vinetur

Cava viaja a Galicia con Mercedes González

¿Con qué plato de la gastronomía gallega tomarías una copa de Cava?

sábado 30 de marzo de 2013

ESCRITO POR MEMBAJADORA



Todo comienza con la propuesta hecha a Mercedes González (presidenta de Asociación de Sumilleres de Galicia Gallaecia y del club de cata lucense Vitislucus)por parte del CCRR de la D.Cava de realizar una acción formativa en Galicia de mano del CCRR. Se han desarrollado ya dos acciones formativas de este tipo, una en Madrid y otra en Barcelona, así que la idea de que Galicia fuese la siguiente propuesta resultó de lo más atractiva, tentadora, un orgullo y según pasaban los días mayores expectativas se creaban.

¿Por qué Lugo? ¿y por qué no? Viniendo de una gallega no esperarías otra respuesta?.

Los participantes en esta acción formativa conseguían su plaza a través del Facebook y la cosa comenzaba con aquello que decía.

EL Cava viaja a Lugo.

Sorteamos 10 plazas dobles para una cata de cava en la Sala Vitislucus de la ciudad para el día 20 de marzo a las 20 horas. Para participar sólo tenéis que responder a esta pregunta: ¿Con qué plato de la gastronomía gallega tomarías una copa de Cava? Un, dos, tres, responda usted

El grupo resultó ser estupendo, divertido, dinámico , con chispa, reflexivos por momentos y con gran capacidad de interactuar. En definitiva, tan versátiles como un buen cava.

Algunas personas ,las que menos, venían con el concepto de un vino para sobremesas en celebraciones , que no formaban parte de sus gustos y que nada más descubrir el primer cava, desestacionalizado, fuera de lo que ellas asociaban a "típicos contextos", con excelente calidad , consiguieron descontextualizar y haber disfrutado de un vino que como siempre digo y repito, tan conocido como desconocido y tan mal interpretado.

Tras unas explicaciones nada almidonadas sobre la historia, terruño, elaboración, toma de espuma, tipologías,conservación, servicio y un largo etc del cava lo trasladamos a las copas.

Un acierto la selección de los genéricos por parte del CCRR, tanto en calidad como en las manifiestas y claras diferencias de las tipologías, el disfrute fue total y esta es una de esas ocasiones en las que se agradece "el paso del tiempo", entendiendo como tal su crianza porque por lo demás se nos ha hecho corto.

Para abrir boca un Cava joven en el que la crianza con sus lias ha sido 12 meses que nos deja un excelente sabor de boca, básicamente frutal, tanto en nariz como en boca (fruta blanca de pepita y cítricos) , asomos de levaduras. Buena estructura de carbónico, burbujas se muestran crujientes, equilibrado y generoso ¡invita!. Tanto que la primera copa que nos servimos para escuchar un poco del relatorio fue vista y no vista. En este caso hemos bebido un brut de macabeo, parellada y xarel-lo.

Nuevamente la triada clásica en el Cava Brut Rva, seguimos con macabeo, parellada y xarel-lo. El tiempo en las cavas con sus lias en esta ocasión ha sido 23 meses, un tiempo que ha forjado un excelente ballet de burbujas,franqueza y elegancia. No ha perdido chispa, tan amplio como largo, tan expresivo como reflexivo, sabe que se hace adulto pero deja claro su carácter.

Grandes misterios ha conseguido atrapar el Cava Brut Nature GRva que nos hemos bebido a continuación. En este caso el protagonismo ha sido para un ensamblaje de macabeo y parellada, 49 largos meses que han conseguido atrapar e interpretar la esencia de estos varietales y mostrarlos en sazón. No faltan los recuerdos de tahona o para ser más exactos una sinfonía de aromas de desayuno: fruta confitada, frutos secos, brioche, miel. Su tacto cremoso. ¡Sabor! que diría Celia Cruz.

El color lo ha puesto el Cava Rosado donde ha dominado en la ensambladura la trepat que se acompaña de monastrell y garnacha. La crianza con sus lías ha sido de 18 meses. Se viste piel de cebolla, se embebe en abundantes burbujas y sus aromas son frutillos rojos, por momentos confitados.

Agradecer a Cava que nos acerque este disfrute y a Carmen Fernández que estuviese pendiente de las fotos , una se despistó, lo estaba saboreando.