vinetur

¿Qué significa el símbolo de la estrella en los tapones del Cava?

La próxima vez que abras un vino espumoso mira bien el símbolo que aparece en el tapón de corcho

martes 19 de diciembre de 2017



Si alguna vez te has parado a mirar el corcho de una botella de Cava, habrás podido observar que tiene impreso un símbolo que puede ser una estrella, un rectángulo, un círculo o un triángulo, que nos indica ante el tipo de vino que nos encontramos y su calidad.

Pero para comprender bien estos símbolos primero es necesario conocer que son los vinos espumosos, qué es el Cava y como se elabora. Hagamos un breve recorrido por estos aspectos.

Se denomina vino espumoso a aquellos que tienen burbujas procedentes de una cantidad determinada de anhídrido carbónico en la botella, ya sea naturalmente adquirido o de procedencia artificial.

Existen multitud de vinos espumosos, sin embargo en España el más popular es el Cava. La marca 'Cava', su sello y su normativa de producción y calidad, como la mayoría de los vinos españoles, está regulada en una denominación de origen. Lo excepcional de esta denominación de origen es que no se encuentra en una región determinada, sino que por toda la geografía española es posible encontrar vinos con D.O. Cava.

Así, el Cava se produce en La Rioja, en Álava, en Zaragoza, en Navarra, en Badajoz o en Valencia. Pero sin duda la región española productora de Cava más popular es Cataluña. En Barcelona, Tarragona, Lleida y Girona se encuentran 132 de los 159 municipios productores de Cava en España.

Las variedades más utilizadas para la elaboración del cava son macabeo, parellada, xarello y chardonnay en uvas blancas.

En uvas tintas, para la elaboración de cavas rosados, trepat, garnacha tinta, pinot noir y monastrel son las más características.

Para obtener un Cava primero se elabora un vino tradicional, ya sea blanco o rosado, a continuación se mezcla con vinos de otros años anteriores. Al producto obtenido se le denomina 'vino base'.

El vino base se embotella y se le añade un poco de azúcar y vino viejo (a esta mezcla, que se prepara con días de antelación, se denomina 'licor de tiraje'). Y a esta operación se llama tiraje.

Una vez embotellado, el vino base y el licor de tiraje, en el interior de la botella cerrada comienza una "reacción" consistente en una fermentación, que se realiza en una fase llamada rima.

En esta fase de rima las botellas se colocan en unas estructuras llamadas pupitres, donde el bodeguero las irá moviendo poco a poco en el transcurso de los días. Las botellas empiezan en posición horizontal y terminan en lo que se llama punta, quedando la botella boca abajo.

Se consigue mediante estas operaciones que los residuos producidos por la fermentación en botella se vayan acumulando en la parte inferior, que al estar boca abajo es el cuello de la misma.

La siguiente operación consiste en retirar este residuo y se le llama 'degüelle'. En esta etapa se introduce el cuello de la botella en una solución de agua y anticongelante, consiguiendo que los residuos acumulados en el cuello de la botella se congelen. Una vez abierta la botella, el tapón de hielo sale por la presión, quedando limpio y sin apenas perdida de presión.

Por último, para terminar de elaborar el cava y rellenar las botellas, se le añade lo que se llama licor de expedición. El licor de expedición es una mezcla de vinos viejos, brandy y azúcar.

Un último apunte, la clasificación de los cavas se hace según su contenido en azúcar que hemos visto se añade durante todo el proceso. De este modo se denomina BRUT NATURE a los vinos que contienen muy poco azúcar ya que se fermentan por completo y no se añade licor de expedición, los Brut Nature contienen menos de 3 g de azúcar por litro. El resto de Cavas se añade licor de expedición. Los EXTRA BRUT poseen hasta un máximo de 6 g por litro, los BRUT pueden contener hasta 15 g. de azúcar por litro , los EXTRA SECO entre 15-20 g por litro , los Cavas SECOS contienen entre 17-35 g por litro, y los SEMISECOS y DULCES poseen las mayores concentraciones de azúcar y un marcado sabor dulce en su degustación con concentraciones de 33-50 g. por litro para los primeros y más de 50 g. por litro para los últimos.

Ahora sí hablaremos del tapón del Cava. Inicialmente durante el proceso de elaboración las botellas no se cierran con corcho. Hasta la fase de degüelle se utiliza un tapón tipo chapa, y tras añadir el licor de expedición se coloca el clásico tapón de corcho con su característica forma de hongo. Se trata de una particularidad de los vinos espumosos, que están especialmente fabricados para estos vinos ya que debe aguantar la presión que se producen en el interior de la botella por la presencia de anhídrido carbónico. De hecho, en los Cavas la presión supera las 4 atm.

En los tapones de los vinos espumosos suelen venir los símbolos que diferencian una elaboración de otra. Estos símbolos se encuentran en la parte interior del corcho y nos permiten diferenciar los distintos métodos de elaboración del Cava.

Estrella de cuatro puntas

Nos indica que es una Cava propiamente dicho, una bebida elaborada por el método tradicional que acabamos de ver.

Rectángulo

Digamos, para entendernos, que es un Cava 'poco hecho'. Nos informa que la fermentación en botella se ha realizado pero ha sido muy breve, solo ha tenido dos meses de reposo, y no se ha sometido al proceso de degüelle y extracción de impurezas, antes visto, y el vino saldrá así al mercado.

Circunferencia

Es un vino conocido como 'Granvás'. Todo el proceso de fermentación se ha realizado en grandes tanques de fermentación, y de ahí, se embotella directamente para su comercialización.

Triángulo

Es un vino espumoso de calidad media que no se produce por el método tradicional visto, sino que simplemente se añade al vino gas carbónico de forma artificial para producir burbujas.

CAVA



FERMENTACION EN BOTELLA



GRANVAS



VINO GASIFICADO

