



Directo Vea el Pleno del Congreso y la votación del decreto de los interinos



La batalla de los vinos espumosos: los cuatro años que cambiaron el cava

En los últimos años, el mundo de los vinos espumosos en España está viviendo una auténtica revolución. Ya no basta con conocer las [diferencias entre cava y champán](#).

28 junio, 2021 - 16:55

EN: [CHAMPÁN](#) [VINO](#) [VINO BLANCO](#)

Enrique Calduch •

Noticias relacionadas

Cava Tutum Ba, el vino más divertido de Terra de Falanis

Cava y champán, ¿en qué se diferencian?

No hay nada más agradable en esta época del año que salir de la playa, la piscina o de darse un paseíto, que tomarse una copa de un vino blanco, muy frío, con sus



puede ser catalán, o de otra parte. Se puede optar por un Cordon Negro, o un Clásico del Penedés, un espumoso de Rioja, o de albariño. Y es que el mundo de este tipo de vino en España entre diferencias, secesiones, oportunismos, se ha convertido en una sopa de letras.

El origen de los nuevos vinos espumosos

En las navidades de 2018, Mercadona puso a la venta con marca blanca un cava por 1,55 euros la botella. Fue la gota que colmó el vaso. En la etiqueta ponía cava, así de gordo. Mientras, en otros puntos de España o del mundo, otros elaboradores con su marca por delante construida tras años de esfuerzo y búsqueda de la calidad, luchaban por vender sus cavas de 50 euros para arriba. Esto no podía ser.

La incomodidad venía de años atrás. Raventós i Blanc, la firma más prestigiosa del cava, cuyos propietarios eran descendientes directos del inventor de este vino espumoso en España, Josep Raventós, se habían salido de la denominación de origen y actuaban por su cuenta. Poco después, un grupo de 14 firmas cavistas, encabezadas por Agustí Torelló y su firma AT Roca, también abandonan la denominación, y se amparan en la de Penedés, en donde están ubicados, fundando Classic Penedés para los espumosos de calidad.





REBAJAS DE VERANO

Estés donde estés, disfruta de las rebajas de EL ESPAÑOL e infórmate sin límites.

EL  ESPAÑOL + invertia

Suscribirme

3 MESES POR 1€

* Sin permanencia

El golpe más duro vino en 2018. Un grupo de marcas de las más prestigiosas como Recaredo, Gramona, Torelló, Nadal, Sabaté i Roca y Llopart, constituyen una asociación llamada Corpinnat. Se dan un decálogo de buenas prácticas como largas crianzas, ser ecológicos, respetar un precio mínimo de la uva, sólo trabajar con variedades locales, no foráneas. Por un tiempo conviven con los otros cavas dentro de la denominación, pero al final se separan arrastrando con ellos a cinco marcas más, de momento.

El nacimiento del Cava

¿Pero qué ha ocurrido con la gran denominación de vinos espumosos de calidad españoles? Empecemos por el principio. El éxito del Champagne desde principios del XIX, un vino espumoso elaborado en los alrededores de Reims, en la ribera del Marne, al norte de Francia, hace que le salgan muchos imitadores. Josep Raventós desde su firma Codorníu, es el pionero en España.

El sistema es el siguiente: primero se elabora un vino normal, que se llama vino base; luego ese vino se mete en botella junto con levaduras y fermentos y sufre en ella una segunda fermentación, que aumenta el grado y produce gas carbónico, el famoso taponazo al abrir la botella y esas burbujas que son la gracia de estos vinos.

Tras Codorníu empiezan a elaborar otras firmas que la mayoría están situadas en la comarca de El Penedés, en la provincia de Barcelona, más o menos en los alrededores de la localidad de Sant Sadurní d'Anoia. Pero, aunque ahí está el núcleo duro, también se elabora en otros puntos de Cataluña, y en Aragón; Requena. en Valencia: Haro en Rioja. Almedralejo. en Badajoz y en muchos sitios



Así nace en 1972 la Denominación de Origen (D.O.) Cava que agrupa fundamentalmente a los elaboradores catalanes en torno al Penedés, que son la inmensa mayoría. Sin embargo, los de otras zonas españolas protestan y lo llevan a los tribunales, que les dan la razón. Ahora esta denominación está repartida por todo el país. Esta es la deformación con la que nace el cava porque una D.O. responde a un clima, un entorno físico y geográfico determinado, unas variedades de uva..., aunque el sistema de elaboración sea el mismo.

Muchas firmas importantes pidieron al consejo Regulador que “zonificara”, es decir que se pudiera definir en las etiquetas la procedencia del espacio geográfico, de la zona donde se elaboraba como forma de diferenciación, de señal de calidad y de precio, claro. Sin embargo, los dos grandes, Codorníu y Freixenet, que producen aproximadamente el 80% del cava y otras firmas más, que pueden comprar uvas para sus elaboraciones en cualquier punto de Cataluña o si quieren en Requena o en Aragón, se hacían los remolones.

Tensiones en la D.O. Cava

Todo ello produce una seria crisis y tensiones dentro de la D.O. entre los que sostienen que no hay una zona vinícola en el mundo de calidad que no esté ligada a un terreno concreto y los demás. En esa se está cuando en 2018, las dos grandes firmas del cava se vendieron casi a la vez. A Freixenet la compró Henkell, una firma de espumosos alemanes que era su distribuidora en aquel país; y a Codorníu, Carlyle, un fondo de inversión norteamericano. Aun así, hay un numeroso grupo de buenas bodegas elaborando bajo el paraguas de la denominación Cava. El presidente de su Consejo Regulador, Javier Pagés, está haciendo un buen trabajo, ha abordado ya la zonificación, dando satisfacción a esos productores con clasificaciones como “cavas de parajes determinados” y “cavas singulares”: y quizá con la vaga esperanza de reunificar a los que se han ido.

Y por si fuera poco, entra en juego la política, boicots e historias, y los de Requena sacan una asociación de “Cavas Valencianos”; mientras los de Almendralejo, menos potentes, siguen la línea. Por otra parte, los de Haro, Rioja, que si pueden poner



Y mientras todos ellos elaboran con el sistema de doble fermentación como en Champagne, les hacen la competencia los “*prosecco*” italianos en los lineales, que son vinos gasificados, es decir, que la segunda fermentación la hacen en depósitos de acero inoxidable, lo que no tiene nada que ver en calidad con los primeros. También está el Champagne, claro, que es al revés.

Es hora de disfrutar con los espumosos. Tienen mucho donde elegir.

SUSCRÍBETE



Lo más leído

- 1 Así afronta su nueva vida el conquense Fran Martínez tras su éxito en...