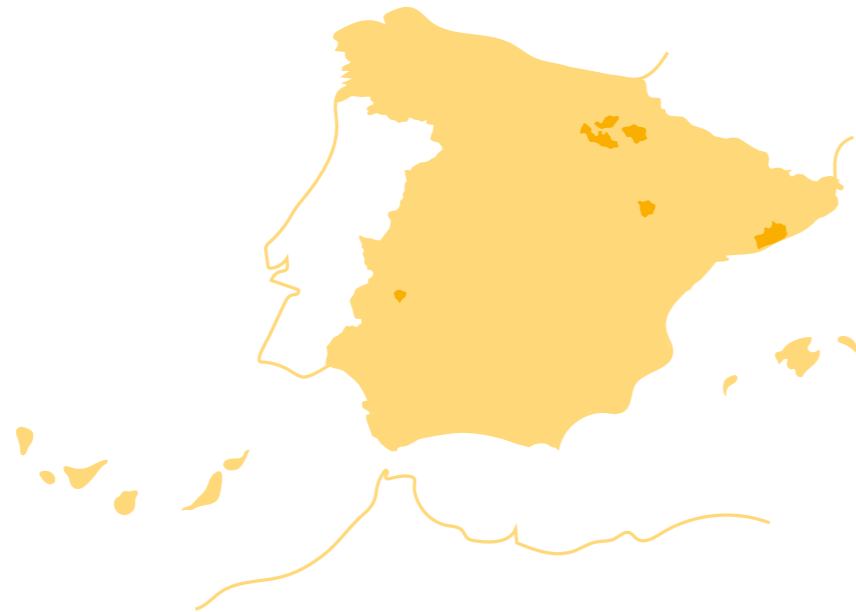


10.

Región del Cava

Cava es sinónimo de fiesta, brindis y siempre envuelto en un aura de sofisticación. El corazón del cava está en la zona del Penedés en Cataluña y de forma especial en la localidad de Sant Sadurní d'Anoia a menos de 50 kilómetros de la ciudad de Barcelona. Es la única DO que ampara una forma de elaboración, el método tradicional y no un origen concreto. De todos modos, acoge 159 municipios repartidos entre Cataluña, Zaragoza, Navarra, Álava, La Rioja, Badajoz y Valencia.



Sinónimo de fiesta y brindis

El nombre de la DO, cava, era la palabra que se utilizaba para designar las bodegas en las que se desarrollaba este proceso de elaboración y se utilizaba informalmente en los embotellados. Poco a poco se empezó a comercializar con ese nombre y en el año 1972 en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes del 2 de diciembre de 1970 aparece la definición de cava en su artículo 3 como vino “espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de lías inclusive, transcurre en la misma botella en que se ha efectuado el tiraje”. Hoy, cava, es tanto el vino en sí como el lugar donde se elabora y el nombre de la DO.

El “método tradicional” que es lo que reconoce la DO, también llamado champenoise por su origen francés, se distingue por realizar la segunda fermentación en botella, a diferencia de otros procesos de elaboración de espumosos que lo hacen en grandes depósitos cerrados o que son vinos gasificados. El término que ampara esta DO, método tradicional, es el que define y aglutina los distintos elaboradores de las diferentes regiones.

En 1986 se constituye la DO con su correspondiente Consejo Regulador y desde entonces se van aprobando interesantes elementos diferenciadores para contribuir a la mayor personalidad del cava. En 2015 nace una nueva categoría, el Cava de Paraje Calificado, para desinar y reconocer un viñedo excepcional.

Se aprueba también la delimitación del origen de los cavas mediante subzonas para determinar con su procedencia con exactitud. En 2020 se ahonda más en el tema y el pleno del Consejo Regulador aprueba por unanimidad el plan estratégico basado en la segmentación y zonificación del Cava para proteger la singularidad y autenticidad del producto.

Los tipos de cava se clasifican no solo por su tiempo de crianza, sino también por la cantidad de azúcares que contienen, aportados en su mayor parte por el licor de expedición. Extra Brut de 0 a 6g/l; Brut de 0 a 15g/l; Extra seco de 12 a 20g/l; Seco de 17 a 35g/l; semi seco de 35 a 50g/l y dulce con más de 50g/l



DO Cava

HISTORIA

Corría la mitad del siglo XIX y mientras La Rioja luchaba por consolidar su mercado, Jerez enviaba cargamentos de sherry a Inglaterra y La Mancha vendía importantes cantidades de vino a toda la Península, un pequeño grupo de bodegueros de la zona del Penedés en Cataluña intentaban provocar de forma controlada, la segunda fermentación del vino dentro de la botella. Aparentemente, la técnica ya se dominaba en Francia desde el 1729 cuando una histórica Maison francesa comercializó el primer vino espumoso de la Champaña. En sus orígenes, dicho champán no era un vino espumoso. Entre los siglos XVI y XVII, simplemente se llamaba «vino de Champaña». Según la leyenda, fue el monje benedictino Dom Perignon quien descubrió el proceso que aportaba burbujas al vino. Sin embargo, las indicaciones de este método eran muy vagas y un gran secreto. Los progresos científicos, como el trabajo de Louis Pasteur con la fermentación (1856), permitieron describir con exactitud la forma de lograr esa

efervescencia y cada vez el grupo del Penedés veía más clara la posibilidad de elaborar un vino distinto al que se producía en ese momento y que permitiera a la zona salir de la medianía granelera del mercado. Las ferias y exposición agrarias tan en boga en esos momentos, demostraban que los espumosos gozaban del favor del público y jurado.

En 1867, dos osados elaboradores se atreven a presentar un champán en la mismísima Exposición Universal de París y aunque no obtuvieron reconocimiento alguno, dieron testimonio de los primeros pasos. En aquella época, la elaboración del vino “champañizado” distaba mucho de ser una elaboración constante y controlada. Josep Raventós Fatjó, que había sido obligado por las guerras carlistas a dejar su industria de mistelas en Sant Sadurní y sus cien hectáreas de viñedo, decidió no cejar en su empeño por conseguir dominar la elaboración y el embotellado de este peculiar vino que él llamaba “hormigueante”. Se pasaba noches enteras en el umbrío sótano de su casa en Barcelona, experimentando y probando



las distintas formas de controlar el proceso. Dedicaba muchas horas a asistir a las clases de química del Instituto Agrícola de San Isidro, pero los resultados no eran totalmente satisfactorios. El futuro estaba al alcance de sus manos, pero las dificultades técnicas y prácticas no se resolvían. Raventós, junto con otros seis elaboradores locales, entonces apodados los “siete sabios de Grecia”, se reunían para debatir y formular hipótesis de futuro y resolver los problemas que surgían a cada paso. Este grupo pionero y visionario simbolizó el empuje y la resolución de una iniciativa que terminó por sentar las bases de una próspera industria vinícola.



La historia del cava empieza realmente en 1872 cuando, al fin, Raventós consigue que salga de su bodega Codorníu, el primer embotellado serio de su vino “champanizado”.



Los años 60 de aparente apertura en medio de la dictadura, aumentaron el consumo del cava pero a partir de los años 90 empieza a bajar y la guerra comercial se dilucida en los mercados tanto interior como exterior. El mercado se ha recuperado en gran medida y hoy fieles a la evolución del mundo pretende llegar a 2025 con una producción 100% ecológica para sus cavas de alta gama, los llamados de Guarda Superior.

VIÑEDO Y VARIEDADES

La zona vitivinícola del Penedés, destacando concretamente el municipio de San Sadurní d'Anoia, en la comarca del Alto Penedés, provincia de Barcelona se sitúa el núcleo de la producción de cava donde se concentra casi

el 95% del total de la producción. Esta zona se define geográficamente como Comtats de Barcelona y está en la Comunidad de Cataluña al nordeste de España, en la costa mediterránea.

Por motivos históricos, también se incluye en la región del Cava, el Valle del Ebro que está formada por municipios y territorios caracterizados por la proximidad y la influencia del río Ebro. Incluida también, al sur de Mérida, en el sudeste español en la Comunidad de Extremadura, se localiza la zona de cava Viñedos de Almendralejo concretamente en la comarca de Tierra de Barros. Por último,

la zona de Levante, constituida por el municipio de Requena, se encuentra situada al este, en el interior de la provincia de Valencia.

Las variedades admitidas son las Macabeo o Viura, Xarel·lo y Parellada como principales y mayoritarias en la producción de cavas de la zona del Comtat de Barcelona. En menos cantidad también se elabora con la blanca chardonnay y Subirat Parent también conocida como Malvasía.

En tintas, las variedades admitidas para elaborar cava son Monastrell, Garnacha, Trepát y Pinot Noir.



Clima y suelo

El clima en la región del cava catalán, Comtat de Barcelona, es mediterráneo, luminoso y soleado, de inviernos suaves y veranos no excesivamente calurosos. Todo ello junto, a una moderada pluviometría que se reparte a lo largo de todo el año.

En general, en el Valle del Ebro el clima es templado con influencia continental, de manera que los inviernos son bastante fríos mientras que los veranos son calurosos y secos. Cabe destacar las dos subzonas del Alto Ebro y el Valle del Cierzo por su localización y microclima.

En Viñedos de Almendralejo, la suave orografía con una altitud media entre 200 y 450 metros de altitud permite un clima bastante seco, con inviernos templados y veranos cálidos.

La Zona de Levante se sitúa en un punto de transición entre el Mediterráneo y la meseta central, en una altiplanicie que va de los 600 a 900 sobre el nivel del mar y constituye una pequeña meseta interior con el río Cabriel al sur y la sierra ibérica de Molón al norte.



TIPOS DE CAVA

- **El Cava**, base de la pirámide de la tipología es el más joven de toda la gama de cavas. Se elabora por el método tradicional, a partir de un vino base y realiza posteriormente una crianza mínima de 9 meses en botella.
- **El Cava reserva** es la siguiente categoría y se clasifica como Cava de Guarda Superior. Sigue el mismo método anterior, pero su crianza en botella es de 18 meses en bodega.
- **El Cava Gran Reserva**, Cava de Guarda Superior, tiene un período de crianza en bodega aún mayor: 30 meses en botella.
- **El Cava de Paraje Calificado**, es la clasificación que se puede añadir a un cava y designa aquellas elaboraciones que son fruto de un viñedo especial y concreto que se diferencia del resto por provenir de una finca con características singulares de terroir y situación.



Gastronomía y maridaje

Hace muchos años que se ha desterrado ya la idea de que los cavas son vinos para brindar o solo para culminar una comida. La diversidad de elaboraciones que se dan en la actualidad, así como los distintos tipos y crianzas, viene a apoyar la idea de que un cava es un gran aliado de una gran cantidad de platos y quizás, en especial, aquello de combinación difícil.

Lo importante de un maridaje es siempre tener el vino a la temperatura adecuada. En el caso del cava, se puede decir que se puede empezar una comida con un cava muy frío, que no helado, para acompañar casi cualquier aperitivo. En pequeños bocados, unos canapés, unas tapas de embutido, unos tacos de queso son todos sabores potentes que el cava se encargará de resaltar sin perder presencia.

Para los platos de arroz: un cava Brut o un Brut Reserva si el arroz es un mar y montaña clásico. El cava favorece la intensidad

aromática de los ingredientes de una paella a la vez que acompaña la untuosidad del arroz. Con el pescado y el marisco, aunque en general con cualquier producto del mar, el punto fresco de la elegante acidez del cava no tiene adversario. Brut, o Brut Nature Reserva son los compañeros acertados.

Para contradecir cualquier costumbre; los guisos de carne, la carne asada acompañada o no de salsa y, en general, platos condimentados y de cuchara, o con cierto punto ahumado se verán realizados en la compañía de un Brut Nature Gran Reserva donde los matices de crianza escoltarán el punto grasoso o untuoso del plato. Esta puede ser una alianza de semejantes, pero igualmente una combinación por contraste como un cava rosado puede dar mucho juego.



En el capítulo de postres y repostería el abanico de cavas ofrece maridajes muy amplios. Desde los semi secos que pueden complementar los sabores del plato tratándose de un bizcocho de frutas por ejemplo, o por simple contraste para “limpiar” sabores y refrescar la boca ante el siguiente bocado donde el dulzor es más acentuado



Vinos de España

