vinetur

El Cava: manual de uso

¿Qué es el Cava? ¿En qué se diferencia del champán? ¿Brut, Brut nature, semiseco... qué significa? ¿cuándo tomarlo?...

miércoles 23 de diciembre de 2015



El vino espumoso español más internacional estará presente en un destacado porcentaje de hogares estas Navidades, peleando como siempre por hacerse un hueco en la mesa navideña.

La Denominación de Origen Cava, viene anunciando este año un aumento de ventas y espera que el periodo navideño remate un buen año para sus vinos. Así, se esperan unas ventas de 40 millones de botellas estas fiestas, de manera que se pueda concluir 2015 con un incremento del 2,5% en la venta del espumoso español más internacional.

Pero, ¿qué sabemos del cava? Veamos algunas nociones básicas.

¿Qué es el Cava?

'Cava' es la marca que aglutina un tipo de vino espumoso, que se produce en determinadas zonas de España bajo un método tradicional importado de la Champaña francesa y que la leyenda atribuye al monje Dom Pérignon. En esencia, consiste en provocar una segunda fermentación del vino en la propia botella (que se guarda en cavas subterráneas, de ahí el nombre), proceso en el que surgen las burbujas que le hacen singular. Estas aparecen por la generación de CO_2 durante la transformación del azúcar del mosto de uva en alcohol.

¿En qué se diferencia del champán?

El método de elaboración es esencialmente el mismo (con algunos matices técnicos), de manera que básicamente se diferencia en la zona de producción y en el tipo de uva utilizada para ello. En el caso del Cava, la santísima trinidad está formada por las variedades xarel•lo, macabeo (viura) y parellada, aunque también se admiten otras. En la región de la Champaña francesa, las cepas permitidas son la pinot noir, pinot meunier y chardonnay. Por lo general, además, los champanes tienen más tiempo de crianza en bodega antes de salir al mercado y, también por lo general, suelen ser más dulces.

¿Todo el Cava es catalán?

Otra diferencia entre ambos espumosos es que mientras el champán solo se puede producir en la región de la Champaña, el Cava puede elaborarse en muchos municipios, la mayoría catalanes, pero no todos, amparados por el Consejo Regulador. Es decir, la variante francesa protege el producto de una determinada zona vinícola, mientras que la española ampara un método de elaboración. De hecho, hay cavas reconocidos como

tales tanto en Cataluña (la mayoría), como en La Rioja, Álava, Zaragoza, Navarra, Valencia e incluso Badajoz. En el caso de Euskadi, hay tres municipios donde se puede elaborar Cava: Oion, Moreda de Álava y Laguardia.

¿Brut, Brut nature, semiseco… qué significa?

Este tipo de apelativos que incluye cualquier botella de Cava no se refiere a la calidad del producto, sino a la cantidad de azúcar que contiene. Brut Nature es aquel que no contiene ningún tipo de azúcar añadido. Son los más apreciados. La producción de secos y dulces es residual y generalmente han sido de peor calidad, aunque son vinos más apropiados para los postres.

Ésta es la clasificación:

- Brut nature: hasta 3 g/l de azúcares no añadidos.
- Extra brut: hasta 6 g/l.
- Brut: hasta 15 g/l.
- Extra seco: entre 12 y 20 g/l.
- Seco: entre 17 y 35 g/l.
- Semi-seco: entre 33 y 50 g/l.
- Dulce: más de 50 g/l.

¿Conviene guardarlos de una año para otro?

No. El Cava no es un vino que perdure bien y salvo excepciones se suele recomendar tomarlos en el año o año y medio posterior a la fecha de degüelle. El problema es que aún son pocos los productores que hacen mención a este dato en sus etiquetas, dado que no es obligatorio.

¿Cómo se cata el Cava?

En primer lugar, el Cava debe ser limpios y brillantes. Se recomienda tomarlos en copa de tipo flauta para apreciar mejor las burbujas, aunque este tipo de copas penalizan el sentido del olfato. El tamaño de la burbuja suele ser el primer parámetro de la calidad. Cuando es pequeña y de desprendimiento lento (formando rosarios) indica que el carbónico está bien integrado y que tarda en desligarse del líquido. Esto es bueno,

porque no hay nada más decepcionante que un espumoso que pierde el gas. El Cava joven darán notas más florales y herbáceas propias de las variedades de elaboración. Los que tienen más crianza aportarán también notas de fruta o lácteos.

¿Cuál es el mejor momento para consumir Cava?

Cuando quieras, el Cava es un vino más y debe consumirse como tal. Es un error pensar que el Cava es un vino que se abre en celebraciones o en los postres para brindar. El Cava es un vino que va sensacional en los aperitivos, antes de comer. Pero, sin lugar a dudas, el mejor momento para degustar un Cava es durante la comida, servido en copa de flauta o tulipa, o también en copa de vino blanco. El maridaje con estos vinos espumosos es muchas veces insuperable por su facilidad para 'limpiar' el paladar.