vinetur

¿En qué se diferencia el Cava del Champagne?

domingo 22 de diciembre de 2019

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Llegan las Navidades y los vinos espumosos son los grandes protagonistas de estas fiestas. En la mayoría de las mesas, el **Cava** o el **Champagne** no pueden faltar.

Tanto el Cava como el Champagne son vinos espumosos elaborados por el **Método tradicional** o *Método champenoise.*



Un poco de historia...

En el **S.XVIII** aparecen los primeros elaboradores de **Champagne : Ruinart, Möet et Chandon y Veuve Clicquot**. Actualmente estas marcas siguen siendo de las más conocidas a nivel mundial. El **Cava**, sin embargo es mucho más moderno, ya que las primeras botellas son las de **Codorniu en 1872**.

Aparte de su historia, ¿cuáles son sus diferencias en su elaboración?

Variedades utilizadas

Para producir el **Champagne** se utilizan tres variedades: **Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier. El Pinot Noir,** proporciona complejidad, estructura y cuerpo. El Pinot Meunier, da acidez, fruta y un buquet intenso. El Chardonnay, proporciona frescura, perfume y tiene gran potencial de envejecimiento.

En la elaboración del **Cava** se utilizan otras variedades, tales como **Macabeo, Xare.lo, Parellada, Chardonnay, Malvasía, Monastrell, Garnacha o Pinot Noir** (para cavas rosados).

Graduación alcohólica

El **Cava tiene una graduación alcohólica de 9,5-11,5%**, mientras que el **Champagne la tiene de 8-9%**.

Fermentación maloláctica

Se realiza después de la fermentación alcohólica y consiste en la transformación del ácido málico en ácido láctico.En el **Cava no se utiliza**, mientras que en el **Champagne si**.

Te puede interesar ¿Qué es la fermentación malolática?

Coupage

En el Cava solo se da con vinos del mismo año, mientras que para la elaboración del **Champagne** se utilizan **vinos de añadas diferentes**.

Tiempo mínimo de contacto con lías

El **Cava** debe estar un tiempo mínimo de **9 meses en contacto con las lías**, el **Champagne** en cambio, debe estar **un mínimo de 15 meses**.

Características Organolépticas

El Champagne tiene mayor cuerpo, color amarillo pálido con reflejos rojizos, aromas más intensos y una mayor acidez en boca. Sin embargo, el Cava tiene reflejos verdosos, y un aroma más fresco y ligero.

Y tu, ¿con qué brindarás estas Navidades?