



CORPINNAT

Groepsopdracht SDEN3+ - Marolein Barends – Marcel Grauss – John Lavooij
woensdag 19 april 2023

CORPINNAT



Historie

- Champagne, Cava en Franciacorte
- Cava goedkopere mousserende wijn
- Corpinnat merknaam voor mousserende wijn van hoge kwaliteit uit Penedès
- Opgericht 1-9-2017 door **Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca en Torelló** Later **Can Feixes, Julia Bernet, Mas Candí, Can Descregut en Pardas**
- Gedistantieerd van DO Cava in 2019
- **AVEC** = L'Associació d'Elaboradors i Viticultors Corpinnat



CORPINNAT



- Doel is tot de beste wijnen van de wereld gelinkt aan hun terroir te krijgen
- Veel strengere regels dan Cava om hoge mate authenticiteit en kwaliteit te borgen
- 50% van de kwaliteitswijnen die 30 maanden of langer hebben gerijpt is Corpinnat
- Cava mag overal geproduceerd worden
- Bij Corpinnat is dit gelimiteerd tot de comarca's van Anoia, Alt Penedès en Baix Penedès

CORPINNAT



- De samengestelde naam Corpinnat bestaat uit 2 delen
- COR = Hart van Penedès
130 jaar geleden 1e mousserende wijn gemaakt
- PINNAT = stamt af van Pinnae, als link naar de oorsprong in Penedès, **Pinna** is Latijns voor steen of rots dit linkt naar stenige bodem in Penedès
- NAT = betekent tevens ‘geboren’ in het Catalaans. Corpinnat staat dan ook voor geboren in het hart van Penedès

CORPINNAT

	Cava de Guarda	Cava de Guarda Superior	Corpinnat	Franciacorta	Champagne
Druivenrassen (meest gebruikt)	xarel-lo macabeo parellada	xarel-lo macabeo parellada	xarel-lo 45% macabeo 28% parellada 10% rest 17%	chardonnay pinot nero pinot bianco	chardonnay, pinot noir, (pinot) meunier
Minimale rijping	9 maanden (90% !)	18 maanden	18 maanden	18 maanden	15 maanden
Max. opbrengst/ha	12.000 kilo	10.000 kilo	12.000 kilo	9.000 kilo	12.000 kilo
Minimale druk	4 bar	3,5 bar	3,5 bar	max 5 bar geen minimum	gemiddeld 5-6 bar
Biologische teelt verplicht	nee	ja	ja	nee	nee
Verkopen 2021	252 miljoen 88% van DO Cava	22,8 miljoen	2,3 miljoen	20,3 miljoen	322 miljoen

CORPINNAT



Eisen

- Druiven min. 75% van eigen wijngaard
- Min. prijs druiven 0,70/kg i.p.v. 0,40/kg
- Min. 90% lokale druivenras **xarel·lo, macabeo, parellada, malvasia, grenache, monastrell, sumoll en xarel·lo vermell**
- Ook **chardonnay, pinot noir of trepat**
- 100% biologisch bewerkte wijngaarden
- Met de hand geogst
- Vinificatie volledig in wijnhuis en mag niet worden uitbesteed
- Elk wijnhuis maakt min. 1 zero dosage Corpinnat met minimale flesrijping van 30 maanden en Corpinnat met flesrijping van minimaal 60 maanden

CORPINNAT



Cava

Gemaakt volgens méthode traditionnelle

Productiegebieden:

- Cataluña – 95%
- Aragón
- Navarra
- La Rioja
- Baskenland
- Extremadura
- Valencia

Cava uit Cataluña is altijd blend meerdere druivenrassen, waarvan **xarel-lo**, **macabeo** en **parellada** de belangrijkste rassen zijn

Buiten Cataluña alleen **macabeo**



CORPINNAT



DO Cava

Sinds 2020 nieuw kwalificatiesysteem:

Cava de Guarda

Cava de Guarda Superior

Cava de Guarda Superior kent 3 kwaliteitsniveaus:

- Cava Reserva
- Cava Gran Reserva
- Cava de Paraje Calificado

Eisen Cava de Guarda Superior:
langere rijping, biologische teelt en druiven uit een specifiek gebied komen

Reserva min. 18 maanden

Cava Gran Reserva min. 30 maanden

Cava de Paraje Calificado min. 36 maanden



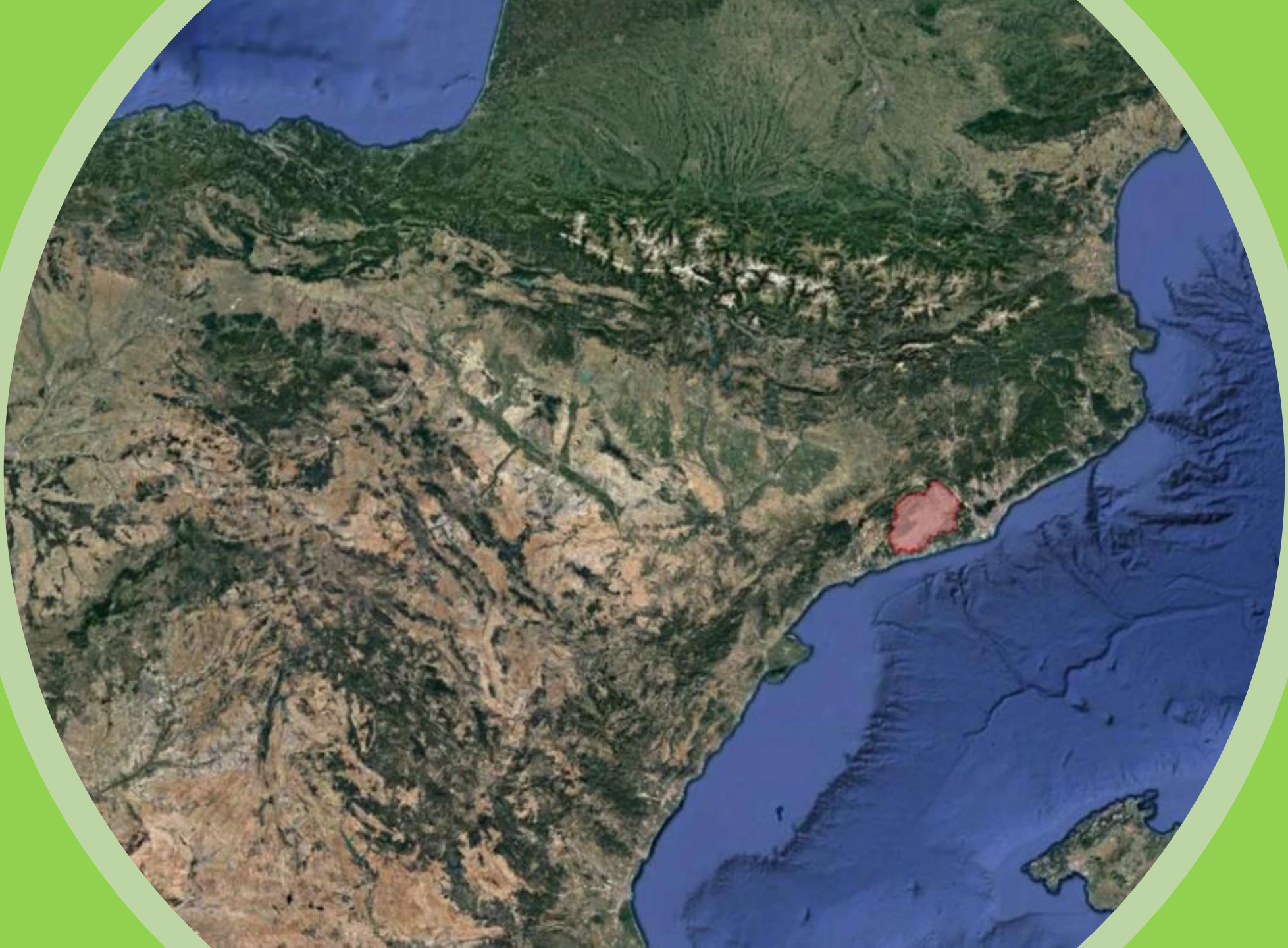
CORPINNAT



Druivenrassen

- Macabeo
- Xarel-lo
- Parellada
- Eventueel aangevuld met chardonnay, pinot noir en treppat








Tarragona

Barcelona

A satellite map of a region near Barcelona, Spain. A large area in the center is shaded in a reddish-brown color. A white oval highlights a specific area on the western side of this shaded region, with a small white dot at its southern tip. The city of Barcelona is visible on the right side of the map, near the coast. A blue circular icon with a crosshair is located in the upper left quadrant. The map is framed by a light green circular border.

In het westen overwegend topografisch en aanpassen van gemeentegrenzen en bij El Vendrell vastgesteld door de natuurlijke vormgeving van rivierbeddingen

Barcelona

A satellite map of the Garraf Massif region in Catalonia, Spain. The central area is shaded in a reddish-brown color. A white oval highlights a specific location on the southern coast. The city of Barcelona is visible to the east. A blue circular icon with a crosshair is located in the upper left corner.


In het zuiden veelal gevormd door gemeentegrenzen en het land van de bergen van het Massif de Garraf

Barcelona



In het oosten voornamelijk
grenzend aan industriële
activiteit bij Barcelona

Barcelona

A satellite map of the Barcelona region in northeastern Spain. A large area in the north and west is shaded in a semi-transparent reddish-brown color. A white oval highlights a specific part of this shaded area in the north. The city of Barcelona is visible on the right side, near the coast. The Mediterranean Sea is at the bottom. A blue circular icon with a crosshair is in the top left corner.

In het noorden
belangrijke geografische zones
zoals waterstroomgebied naar de
Penedès en de bekkens van Tous, del
Carme en Gaia

Barcelona

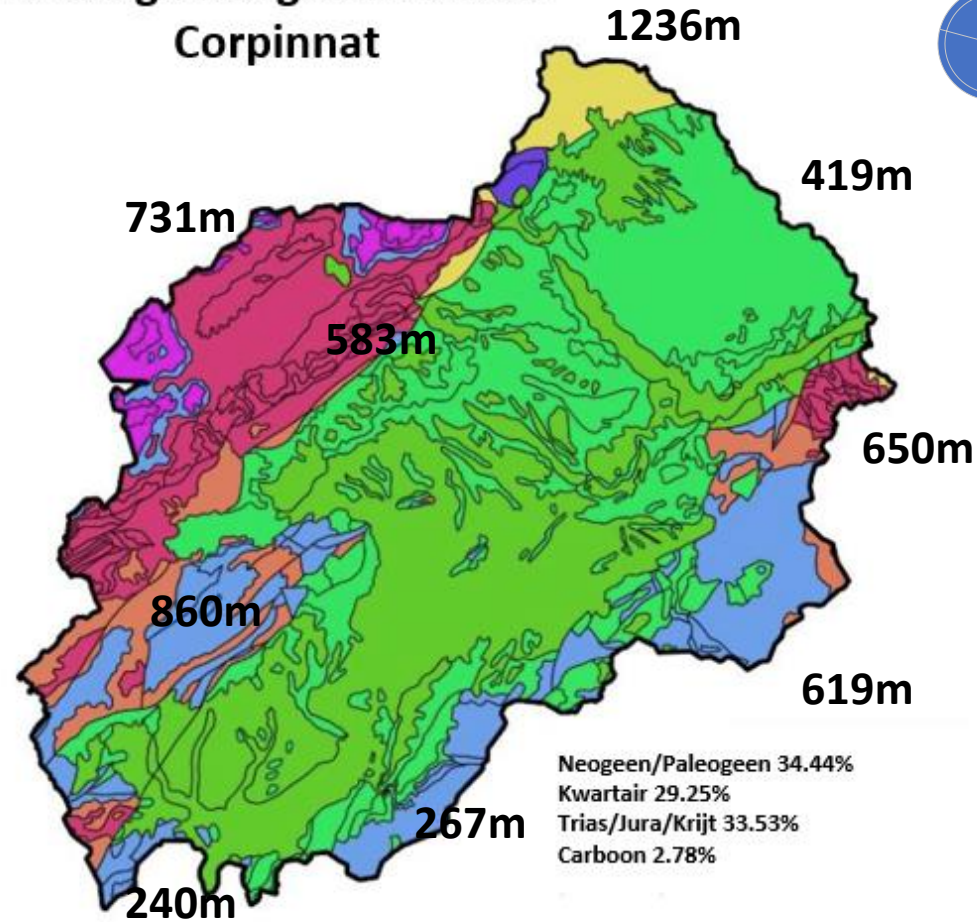
Weersinvloeden door wind







Geologische geschiedenis Corpinnat



Legenda

Geologische periodes

- Kwartair – nu/2.5
- Neogeen – 2.5/22
- Paleogeen – 22/66
- Krijt – 66/140
- Jura/Krijt – 66/200
- Trias - 200/252
- Carboon – 299/320
- Carboon – 320/350+

5 grote zones

Noordelijke bergketen
Jura en Trias (150-200 MJ)
iets Carboon (300-350 MJ)

Oostelijke bergen
Krijt en Jura (66-200 MJ)

Zuidelijke bergen
Krijt (66/140 MJ)

Centraal plat
Neogeen (20/0.01 MJ)

Noord-oosten
Carboon+ (350/450 MJ)

CORPINNAT



Conclusie

Gemiddelde Cava heeft meer rijp steenfruit en tropisch fruit en is iets minder strak en dus toegankelijk voor groot publiek

Door strengere kwaliteitsnormen en selecte groep wijnmakers kent Corpinnat hogere kwaliteit en complexiteit dan de meeste Cava en meer focus op gastronomie

Binnen Corpinnat wordt prachtige mousserende wijn van goede tot zeer kwaliteit gemaakt

Een Corpinnat kan zich meten met Champagne

