

Gramona har produsert vin i Peñedes siden begynnelsen av 1800-tallet og var godt etablert på hjemmemarkedet i Cataluñya da vinlusen slo til i nabolandet Frankrike. Etterspørselen steg til himmels og spanske vinbønder leverte vin til det franske markedet ettersom vinmarkene i Frankrike ble lagt øde av Phylloxera. Gramona hadde gode kontakter i Champagne hvor de forsynte champagnehusene med sårt tiltrengt vin og etablerte gjennom årene en meget god handelslinje mellom de to vindistriktene. Med kunnskapen de hadde tilegnet seg opp gjennom årene med handel med de franske champagnehusene begynte de på begynnelsen av 1900-tallet å produsere sin egen musserende vin - Champán de Cava. Gramona ble raskt kjent som en produsent av høy kvalitet og eleganse.

I dag blir Gramona ledet av femte generasjon - Jaume og Xavier, som viderefører tradisjonene, men samtidig ikke er redd for å tenke nytt. De driver biodynamisk jordbruk. Jaume er Professor of Sparkling Wines fra Universitetet i Tarragona. Der av ikke redde for å se til vitenskap for å komme til bunns i de utfordringene man måtte stå ovenfor.

Gramona er spesialister på musserende viner som ser lang lagring - den enkleste cuvéen får minimum tre år flaskelagring før den blir sluppet ut på markedet. De mest prestisjefylte cuvéene får opp til 11 års lagring på flaske før de blir lansert.

I 2019 forlot Gramona appellasjonen DO Cava, sammen med de andre produsentene i Corpinnat. Årsaken bunner i langvarig uenighet rundt kvalitetsfokus, og hvilke faktorer som er viktige for å lage kvalitetsvin.

Musserende (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Celler Batlle - Strågul. Sitrus og blomster med innslag av toast og røyk. Tørr med fin mousse, frisk syre. Fyldig med noe utviklet smaksbilde, lang og kompleks.	kr. 774,90	12610901	6088488	
Gramona Imperial Brut Corpinnat - Intens duft av brioch, stenfrukt, røde epler og sitronskall. Medium fyldig vin med frisk syre og livlig mousse. Lang rik og krisp ettersmak.	kr. 287,20	16438601		
Gramona La Cuvee Corpinnat - Medium intens duft av stenfrukt, epler, sitronskall og hint av mandler. Avrundet munnfølelse, fin fylde, krisp og livlig mousse. Forfriskende og lang.	kr. 278,20	12290001	5644547	
III Lustrós Brut Nature - Strågul. Sitrus og blomster med innslag av toast og røyk. Tørr med fin mousse, frisk syre. Fyldig med noe utviklet smaksbilde, lang og kompleks.	kr. 479,30	197401	2693729	
Enoteca, Brut Nature - Delikat mousse som viser stor kompleksitet på duft og smak av blomster, kafe, brioch, tørket steinfrukt og urter. Vinen fremstår veldig frisk og mineralisk.	kr. 1 435,20	13597301	6241574	