

Las 6 mejores bodegas de vino espumoso de España

16 diciembre 2021

El **vino espumoso** vive una de sus mejores décadas, con un consumo que crece año a año en todo el mundo empujado por un cambio de tendencia en el **consumo del vino**. Dentro del amplio abanico de **vinos con burbujas** se encuentra la categoría que más prestigio cosecha, la de los **vinos con segunda fermentación en botella**, cuyo mayor exponente cualitativo se encuentra en **Champagne**. Sin embargo, no es la única región capaz de ofrecer **grandes vinos** en esta milagrosa y burbujeante bebida, existen buenos ejemplos en otras partes del mundo como España, que cada vez tiene más que decir. Hoy nos hemos propuesto acercaros a las **seis bodegas que mejor espumoso** han elaborado en España en la última edición de nuestra [Guía Peñín 2022](#). Acudimos a las seis casas que han aportado el mejor **vino de segunda fermentación en botella** con el fin de mostrarles cómo es la mejor representación del **vino espumoso español** y cómo cada uno de ellos reflejan a su manera la identidad de un origen y de un estilo personalista de altos vuelos.

Gramona, mirando de tú a tú a las históricas casas de Champagne

[Gramona](#) es para nosotros la casa que mejor ha representado la excelencia del **vino espumoso** en España en la última década. Se trata de una bodega familiar que ha abanderado el concepto de largas crianzas con un estilo de corte oxidativo más próximo a los grandes **champagnes** que a los espumosos de origen catalán. Sus trabajos de **crianza en rima con corcho** y un secreto muy bien guardado, el licor de expedición a base de **vinos de soleras**, han conseguido posicionar sus vinos en lo más alto de la tabla, siendo la primera **bodega** en conseguir 99 puntos con uno de sus vinos, un hecho que ocurrió por primera vez en el año 2016 con el vino [y que posteriormente tuvimos también ocasión de ver en otra célebre casa, Recaredo](#).

Sus vinos encierran la sutileza de las elaboraciones perfeccionistas, que nos acercan al concepto del tiempo y su influencia en el **vino**. No por casualidad utilizan la frase de “artesanos del tiempo” como frase

que identifica su espíritu y filosofía. Ha sido precisamente el tiempo, el cual trabajan a la perfección, y su tenacidad en creer en lo que estaban haciendo, lo que les ha permitido posicionarse como la casa española más célebre en cuanto a la elaboración de **vinos de segunda fermentación** se refiere.

Jaume y Xavier Gramona son la cuarta generación de **cavistas** de la familia, o debiéramos decir de productores de **vino espumoso**, y también quienes han conseguido culminar con su trabajo y dedicación la dirección que la bodega tomó desde sus inicios.

Existen muchos vinos capaces de corroborar lo que aquí decimos, pero ciñéndonos a la última valoración realizada por el equipo de cata en la Guía Peñín ha sido **Enoteca Gramona 2006 Brut Nature** quien nos ha acercado a la perfección de un **vino** de estas características. Se trata de un **espumoso** con una crianza en rima de más de 160 meses con tapón de corcho del cual se han elaborado 1.800 botellas. Las uvas de **xarel.lo** (60%) y **macabeo** (40%) provienen de su célebre finca Font de Jui, 22,5 hectáreas que se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100 mts sobre el nivel de mar) hasta la colina de Mas Escorpí (350 mts sobre el nivel del mar). Se trata de un **viñedo** que cuenta con suelos arcillo-calcáreos, con arena junto al río y con roca en la zona más alta y seca. **Enoteca Gramona 2006 Brut Nature** es un vino soberbio, muy sávido y complejo, con una elegancia en boca excepcional y una burbuja cremosa y persistente. Un fuera de serie que merece la pena probar al menos una vez en la vida.



Vins Pepe Raventós, reivindicando su lugar en lo más alto

Pepe Raventós se ha criado en el seno de una de las históricas familias del **vino espumoso** y de **Cava**. El apellido Raventós está íntimamente ligado a la creación de esta **Denominación de Origen** a través de Josep Maria Raventós i Blanc, heredero de la **Finca Raventós** y de **Can Codorníu**, responsable entre otras

muchas cosas de la expansión de Codorníu en los años sesenta e impulsor y creador de la [D.O. Cava](#). Con semejante apellido, el peso de una familia siempre vinculada a la excelencia del vino espumoso ha debido ser una dura prueba para alguien que ha querido abrirse un hueco en el mundo del vino a través de **vinos** muy locales y artesanos, algunos de ellos rozando el concepto de “**vino natural**”.

Posicionar un espumoso en lo más alto de la tabla como [Mas del Serral 2009 Brut Nature](#) al margen de la casa familiar **Raventós i Blanc**, ha sido una demostración de que la dedicación y la confianza en uno mismo son vitales para alcanzar el éxito. Se trata de un vino con el sello personal de Pepe, y en el que ha volcado todo el conocimiento adquirido tras crecer rodeado de muchas de **las grandes burbujas embotelladas** de este país. Se trata de un espumoso elaborado con [xarel.lo](#), la gran variedad del espumoso con sello nacional, y [bastardo negro](#). Estas uvas crecen en la parcela Clos del Serral, ubicada en Sant Sadurní d'Anoia, en pleno paraje de la Conca del río Anoia, orientadas al norte y noroeste, lo que le permite aprovecharse de la mayor frescura de la zona. Se caracteriza por poseer una **larguísima crianza de 100 meses en rima** lo que, en manos de una cuidada materia prima, se traduce en un **vino** emocionantemente sutil. Burbuja fina, recuerdos a hierbas locales mediterráneas se entremezclan con las finas notas tostadas de su crianza, y vino que cuenta con una frescura excepcional y una elegancia digna de los grandes vinos de nuestro país. Con este vino, **Pepe Raventós** por fin ha conseguido poner su impronta personal entre los elaboradores de los mejores espumosos y todo ello a pesar de venir de donde viene, con la complejidad añadida de poder verse comparado con la gran figura de su padre Josep María.



Recaredo, la mejor representación del viñedo

Nos encontramos ante la **bodega** que, a nuestro entender, más ha aportado en la concepción del

cava más localista y más próximo a la tierra. Se trata de una bodega que centró sus esfuerzos en destacar las virtudes de su origen, cuando muchos pensaban que en un **vino** tan influenciado por el método de elaboración, era poco probable poder transmitir la esencia de un lugar. Ton Mata es el responsable de que esto sea así, su labor en esta bodega familiar ha sido indispensable a la hora de hacer realidad el difícil reto de trasladar un origen a un **vino de segunda fermentación en botella** y además con crianzas largas en cada embotellado, lo que a ojos de algunos puede restar protagonismo al **viñedo** en favor de la expresión del tiempo en botella.

El **Turo d'en Mota** es ya, por derechos propios, un pedacito de tierra que ha sido capaz de dar sentido al concepto **paraje**, pues bajo este nombre se han embotellado no sólo un paisaje determinado, sino un paisaje en un momento puntual. Es lo más próximo a una fotografía paisajística con fecha de publicación, una representación detallada de lo que una tierra en particular es capaz de dar. El estilo de esta casa juega con la sequedad tradicional y fino amargor clásico de los **espumosos catalanes**, y lo hace con sutileza y con frescura y localidad, los tres mejores ingredientes que se nos pueden ocurrir para un **espumoso**.



Raventós i Blanc, el símbolo

Llegamos a la bodega familiar de uno de los apellidos que, como decíamos anteriormente, es uno de los más trascendentes en el devenir de la **D.O. Cava**. La mano de la familia Raventós i Blanc en la elaboración de **grandes vinos espumosos** es indudable. Las elaboraciones de Manuel Raventós, el mayor de los once hijos de Josep Maria Raventós i Blanc e Isabel Negra i Valls, está perfectamente plasmada en muchos de los mejores espumosos que cada año llegan a la **Guía Peñín**. Se trata de vinos finos, elegantes y también

con largas crianzas. **Enoteca Personal Manuel Raventós 2002 Brut Nature** es un vino concebido para mostrar la singularidad de una añada bajo el influjo de una larga crianza. Se trata de un vino elaborado con **xarel.lo** en el que afloran con energía los matices de bollería, cacao fino y pan tostado. Un vino redondo, muy gastronómico y que cuenta con una refrescante acidez, una burbuja fina y una excelente redondez en boca.

Manuel Raventós, responsable enológico de esta joya, es el ejemplo de lo que una vida volcada en la excelencia de los **vinos de segunda fermentación en botella** es capaz de aportar. Raventós i Blanc es hoy el arquetipo de los espumosos clásicos de una tierra tan íntimamente ligada al **vino con burbujas** y todo un símbolo en la región.



Alta Alella, la responsabilidad de capitanear la excelencia de Cava

La quinta casa que llega a esta lista de los **mejores elaboradores de espumosos** es una bodega relativamente joven. **Alta Alella** fue fundada en 1991 por la familia Pujol-Busquets Guillén y en pocos años ha conseguido convertirse en uno de los claros exponentes de la nueva era del **Cava de calidad**. **Alta Alella** es un ejemplo de cómo no todos los caminos hacia la excelencia han de pasar obligatoriamente por las variedades locales catalanas **xarel.lo**, **parellada** y **macabeo**. El mejor ejemplo es

su **Alta Alella 10 2010**, un **brut nature** dominado por las notas de larga crianza con una acidez afiladísima que explora otros caminos y nos recuerda que no existe una única forma de entender el vino en las altas esferas. Sucede además que esta casa pertenece a una de las cinco subzonas pertenecientes a los Comtats de Barcelona, Serra de Mar, anunciadas el pasado año por la **D.O. Cava** y que, por sus características, puede ofrecer **vinos** de diferente perfil.

Serra de Mar se encuentra ubicada apenas 15 kilómetros al norte de la ciudad de Barcelona, con **viñedos** desde donde se puede apreciar el mar y su influencia. Los suelos característicos de esta tierra son conocidos como **sauló**, caracterizados por su estructura arenosa, que permite que las raíces profundicen con facilidad en el subsuelo y que otorga una acidez natural a la **uva**.



El trabajo en esta casa está orientado también a interferir lo menos posible entre el diálogo que marca suelo y clima con el **vino**, por este motivo no utilizan **licor de expedición**. La primera fermentación de este vino tuvo lugar en **barricas de roble francés** de segundo año, algo que se deja entever en sus primeras notas en nariz y que aporta un mayor peso en boca. El resto de matices que se pueden encontrar en este excelente **vino** provienen de su crianza de más de 10 años con sus lías, lo que se traduce en un festival de notas terciarias y de bollería que le han servido para alcanzar los 96 puntos. **Alta Alella** tiene ante sí el complicado pero interesante reto de abanderar los cavas más valorados de la **denominación de origen Cava**, por lo que se espera mucho de ella en los próximos años. No estará solo en el camino, seguro, por lo que no deberá bajar el ritmo en las sucesivas elaboraciones.

Llopart, la tradición viva del espumoso catalán

Cerramos el círculo con una casa que para nosotros siempre ha representado el más puro estilo catalán del **vino con segunda fermentación en botella**. **Llopart** es una bodega con una larguísima tradición dentro del **mundo del vino**. Pocas casas tienen una historia tan antigua vinculada al cultivo de la vid y a la **elaboración de vinos con burbujas** como esta bodega. El auténtico corazón de esta centenaria bodega se encuentra en Les Flandes en pleno Alt Penedès, en el extremo Oeste de las montañas del Ordal. Allí, rodeada de arbustos silvestres y bosque mediterráneo de pino y encina, crecen sus **viñas** sobre un suelo rico en carbonatos cálcicos y a una altitud de 330 metros, importante dentro de la orografía local. El argumentario varietal sobre el que basan sus creaciones gira en torno a las tres **variedades** típicas en la elaboración del espumoso catalán: **xarel.lo**, **macabeo** y **parellada**.

Llopart Original 1887 Viñas Singulares Les Flandes 2010 es un **brut nature** que reúne toda la esencia del lugar y el legado cultural de los elaboradores de **espumosos** del lugar, lo que le ha servido para posicionarse este año como uno de los espumosos mejor valorados por el **equipo de cata**. Se trata de un vino con **uvas** provenientes de 3 **viñas viejas de montaña** con muy baja producción. Con una crianza superior a los 10 años, este **vino** está elaborado con un 50% de **montónega**, adaptación de la variedad **parellada**, 25% **xarel.lo** y 25% **macabeo**. Se trata de un vino de una única **cosecha** en el que se puede encontrar el fenotipo de **espumoso catalán** pero llevado a las alturas. Hablamos de ricos matices a hierbas silvestres y hierbas de tocador, que se aúnan a la fruta madura y a los frutos secos. Su boca es deliciosamente amargosa, intensa y muy duradera.



Compartir:    

Escrito por Carlos González,
director de la Guía Peñín



Escrito por Javier Luengo, director
editorial de Peñín



06 julio 2021

Las mejores burbujas del Cava en su nueva etapa

¿Pensabas que Cava se quedaría huérfana en calidad con la salida de muchas de las bodegas de Corpinnat? Si es así te equivocabas.

[SIGUE LEYENDO](#)



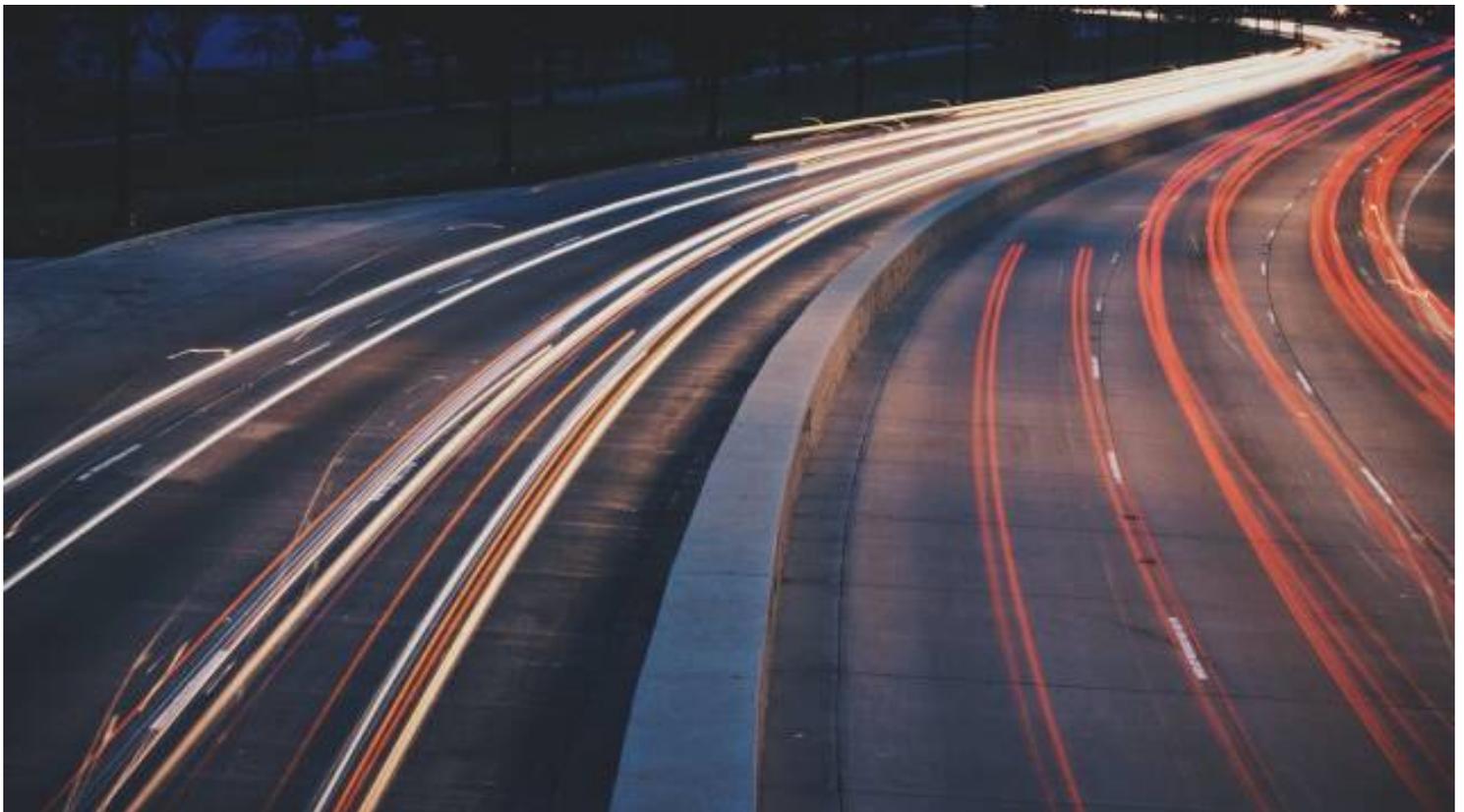


10 diciembre 2020

Las mejores burbujas de Guía Peñín

Este listado que hoy les traemos de las mejores burbujas que se beben en España tiene detrás un fundamento sólido y contrastado.

[SIGUE LEYENDO](#)



01 julio 2021

La autopista del Cava

La famosa denominación de origen ha pasado de perder alguno de sus mejores componentes a anunciar una serie de cambios que pocos hubieran imaginado hace apenas unos años.

[SIGUE LEYENDO](#)



MÁS DE 11.500 VINOS CATADOS AL AÑO



MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA



CONSULTA GRATIS LA PUNTUACIÓN DE LOS VINOS



HAZ TUS LISTAS DE VINOS FAVORITOS

Peñín

SÍGUENOS:

GUÍA

FORMACIÓN

EVENTOS

MAGAZINE

QUIÉNES SOMOS

PREGUNTAS FRECUENTES

CONTACTO

MI CUENTA

© 2019 Pi&Erre Comunicación Integral S.L.

[Aviso legal y Política de privacidad](#)

[Política de cookies](#)

[Configurar cookies](#)