



## Espumosos catalanes de más de 100 €

 SANTIAGO RIVAS × 04/07/2022

BEBIDAS

Sí, hoy tiosos abstenerse, los catalanófobos también iréis de culo con este texto, y es que vamos con espumosos catalanes que superan la psicológica cifra de 100 euros.

De alguna manera es lo que vendrían a ser nuestras *Cuvées de Prestige*.

La mayoría de *maisons* de Champagne tienen una referencia que viene a ser la máxima expresión de la marca, a eso se le denominó, hace más de un siglo, *cuvées de prestige*.

Por meter algo de historia y formación, la primera de estas fue la cuvée Cristal de Louis Roederer que era para uso y disfrute exclusivo de la corte zarista rusa. Esto no lo veréis en muchos documentos al respecto, ya que al no ser un vino orientado a una comercialización abierta se viene a considerar realmente al Dom Perignon de la añada 1921, lanzado en 1936, como el primer espumoso de este nivel accesible a todo aquel dispuesto a pagarlo.

Con el tiempo el concepto se ha deformado un poco, simplificándose y llegando al punto de tildar de *cuvée* de prestigio a cualquier espumoso de más de 100 euros.

Esta cifra, hasta hace bien poco, parecía un precio vetado para las burbujas españolas, que siempre han sufrido tanto prejuicio en relación a las francesas, cuando ni los mejores profesionales de competición (por supuesto yo entre ellos), somos capaces de diferenciar con garantías un Champagne de otro espumoso de por ahí.

Flipados del Champagne: también vosotros podéis dejar la lectura aquí, por cierto, me parecéis unos gilipollas insufribles.

Venga que empiezo.

## Llopart, Llegat Familiar, 2007, Corpinnat



*Tan salvaje como desconocido. BEBER MAGAZINE*

Este espumoso no lo conoce nadie y es una salvajada. Una de las razones de su invisibilidad es que elaboran menos de mil botellas.

Estamos ante una Xarel.lo (se va a repetir mucho esta variedad en este texto) de un viñedo singular llamado "Viña de Paulino".

Tuvo que ser un gran viticultor el tal Paulino porque esta parcela de 1935 deja uno de los mejores espumosos que hemos probado nunca.

Una maravilla.

**Precio:** 125 euros.

# Ars Collecta, 457, Gran Reserva 2008, DO Cava



*Producción limitada. BEBER MAGAZINE*

Producción igual de reducida que en el caso anterior. Aquí la Xarel.lo también aparece, pero acompañada de Chardonnay (45%) y Pinot Noir (45%) por lo que su papel es minoritario.

Estamos ante un espumoso de corte muy diferente al Llopart, menos filo y más volumen. De hecho, resulta bastante barroco.

Bach es fresqueo a su lado.

**Precio:** 175 euros.

# Recaredo, Enoteca, Reserva Particular, 2004, Corpinnat



*Burbuja total. BEBER MAGAZINE*

Una de las grandes estrellas efervescentes del panorama nacional.

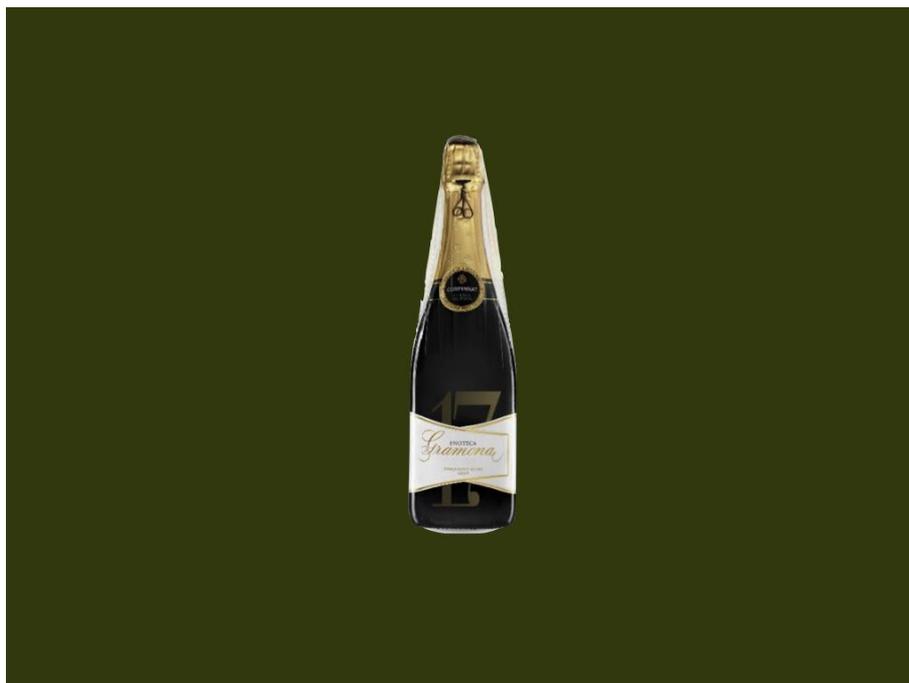
Burbuja total que pone de acuerdo a todo el mundo, tanto a la crítica más recalcitrante como al civil con pretensiones que tiene la potencia de bolsillo suficiente para gastarse este dinero en una botella.

A ciegas nadie dirá que es español, haced la prueba, ya que os gastáis una pasta reíros del personal.

Os insto a.

**Precio:** 145 euros.

## Gramona, Enoteca Brut, 2006, Corpinnat



*En funda. BEBER MAGAZINE*

La otra gran casa de la burbuja española.

Perfil muy diferente a la anterior ya que Gramona no tiene complejos en exhibir más estructura clásica que acidez afilada.

Sin duda mi espumoso patrio favorito, eso ya debería ser razón suficiente para que lo probéis.

**Precio:** 141 euros.

# Raventós i Blanc, Manuel Raventós Negra, 1999, Conca del Riu Anoia



*La salvajada nacional. BEBER MAGAZINE*

Y cierro con la gran salvajada nacional.

Es un vino que tiene de todo, todo el rato.

Lo pagas, pero lo vale. Como ir a Faunia que cuesta un dinero pero es que yo me quedo embobado mirando los tiburones.

Qué miedo dan.

**Precio:** 530 euros.