vinetur

Cavas y Champagnes buenos, baratos y unos consejos

Selección de calidad para las fiestas navideñas

jueves 5 de diciembre de 2024

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



Los próximos días comienza la fiesta "pagana" de la Navidad. Pagana de pagar (comprar) y pagana de espíritu porque la vorágine del comer y del fiesteo, deja a un lado su condición y origen religioso.

Metido en el manjar, las burbujas cobran un protagonismo esencial. No solo para brindar sino también para comer. No he encontrado ningún vino que encaje mejor en el papeo navideño debido a la multitud de sabores que aparecen en la mesa. Su temperatura, la ligereza y complejidad permite combinarlo con todos los platos.

¿Qué mejor ocasión para descorchar un cava (lo uso como concepto para definir al espumoso español) o un champagne (como origen geográfico) asequible a casi todos los bolsillos?

Mi selección se basa en la horquilla de 15 euros máximo para el cava y 50 euros el champagne. Cifras mínimas para disfrutar gran parte de los valores que cuentan estos vinos en la cota máxima de precios.

Entre los más económicos champagnes y cavas las distancias de calidad entre los dos modelos son mucho mayores que en los más viejos y caros. He puesto como calidad límite los calificados a partir de 90 puntos, que es una valoración de vinos que, además de buenos, garantizan cierta elegancia, equilibrio y personalidad. Con esta evaluación es posible encontrar cavas a menos de 10 euros. Si tecleamos la barra de Google los nombres tanto de los espumosos franceses como los españoles no son difíciles de adquirir, sobre todo on-line.

Champagnes

A la hora de elegir un champagne huir de los baratos de 25 euros para abajo, cuyos precios no guardan relación con su calidad. Salvo alguna rara excepción, me niego a recomendar champagnes de saldo. Algunas marcas francesas desconocidísimas se atreven a vender botellas a 15 euros con un sabor acuoso y una acidez que te corta las papilas. A partir de los 40-50 euros la botella comienza a percibirse el retrato del un buen champagne y con una crianza de lías no menos de 35 meses. En general los precios más elevados de este mínimo se deberán a cosechas más antiguas.

Prefiero un champagne con cierta crianza que los jóvenes cuyos precios no guardan relación con su calidad. Los que he seleccionado son los más asequibles dentro de este retrato. Los precios son aproximados.

91

PIERRE MONCUIT HUGUES DE COULMET

31,40€



Negocio familiar dedicado a los champagnes blanc de blancs con un toque floral, elegante, de gran viveza y frescura. No se puede pedir más por este precio y siendo una bodega familiar.

91

ROEDERER BRUT PREMIER

40,50€



Tiene el "sabor champan" que impone la pinot con la insinuación herbal del chardonnay y con un carbónico muy integrado. Ligero matiz almendrado y marchito con una burbuja muy integrada y fina. Un clásico muy vibrante.

91

BOLLINGER SPECIAL CUVEE

50€



Bollinger es uno de mis champanes favoritos en su gama alta. Todavía su tamaño medio como bodega mantiene sus valores de artesano en los más baratos.

91

LAURENT PERRIER BRUT

50€



Un champán que no falla incluso en la gama inferior.

90

DELAMOTTE BRUT

36,95€



Pertenece al gran grupo francés Laurent Perrier y Salón que no es poco con cierta elegancia y buen balance acidez-dulzor

90

PIERRE GIMONNET CUIS 1er. Cru BRUT

38,50€



Bodega Familiar. Excelente ensamblaje de este blanc de blancs. Posee una fresca y afilada acidez amortiguada por un notable dosaje en el degüello. Notas florales y frutal con el toque siempre marchito de las lías en reducción. Buen precio para ser un "primer cru".

90

BILLECART-SALMON BRUT RESERVE

40,50€



Bodega familiar pero excelentemente introducida en todos los mercados. La sensación marchita de la autolisis de las levaduras es el gran matiz identificativo del champagne de siempre con una finísima burbuja acariciante con un toque entre avellana y pera.

90

TAITTINGER BRUT RESERVE

42€



Un clásico de finura y elegancia. Excelente y acariciante burbuja.

Cavas

Hoy comprar un cava de calidad en la franja de 10 y 20 euros es mucho más seguro que antes. He recurrido a la base de datos de la Guía Peñin 2025 nutrido con 570 espumosos entre los 371 cavas (DO) y los 201 "otros cavas" en donde se incluye los procedentes del resto de España e incluso la élite del Corpinnat. De todos ellos he

seleccionado los únicos 6 vinos puntuados con 93 y 92 con un precio máximo de 15 euros que son la mejor opción para obtener la complejidad de la crianza y no ser solo un vino con burbujas.

93

MIQUEL PONS GRAN RESERVA VINTAGE 2018

12,50€



Burbuja fina, detalle que marca los buenos espumosos con un precio excepcional.

93

CUVEE DS FREIXENET GRAN RESERVA BRUT 2019

15€



Sensaciones de vejez y frescura ácida a la vez, valores principales de un espumoso.

92

CASTELL SANT ANTONI JAZZ 2021

14,50€



Los toques marchitos de una excelente vejez fundido con cierta expresión herbal. Finísima burbuja.

92

TROBAT 2018 GR BRUT NATURE

15€



Igual que los anteriores con un toque floral.

92

CARLES ANDREU 2020 GR BRUT NATURE

14,00€



Parece un cava viejo de alto nivel, pero con la característica finura de la burbuja.

92

ALTA ALELLA MIRGIN BRUT NATURE 2020

14,50€



Hierbas de tocador y lías finas son los valores de los grandes

10 Consejos útiles para beber un Cava o Champagne...

1. Introducir en la cubitera en este orden: primero la botella, después los cubitos de hielo, un poco de sal y después el agua hasta cubrir las ¾ partes de la botella.
2. No quitéis el gollete hasta el momento del descorche porque en un movimiento involuntario el tapón podría salir estrepitosamente.
3. Descorchad con la botella ligeramente inclinada para evitar la salida incontrolada del líquido.
4. Evitar el taponazo pues gran parte del carbónico integrado se habrá convertido en espuma inútil.
5. Si el tapón cabezudo se resiste, girarlo con una tenaza lo suficiente para despegarlo del cristal. A continuación, girar con la mano hasta el final.
6. El tapón deberá tener el tallo troncocónico como prueba de un reciente degüello no superior a 5 meses y no el cilíndrico (demasiado tiempo almacenado en el mercado)
7. La copa adecuada es la alta y estrecha porque conserva el carbónico más tiempo.
8. No valoréis la burbuja visualmente. La temperatura de la copa y del vino pueden engañar. Es mejor detectarla en el paladar.
9. La burbuja gruesa y rápida es signo de juventud, mientras que una burbuja fina y lenta es el resultado de una mayor crianza.
10. Evitar marcas desconocidas de champagne a precios inferiores a 20 euros.

... Y una curiosidad

Existen tres tipos de carbónico:

- el **carbónico libre** es el humillo blanco que sale lentamente de la botella al descorcharla por lo que no es aconsejable beber inmediatamente ya que se introducirá en la nariz con molestia.
- el **carbónico combinado** que es el perlaje que asciende hacia la superficie que es el elemento más estético de esta bebida.

- el **carbónico íntimamente ligado** que es el desprendido al agitar una botella que ha permanecido abierta más de 24 horas. Es un carbónico que ha dejado de ser visual en la copa.