



IBERIA
RONDA magazine

EJEMPLAR GRATUITO PARA EL VIAJERO/YOUR PERSONAL COPY

Diciembre 2012 December

Sofía Vergara

La seducción latina

Latin seduction

Uribe ▸ Bornholm ▸ Quilotoa ▸ Cayos Cochinos

Grandes cavas catalanes

Great Catalan cavas

Se trata del "rey de los espumosos españoles", el único que está elaborado según el método clásico, el que hace más de cuatro siglos puso en marcha Dom Pérignon en Champagne, Francia, en el que se impone que la segunda fermentación del vino tenga como escenario la propia botella. Bebida por excelencia de las celebraciones navideñas, hay un cava para cada momento y para cada receta.

The "king of Spanish sparkling wines" is the only one made according to the classic method introduced four centuries ago by Dom Pérignon in Champagne, France, whose key feature is that the second fermentation of the wine takes place in the bottle itself. While associated especially with the Christmas celebrations, there is a cava for every moment and every recipe.

Del cava dijo Julio Camba que era un vino "alegre, petulante, ruidoso, escandaloso, mujeriego y fanfarrón", definición en la que entra de lleno toda la mitología de la burbuja como símbolo de la felicidad.

Pero, ¿es correcto hablar de "cava", en singular, o es mejor hacerlo sobre los "cavas"? Existe una extraordinaria variedad de ellos en función de sus uvas, del terreno, del clima. Incluso, algunas bodegas, como Freixenet, han creado sus propias Cuvéés de Prestige (la selección más exclusiva), que ya suman ocho.

De cara a las inminentes celebraciones navideñas, vamos a destacar algunos de los mejores cavas y los ubicaremos en el momento gastronómico ideal de acuerdo a sus características.

En el aperitivo, cuando es común tomar frutos secos, salazones embutidos y mariscos, es necesario que el acompañamiento sea fresco, seco y de acidez moderada. Buenas

recomendaciones pueden ser el Codorníu Reina Maria Cristina Vintage, de Codorníu (www.codorniu.com), elaborado con chardonnay y parellada; el Gramona Celler Batlle, de Cavas Gramona (www.gramona.com), bueno para preparaciones con salmón ahumado; o el rosado Raventós y Blanc de Nit, de Raventós i Blanc (www.raventos.com), que también puede ser una buena alternativa para recetas de arroz.

Para primeros como una parrillada de verduras o platos de pasta, el Gran Juvé Camps de Juvé i Camps (www.juveycamps.com), agradablemente seco y de burbuja fina. En el caso de las ensaladas de marisco y pescados a la parrilla, son ideales el rosado Elyssia de Freixenet (www.freixenet.es), elaborado con la uva pinot noir; y el Gran Torelló, de Bodegas Torelló (www.torello.es), que incluso va bien con una butifarra de tórtola (receta del cocinero Ramón Freixa). También el Codorníu Non Plus Ultra, que se adapta a los sabores marinos.

Si se prefieren los pescados al horno, en salsa y los grandes pescados, Kripta, de Agustí Torelló (www.agustitoremata.com), es un brut nature muy fresco; o el Recaredo Reserva Particular, de Cava Recaredo (www.recaredo.es), que acompañan también a las ostras. Sin dejar de lado al magnífico Cuvée D.S





2006, de Freixenet; y al Juvé y Camps Reserva de la Familia.

Para las carnes, el Sumarroca Gran Brut Allier, de Sumarroca (www.sumarroca.es), de aroma muy intenso y persistente.

Pero quizás hay un cava que se adapta a **todos los momentos gastronómicos** de estas fiestas: el Reserva Real de Freixenet (www.freixenet.es), que se puede disfrutar a lo largo de una comida completa (desde el aperitivo al postre), pues va bien con pescados, carnes blancas y dulces.

Para los postres, el foie gras o la receta de "arroz de cenizas", de Quique Dacosta, el Malvasía 2001 de Freixenet, un cava semidulce o semisecco.

Todo aficionado al espumoso catalán también conoce a la perfección que para enfriarlo nunca debe utilizarse el congelador. Lo mejor y más sencillo es dejarlo reposar en una cubeta con hielo. A la hora de beberlo, se exige una copa alta de cristal fino y transparente y cuya boca no sea excesivamente estrecha. Su temperatura ideal puede oscilar entre los 6 y los 8°C. Aunque sea el acompañante inseparable

de las fiestas navideñas, su consumo se ha extendido a cualquier época del año. ▽

Spanish writer Julio Camba described cava as a "cheerful, petulant, noisy, scandalous, womanising and swaggering" wine, encapsulating the whole mythology of the bubble as a symbol of happiness.

However, is it more correct to speak of 'cava', in the singular, or of 'cavas'? They vary extraordinarily in accordance with the grapes used, the soil and the climate. Some bodegas, like Freixenet, have even created their own *Cuvées de Prestige*. There are already eight of these exclusive selections.

With the coming Christmas season in mind, we have chosen some of the best cavas, matching each one with the stage of a meal best suited to its characteristics.

During an aperitif, when it is common to eat nuts,





pickles, cold cuts and seafood, the accompaniment needs to be dry, refreshing and of moderate acidity. Good recommendations include Codorniu Reina María Cristina Vintage, by Codorniu (www.codorniu.com), made with Chardonnay and Perellada; Gramona Celler Batlle, by Cava Gramona (www.gramona.com), good with smoked salmon recipes; and the rosé Raventós y Blanc de Nit, by Raventós i Blanc (www.raventos.com), which also goes well with rice dishes.

For first courses like grilled vegetables or a pasta dish, Gran Juvé Camps, by Juvé i Camps (www.juveycamps.com), is a pleasantly dry cava with a fine sparkle. Ideal for seafood salads or grilled fish are the rosé Elyssia, from Freixenet (www.freixenet.es), made with Pinor Noir, and Gran Torelló, by Bodegas Torelló (www.torello.es), which even goes well with a 'turtle dove sausage' (a recipe by chef Ramón Freixa).

Another which adapts well to the flavours of the sea is Codorniu Non Plus Ultra.

For those who

prefer their **fish from the oven or in a sauce, and also for large fish,** Kripta, by Agustí Torelló (www.agustitorellomata.com), is a very refreshing *brut nature*, while the Recaredo Reserva Particular, by Cava Recaredo (www.recaredo.es), also goes well with oysters. Nor should we forget the magnificent Cuvée D.S. 2006 by Freixenet, and the Juvé y Camps Reserva de la Familia.

For meats, the Sumarroca Gran Brut Allier, by Sumarroca (www.sumarroca.es), has a very intense and persistent aroma.

Perhaps, however, there is a cava that **adapts to each and every gastronomic stage** of these festivities: the Reserva Real by Freixenet (www.freixenet.es), which can be enjoyed throughout a meal from the aperitif to the dessert, since it will accompany fish, white meats and sweets.

For desserts, foie gras or Quique Dacosta's 'ashen rice' recipe, the Malvasía 2001 by Freixenet is a cava that can be either semi-sweet or semi-dry.

Every lover of Catalan cava also knows full well that it should never be cooled in the freezer. The best and simplest procedure is to leave it resting in an ice bucket. When the time comes for drinking, it demands a tall glass of fine and transparent crystal whose mouth is not excessively narrow. Its ideal temperature ranges from 6°C to 8°C. Although inseparable from Christmas celebrations in Spain, it has now come to be consumed all the year round.

