

El cava

Casi toda la producción de vinos espumosos que se elaboran en España se concentra en Cataluña, en la región del Penedés cuyos viñedos ocupan una extensión aproximadamente de 25.000 Has. Sant Sadurní d'Anoia es la capital del cava.

La elaboración del cava requiere una absoluta entrega y, sobre todo, unos cuidados muy especiales.

LA VENDIMIA

Macabeo, Xarel·lo y Parellada son las variedades de uva que dan personalidad a nuestro cava.

En la viña la uva pasará su primera prueba: la selección. Sólo los mejores racimos se separan para continuar camino de las prensas. La uva escogida se prensará en el mismo día, inmediatamente después de cortada. Así se evitará que comience la fermentación en las cestas y reste calidad al cava.

EL MOSTO FLOR

Es el producto de la uva prensada. Un líquido fresco, lleno de vitalidad, que se irá transformando en vino si-

guiendo un proceso de fermentación en tinajas especiales destinadas a este fin.

La selección y la calidad de las levaduras y la temperatura de fermentación son controladas constantemente para evitar cualquier alteración en el proceso y poder así retener en el vino los mejores perfumes afrutados de cada variedad.

EL VINO BASE

El cuidado del vino es una maravilla... El vino se cuida, se limpia, se adereza y se le ayuda a progresar. Se trasiega y se mezcla y, finalmente, se le deja reposar para que equilibre todos los sabores adquiridos.

Tenemos ya el vino base. Estos vinos base son la clave de un buen cava y en ellos radica la personalidad que después se manifestará en el descorche.

TIRAJE Y CRIANZA

De nuevo, la pulcritud y el esmero son esenciales en la operación de llenado. Las botellas que van a recibir el vino tienen que estar limpias y ser muy resistentes, pues en su interior el vino va a sufrir una profunda transformación y li-

berará tanta energía que alcanzará una presión superior a las 6 atmósferas.

Al vino se le añade levadura y azúcar, se cierra la botella con un tapón en el que va grabada la fecha de embotellado para control de su período de crianza y se le deja reposar tranquilamente durante un mínimo de nueve meses en la quietud de la bodega, a temperatura y humedad constante.

Todo este tiempo es indispensable para la obtención de un buen cava. Una prolongada y silenciosa espera es absolutamente necesaria para que a través de una segunda fermentación nazcan las deliciosas burbujas y se cree el definitivo "bouquet".

REMOCIÓN O "ROMOUAGE"

El vino irá fermentando y, sólo al final de la crianza, permitirá que una mano experta agite las botellas, inclinadas hacia abajo en los pupitres, para que los posos o sedimentos naturales desciendan hacia el tapón. Así se consigue la transparencia del cava.

EL DEGÜELLE

Con el cava ya criado, y con el mismo tacto y delicadeza que ha requerido todo el proceso, se practica el "degüelle". En esta operación se descorcha la botella y se extraen los sedimentos de la fermentación.

Es entonces cuando se le añade el "licor de expedición", la especialidad secreta de cada criador que, sin alterar el "bouquet" del cava ni ninguna de sus otras características, realza aún más sus cualidades.

A continuación se cierra la botella con el denominado "tapón de expedición" y posteriormente se procede a su etiquetado y presentación definitiva.

Un buen cava debe presentar una transparencia absoluta.

En la copa, burbujas pequeñas que ascienden en forma lenta y continuada. Aroma y sabor puro y agradable.

Ya en nuestros hogares, para mantener todas sus cualidades debe permanecer en lu-

gar fresco, en posición horizontal, a salvo de la luz y corrientes de aire. Debe enfriarse lentamente. El refrigerador o el típico cubo con hielo son muy indicados. No colocar la botella en el congelador. Un exceso de frío no le favorece y podría dificultar el descorche. Sírvese frío pero no helado (de 6 a 8 °C.). Tras descorchar la botella, antes de llenar las demás copas, ponga un poco en la suya propia por si se desprende alguna partícula de corcho que hubiera quedado en el cuello de la botella.

Al descorchar la botella, haga que el tapón gire siempre en el mismo sentido, sin sacarlo; así evitará su posible rotura. Se recomiendan las copas delgadas, finas y lisas, porque tienen la virtud de conservar durante más tiempo la espuma.

Sobre las variedades, los tipos brut y seco resultan muy indicados para entrantes, carne y caza; como aperitivo son perfectos compañeros de mariscos y pescados.

Semi-seco es adecuado para los postres y particularmente para quien no gusta de los tipos más secos.

La gran calidad de nuestros cavas hace que cada vez se exporte más y a los mercados más exigentes. Sirva como muestra la cantidad de 30.000.000 de botellas que han viajado a E.U.A., Canadá, Europa, Japón, Australia, Malasia, Sudamérica y Centroamérica para satisfacer los paladares más exigentes.

Como dato histórico cabe citar que desde 1551, la casa Codorniu ya criaba sus vinos, pero es en 1872 cuando descorcha la primera botella de cava elaborada en nuestro país.

La casa Codorniu ha sido declarada Monumento Nacional como reconocimiento a las extraordinarias cualidades artísticas de sus edificaciones (Arquitecto Puig i Cadafalch).

