



Refrescante, digestivo y estimulante

Durante un buen puñado de años asocié el cava a mi infancia, a spots televisivos burbujeantes con grandes estrellas del celuloide, a celebraciones y a días felices de Navidad en familia. Más tarde descubrí que los espumosos son excelentes para acompañar los aperitivos y disfrutar de buenos momentos en pareja. Recientemente me he sorprendido comprobando que es un **vino muy versátil**

que marida con todo tipo de platos y situaciones. El descubrimiento se produjo durante una visita al

Penedés

, la cuna y el corazón del cava. Aquel fue el comienzo de una gran amistad.



Las bodegas de Sant Sadurn d'Anoia, la capital del cava de Catalunya, rodeada por las montañas de Sant Martí Sarroca



La vida en Sant Sadurní d'Anoia gira entorno al cava. Basta con advertir que su subsuelo está perforado como un queso gruyere para acoger centenares de cavas industriales y familiares, al tiempo que los alrededores del casco urbano se pueblan de miles de hectáreas de vides. Las bodegas se suceden casa por casa, calle a calle y el trabajo y las fiestas de la localidad marcan su ritmo al compás del cava. Un fenómeno similar sucede en poblaciones próximas como **Vilaf**

ranca del Penedés
Sant Martí Sarroca

Santa Fe del Penedés

, etc.

Método tradicional

Aunque los vinos del Penedés ya tenían fama en las antigüedad entre fenicios y griegos, el origen del cava se produjo como consecuencia del prestigio alcanzado por el espumoso de Champagne a finales del siglo XVIII y el esplendor de la viticultura catalana de mediados del s. XIX, cuando varias familias de Sant Sadurní D'Anoia inician la investigación de la técnica del método tradicional o `champanoise`, pero apostando por las variedades autóctonas de uva blanca, y dando origen así al cava con una identidad propia y distinta al resto de vinos espumosos.



En 1872 Josep Raventós i Fatjó, de la casa Codorniu, elabora las primeras 3000 botellas de cava siguiendo el citado método tradicional, consistente en la segunda fermentación en botella. Paradójicamente, una plaga de filoxera que afectó al Penedés en 1887 supuso el renacer vitivinícola de la comarca, puesto que al ser arrasados los cultivos de uvas negras existentes, fueron sustituidos con cepas blancas de calidad que facilitaron el desarrollo del cava. Ya en 1972, ante el conflicto con Francia por la denominación Champagne, se constituyó el Consejo Regulador de los Vinos espumosos que creó la marca Cava. Los años sesenta del pasado siglo vieron cómo se popularizaba la bebida a nivel nacional y dos décadas más tarde llegó su internacionalización.

Variedades

"Las **variedades principales autorizadas** por el Consejo Regulador para elaborar el cava son **macabeo**

,
parellada

,
chardonnay

y
xarel-lo

, aunque también existen otras secundarias como el
subirat parent

. En los cavas rosados se utilizan las negras garnacha, monastrell, pinot negro y trepat", explica Rosó Gabarró del Instituto del Cava. Con estas uvas se elabora el vino base, que es el vino tranquilo que servirá para crear el espumoso en una segunda fermentación.

"El método tradicional de elaboración del cava- continúa Rosó Gabarró- es el mismo que el utilizado para el Champagne, el méthode champenoise, pero adaptado a los vinos autóctonos de aquí (macabeo, xarel-lo y parellada)". Este método se inicia con el **tiraje** (embotellamiento del vino base añadiendo el licor de tiraje) que es una mezcla de vino blanco, azúcar y de levaduras que, al fermentar, producirán las burbujas (dióxido de carbono) y el característico aroma del cava. Las botellas deben entonces reposar en total quietud y oscuridad, y a una temperatura constante de 15 grados centígrados, durante al menos 9 meses.



Para eliminar los restos de impurezas se realiza el **removido** (manual o mecánicamente), que consiste en ir **girando las** inclinadas **botellas** hasta que llegan a estar en punta -la botella totalmente invertida y con las impurezas acumuladas en el cuello- para a continuación realizar el proceso de **degollamiento**

´ que consiste en cortar el cuello de la botella.

A continuación el poco líquido perdido en el degollamiento es repuesto con el licor de expedición, que no es otra cosa que azúcar disuelto en vino blanco o aguardiente.

Dependiendo de la cantidad de azúcar añadida, se obtendrá uno u otro tipo de cava. El **Brut Nature**

es un cava sin azúcar añadido, el

Extra Brut

lleva hasta 6 gramos de azúcar por litro, el

Brut

hasta 15 gramos, el

Extra Seco

entre 12 y 20 gramos por litro, el

Seco

entre 17 y 35 gramos, el

Semiseco

entre 35 y 50 gramos por litro y el

Dulce

más de 50 g. por litro. En la actualidad los tipos de cava que más se producen son el Brut Nature y el Extra Brut, mientras que el dulce ha dejado de elaborarse.

Maridaje

En la mesa el cava destaca por ser uno de los vinos con mayor **versatilidad gastronómica**: es excelente como

aperitivo

o bien con diferentes platos a lo largo de la comida. Va bien con el jamón ibérico, los quesos, arroces, carnes y pescados... y se puede llegar a decir que existe

un cava para cada plato

. Según la cantidad de azúcar que lleve será más idóneo para acompañar un aperitivo, la comida o un postre. Así, los Brut maridan bien con aperitivos ahumados, pescados a la parrilla, mariscos e incluso carnes, mientras que los sabores dulces lo hacen con un reserva joven o reserva.

Considerando que casi el 70 por ciento del consumo de cava se realiza en los hogares frente al 30 por ciento en hostelería y restauración, es bueno recordar que debe ser **servido frío**, entre

5 y 7 grados

centígrados, y en una copa de las denominadas de flauta para que sea adecuado el ascenso de las burbujas. Ya sólo queda brindar y ¡salud!

Más información en **Instituto del Cava**: www.institutdelcava.com