

LA VANGUARDIA

BEBER

12 novedades en burbujas con las que brindar en Navidad

- Una selección de novedades para tomar antes, durante o después de las fiestas: los espumosos están de moda y quienes los elaboran quieren ir más allá de la estacionalidad

- 7 vinos buenos y baratos que te sorprenderán

No hay duda de que el vino espumoso está de moda en todo el mundo y hace años que, desde el Consejo Regulador del Cava, como afirma su presidente, Javier Pagés, se trabaja para desestacionalizar el consumo más allá de las Navidades y celebraciones y potenciarlo para el *afterwork* o el aperitivo. También asegura que se está apostando por nuevas elaboraciones para atraer a otros consumidores. Y es notable la apuesta que se está haciendo por los cavas ecológicos, por las variedades autóctonas y por mayores crianzas y productos de mayor calidad. La campaña navideña se ha visto afectada este año por las turbulencias por la guerra. Los costes y la [inflación](#) se han disparado mientras se ha acentuado la dificultad para conseguir suministros. Pero el sector, según Javier Pagés, “sigue creciendo, demostrando resiliencia ante las adversidades. Todo ello nos hace pensar en una muy buena campaña de [Navidad](#), con cifras incluso superiores a antes de la pandemia”.

El presidente de la asociación de elaboradores Corpinnat, Ton Mata, afirma que esperan una muy buena campaña de Navidad. Indica que “aunque existe incertidumbre, la oportunidad que nos da Corpinnat como valor de prestigio, de garantía de origen y de hacer las cosas de una manera muy seria, es algo único en todo el sector del [vino](#). Y lo más importante es que el amante del vino lo va conociendo poco a poco, y Corpinnat se va consolidando como nombre de un espumoso del corazón del Penedès de un altísimo nivel”. Y el director de la DO Penedès, Francesc Olivella, asegura que se presenta una campaña navideña positiva para los espumosos Clàssic Penedès, mejorando la del año pasado. Espera que ahora “todo el mundo pueda disfrutar de las fiestas con salud después de los años de pandemia”.



Reserva Familiar Rosé Juvé & Camps

22,50 €

Pinot noir de la cosecha del 2018, de color salmón subido. Un DO Cava Brut Nature Gran Reserva con fruta madura y final seco. Exhibe cerezas maduras y tiene un buen punto de acidez.



Kripta Origen de Agustí Torelló Mata

290€

Para mostrar la evolución de este DO Cava icónico, una colección con tres añadas del Kripta: 2008 (manzana al horno y brioche), 2013 (el más mineral), y 2016 (equilibrio entre fruta y crianza).



Mestres Mas Via La Cavateca 2002

195 €

Plenitud efervescentes en la nueva La Cavateca con los Brut Nature Gran Reserva Mas Via 2002 degollados en marzo de este año, febrero de 2021, noviembre de 2020 y octubre de 2017.



Cuvée Rosé de Mar 2017 de Vardon Kennett

39 €

Los premios Glass of Bubbly de Londres han dado la máxima distinción a este espumoso de Familia Torres. Fruta roja en este espumoso rosado Extra Brut. Pinot noir muy afilado.



Enoteca Personal Manuel Raventós 1986

300 €

Espumoso del Penedès homenaje al 150 aniversario del primer espumoso elaborado por método tradicional en España (con uvas de su finca familiar). Solo 600 botellas.



Corral Cremat 2011 de Albet i Noya

59 €

Clàssic Penedès de xarel·lo con más de 10 años de crianza que ha cosechado 97 puntos en Decanter, y se ha situado en el selecto grupo de Best in Show. Elegante y sofisticado.



Gramona Imperial 2017

21 €

Primera cosecha con certificación Demeter (100% agricultura biodinámica) de todos los viñedos de las variedades con que se elabora este espumoso Corpinnat. Elegante, redondo, y un gran balance.



Gran Torelló Jeroboam 2014

250 €

Corpinnat que acaba de estrenar el formato de botella de 3 litros. Elaborado con uvas propias de xarel·lo, macabeo y parellada de sus vides más viejas. Cremosidad y frescor pese a la larga crianza en este Brut Nature.



Codorníu Cuvée 150 Aniversario Edición Limitada **11,95 €**

Con etiqueta que recuerda a los arcos modernistas de las históricas cavas, este cava rinde homenaje al 150 aniversario de Codorníu. Brut ecológico. Joven y redondo.



Gran Reserva Montargull 2016 de Miquel Pons **25 €**

DO Cava Gran Reserva Brut Nature de uvas de viejos viñedos propios. Edición limitada de 1.500 botellas y crianza con tapón de corcho durante mínimo 60 meses.



M12 Atelier Collection 2014 de Mastinell

235 €

Exclusivo DO Cava Gran Reserva Extra Brut de edición muy limitada. Con volumen y complejidad. Fruta madura y frutos secos en un lecho de brioche y un toque de miel.



B/N 2015 de Can Ràfols dels Caus

26 €

Espumoso del Penedès elaborado por el método tradicional con tinta tempranillo. Solo 1.721 botellas de este interesante Brut Nature que forma parte de las pruebas que quieren compartir.