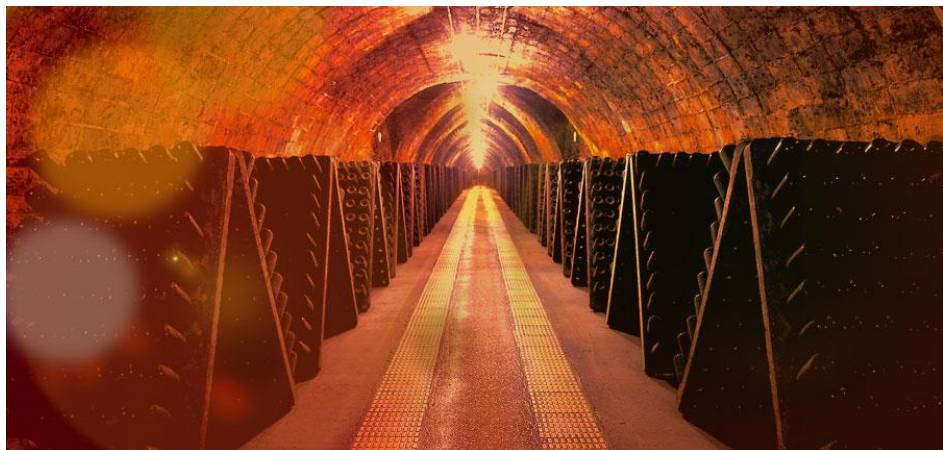
Виноград, предназначенный для производства Кавы, заботливо собирается и проходит дополнительный отбор.

После сбора, который проходит рано утром, виноград поступает на винодельню и проводится его отжим, разлив сока в чаны из нержавеющей стали для брожения. Затем происходит «отдых» вина, его купажирование, розлив в бутылки и выдержка в погребе не меньше 9 месяцев - в этот период происходит вторичное брожение.

После вторичного брожения, как и в Шампани, производят ремюаж (постепенное перемещение

осадка к горлышку бутылки), который звучит по-испански как «ремовидо», и дегоржаж (удаление осадка из горла бутылки) – «дегуэлье».

Объемы экспорта Кава растут с каждым годом и уже в 2001 превысили экспортные показатели Шампани.



Сорта винограда и категории Кавы по степени сладости

Для белой Кавы используют сорта винограда:

Макабео (Macabeo) - придает фруктовый аромат и свежесть;

Пареллада (Parellado) - цветочные ароматы;

Ксарельо (Csarelio) - кислотность и алкоголь;
а также **Шардоне** и **Мальвазию**.

Для розовой Кавы используют:

Гарнача (Garnacha Tinto),

Монастель (Monastrel),

Пино Нуар (Pinot Noir),

Трепат (Trepat).

Кава, в зависимости от вкуса подразделяется на разновидности:

Брют Натур (Brut Nature) - без добавления сахара

Экстра Брют (Extra Brut) - менее 6 г/л

Брют (Brut) - 6-15 г/л

Экстра сухая (Extra seco) - 12-20 г/л

Сухая (Seco) - 17-35 г/л

Полусухая (Semi-seco) - 33-50 г/л

В испанскую категорию **«Dulce»** - более 50 г/л, попадают как **полусладкие**, так и **сладкие** по российскому законодательству вина.



Гастрономические сочетания

Каву, как и шампанское, чаще всего пьют как аперитив. Но это большое упущение для любителей хорошей кухни и тех, кто не против экспериментов, потому что кава может составить чудесную пару почти любому блюду.

Секрет кавы - в пузырьках. Они не только дают ощущение свежести и легкости, но и помогают справляться с жирными и сложными блюдами.

Классика: идеально с морепродуктами, сдобренными лимонным соком.

Отлично подходит к сырам, особенно босфору, эмменталю и грюйеру.

Розовая кава прекрасно подойдёт к ризотто с грибами.



GRUPO CODORNIU

WINEMAKERS SINCE 1551

Группа компаний Кодорнью



ЛАДОГА
ДИСТРИБЬЮШЕН

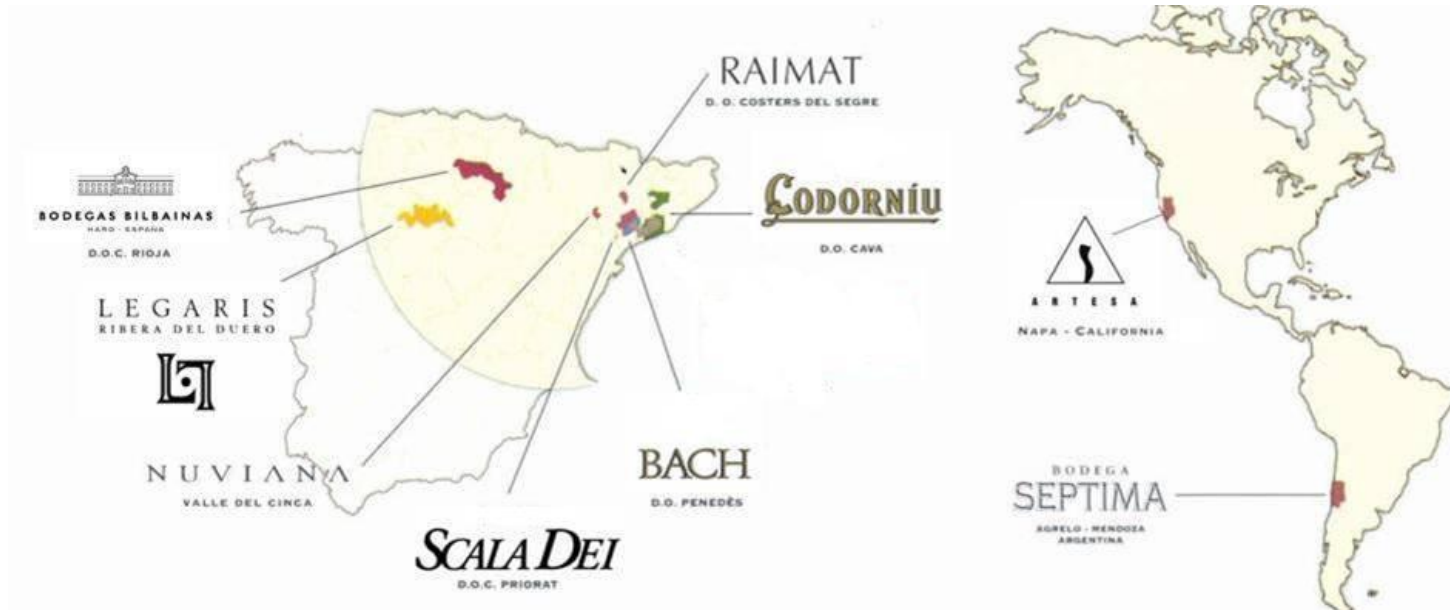
«Кодорню» является старейшей винодельней Каталонии – основанная в 1551 году, она производит вино уже более 460 лет. При этом винодельня является основоположником «Кавы» - первая бутылка знаменитого испанского игристого вина была произведена в 1872 году владельцем «Кодорню» каталонцем Доном Хосе Равентосом, который обучался технологии шампанских вин во Франции и смог успешно внедрить метод шампанизации

у себя на родине.

Позднее такие испанские игристые вина, произведенные в Каталонии по классической технологии изготовления французского шампанского, но с использованием местных сортов винограда, стали носить название «Кава».



Сегодня «Кодорню» - торговая группа, объединяющая десять бодег (виноделен), расположенных в ведущих винодельческих регионах как Испании, так и Нового Света, и производящая более 60 млн. бутылок в год. В ее владении находится порядка 3,5 тыс га виноградников.



- Группа компаний Codorníu является лидером по продажам **кавы на испанском** рынке (40% объёма)
- Codorníu это торговая марка испанской кавы **#1 в канале OFF-Trade Великобритании.** (15% объёма)

По сей день «Кодорню» несёт традиции виноделия сквозь века, оставаясь семейным предприятием и производя вина превосходного качества. Компания является не только первым, но и крупнейшим производителем испанской «Кавы».

Группа компаний Кодорню - это: **CODORNIU**





Вина под маркой Нувиана поставляются по всему миру:



D.O. CAVA



I.G.P. VALLE DEL CINCA

- Германия
- Австрия
- Страны Бенилюкса
- Канада
- Китай
- Дания
- Испания
- Финляндия
- Ирландия
- Япония
- Норвегия
- Польша
- Великобритания
- Россия
- Швеция
- Швейцария
- Украина



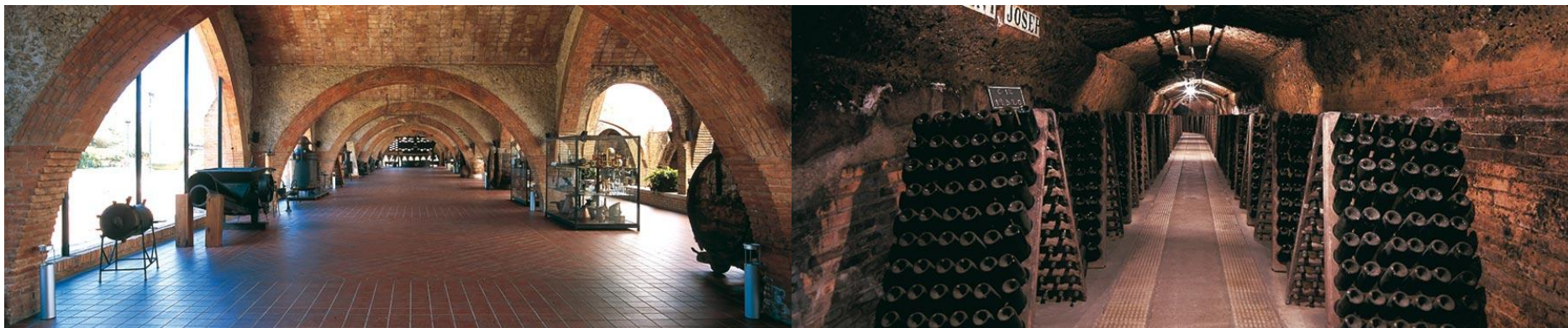


Изготовитель: «CODORNIU, S.A. / КОДОРНЬЮ С.А.», Sant Sadurní d'Anoia / Сан Садурни Д'Анойа, Испания

Вино защищенного наименования места происхождения:

«Кава Нувиана брют» DO игристое белое

Произведено из сортов винограда Макабео, Ксарельо и Пареллада. Блестящий бледно-соломенный цвет с зеленоватыми оттенками, чистый аромат белых цветов, лайма, зелёного яблока. Вкус свежий, с минеральными оттенками и цитрусовым послевкусием. В бокале красивая и долгая игра пузырьков. Великолепный аперитив. Рекомендуется к овощным салатам, морепродуктам. Температура подачи 8-10°C.





Изготовитель: «CODORNIU, S.A. / КОДОРНЬЮ С.А.», Sant Sadurní d'Anoia / Сан Садурни Д'Анойа, Испания

Вино защищенного наименования места происхождения:

«Кава Нувиана полусладкое» DO игристое белое

Произведено из сортов винограда Макабео, Ксарельо и Пареллада. Вино золотисто-соломенного цвета с нежным ароматом спелого винограда, банана, ананаса и цитрусовых. Вкус приятный и лёгкий, с хорошим балансом сладости и свежести. Тонкие пузырьки, возникая на дне, создают «корону» в бокале. Рекомендуется к блюдам восточной кухни и десертам. Температура подачи 8-10°C.





Изготовитель: «CODORNIU, S.A. / КОДОРНЬЮ С.А.», Sant Sadurní d'Anoia / Сан Садурни Д'Анойа, Испания

Вино защищенного наименования места происхождения:

«Кава Нувиана росадо брют» DO игристое розовое

Произведено из сортов винограда Монастель, Гарнача, Трепат. Привлекательный бледно-розовый цвет, аромат красных ягод (малина, красная смородина) и цитрусовых. Вкус фруктовый, с еле заметными танинами и свежим послевкусием. В бокале вина играют долгие и тонкие пузырьки. Рекомендуется к свежим фруктам, ягодам (малина, клубника), фруктовым десертам. Температура подачи 8-10°C.



NUVIANA



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!