



ruta 66



Cava todo el año

Es el gran vino por descubrir. Estamos acostumbrados a brindar con él en las celebraciones navideñas, pero pocos aguantan tan amplio maridaje como el cava. Donde los grandes tintos flaquean, como en los escabeches y algunos aliños, o donde no llegan los blancos, una alquímica combinación de vino base, carbónico, levaduras, azúcares y acidez llevan al cava hasta el final del menú más exigente. Pese a que la estacionalización del sector sí existe (a veces, fomentada interesadamente desde las grandes marcas), cada vez son más las bodegas que reclaman campañas para animar a su consumo habitual -¿cuándo apetece más una bebida refrescante...?, ¿... en un día soleado o en plena nevada?- Aquí les mostramos algunas de esas bodegas que alientan al disfrute perenne de un vino que, quizá mejor que ningún otro, acompaña el almuerzo, la cena o el aperitivo de principio a fin. *Excelente* también apuesta por esa tendencia y promocionará el cava durante todo el año, convencidos de que estamos ante uno de los grandes productos españoles, avalados por las impresionantes cifras de exportación y su enorme acogida en el resto del mundo.

RESTAURANTE AMADOR

Calle Bandaneira 6. Urb. El Atabal, Málaga. Tfno.: 952432862

Para esta cata, **Amador Fernández** nos elaboró algunos platos internacionales fuera de carta en busca de un maridaje sorprendente. En primer lugar, un *salmón marinado con cítricos y caviar de mujol* que rompió ese concepto de que no se puede maridar el rosado con sabores tan ácidos, ya que fue una pareja excepcional para el fresco **Elyssia** de Freixenet. De la cocina marroquí, presentó unos *briovats con cous-cous*, con ese toque especiado que combinó perfectamente con el **Blanc de Noir** de Juvé y Camps, uno de los cavas de moda, visualmente blanco a pesar de usar la pinot noir (ensamblada con xarel·lo). Seguimos con una delicia: las *guiozas*, esas empanadillas japonesas en dos cocciones a las que te vuelves adicto sí o sí, con un cava de los serios, un Pere Ventura **Coupatge d'honor** complejo y gustoso a la vez.

Para el *cochinillo en su jugo al vacío* se escogió el **III Lustros** de Gramona, uno de los cavas de larga crianza que más puertas ha abierto en los mercados internacionales.

Y dos clásicos juntos: *crujiente de langostinos* y **Rovellats Collecció 2007**; así es imposible fallar (10 sobre 10).

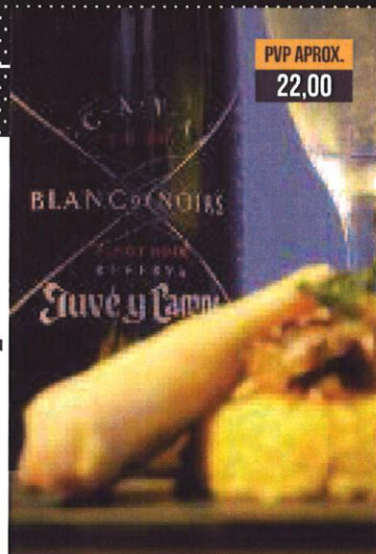
Para la *tempura de verduras y langostinos*, un espumoso de los que hacen afición, una joya, **De la Finca 2010**, de Raventós i Blanc. El *magret de pato*, potente, mereció los aromas de crianza del **Gran Reserva 2008** fermentado en bodega de Agustí Torelló Mata. Y un postre para la ocasión, el *pastel de piña, pera y compota de manzana* -clásicos aromas del cava- para acompañar un **Brut Vintage** de Segura Viudas, un gran reserva de 2008 redondo.



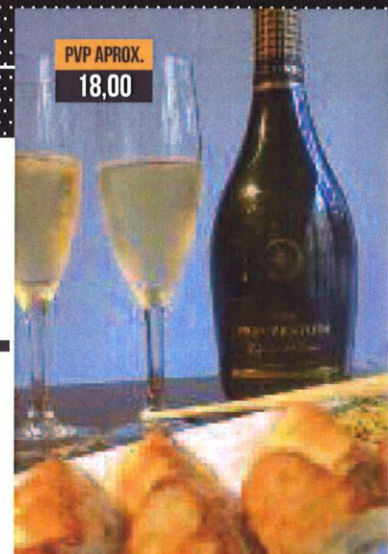
AMADOR FERNÁNDEZ



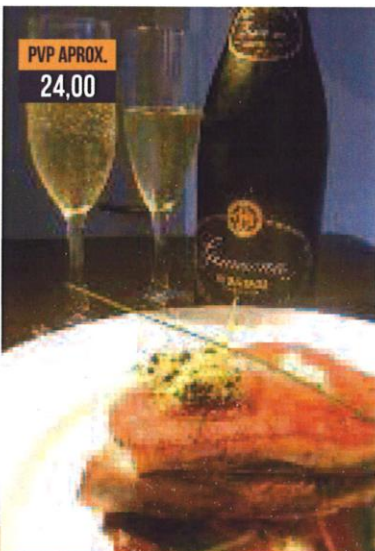
PVP APROX.
12,00



PVP APROX.
22,00



PVP APROX.
18,00



PVP APROX.
24,00

CAVAS Y COCINA INTERNACIONAL

De arriba abajo y de izqda. a dcha.:

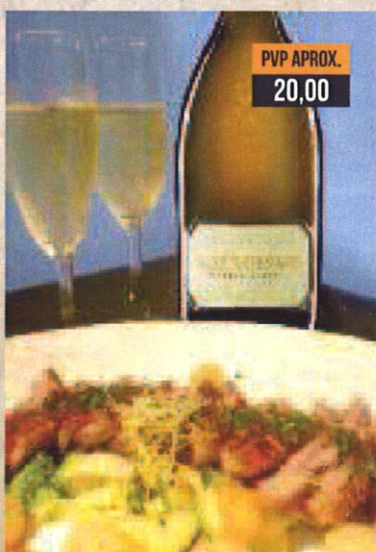
- Elyssia pinot noir, Freixenet
- Blanc de Noir, Juvé y Camps
- Coupatge d' honor, Pere Ventura
- Ill Lustros, Gramona
- Col·lecció 2007, Rovellats
- De la Finca, Raventós i Blanc
- Gran Reserva barrica, Agustí Torelló Mata
- Brut Vintage, Segura Viudas



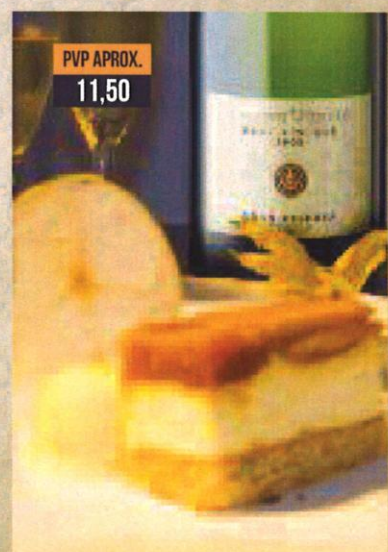
PVP APROX.
26,80



PVP APROX.
18,20



PVP APROX.
20,00



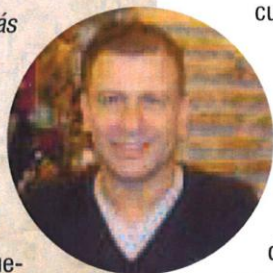
PVP APROX.
11,50

TAPERÍA AZAHAR Calle Compañía, 36. Málaga

En pleno casco histórico de Málaga, Azahar (*más que tapas*) es uno de esos locales donde todo rezuma autenticidad. Tapeo de toda la vida junto a algunas aportaciones más modernas en una extensa carta de picoteo mediterráneo. **Javier Fernández** es un apasionado de los vinos y sorprende a propios y extraños con un fenomenal listado de referencias que se pueden encontrar en *su tasquita*. En esta ocasión dejó de lado su natural querencia por los grandes vinos y nos obsequió con una cata magistral a base de cava y productos muy ibéricos para demostrar la versatilidad de estos espumosos. Como no podía ser de otra manera, empezamos con el jamón ibérico de Guijuelo -una de las bazas de esta casa- y lo acompañamos con el **Rosat Trepát** de Agustí Torelló Mata, uno de los grandes exponentes del poderío de la variedad autóctona de la uva trepat. Seguimos con una selección de moluscos -no en vano, el local está muy cerca del Mercado Central de Málaga-, como los *bolos al natural* (esa almeja rugosa del litoral andaluz que en otras zonas conocen como porro, corruco, almejón o escupiña) con un **Torre Galimany**, un todoterreno de gama media de Segura Viudas que va sorprendiendo a quien lo prueba, unas *conchas finas a la plancha y pimentón* con **Reserva Real**, excepcional cuveé de Freixenet, y unos estupendos *mejillones al vapor* (tan gordos que un pescador de por aquí los llama *mejillenos*) con un **Masia Segle XV** de Rovellats, un gran reserva de 2005 de *bouquet* espectacular; fino, fino, filipino.

Otra de las especialidades de este recoleto negocio es el malagueño *caldillo de pintarroja*, que pese al pique y potencia de sabor del pequeño tiburón que le da nombre, maridó a la perfección con un exquisito **Blanca Cusine** de Parés Balta, con aromas de levadura y ajustada acidez.

Otro mito que se cae: el *queso viejo* de Zamora, cómo no, ensambla estupendamente con el rosado, en este caso un **Tresor Brut Rosé**, donde nos volvemos a encontrar con la trepat, tratada con la elegancia habitual de Pere Ventura. Y uno que va con todo, el **Kripta**, un 2007 de Agustí Torelló Mata -uno de los cavas de gama alta más elogiados de los últimos años- lo probamos con unos *atadillos de langostinos* y *pinchitos de cordero*, perfecto con ambos. Terminamos la comilona con la elección de una de las bodegas de referencia en largas crianzas y cavas de calidad: el **Imperial** de Gramona, con *foié* y *mermelada de arándanos*, un clásico de estos maridajes, pero no por eso hay que dejar de probarlo.



JAVIER FERNÁNDEZ

→ Carlos Jiménez

LLEGUÉ AL CAVA POR CASUALIDAD. Les cuento: hace unos años ayudé a un periodista catalán, compañero en varias batallas, a promocionar un libro ¡sobre champán! En contraprestación, me prometió enviar una caja de una de esas marcas lujosas que salen en las películas. Cual fue mi sorpresa cuando la abrí y descubrí cava, y además *raruno*, de pinta muy básica y del que no habían oído hablar mis amigos sumilleres de por aquí. “*Ya está el Jordi ejerciendo de catalán*”, pensé. Olvidé una botella en el frigorífico y unos días después curioseé (como todos) por internet para ver su precio. No sé porqué, pero es una manía muy nuestra enterarnos del valor de algunos regalos. Me costó encontrar información, porque entonces no tenían web, en Verema tampoco los habían catado y sólo encontré referencias en un foro de moteros. Como hablaban bien de él, lo abrí, lo probé y me quedé con los ojitos saltones. Aquel cava era de Torrelblanca, una pequeña finca del Alto Penedés que etiquetaba su impresionante Reserva a precio sorprendente: 6,5 euros. Hoy tienen web, mucho mejor diseño y sólo han subido un poco los precios (de 10 a 12 euros/botella), pero siguen siendo impresionantes. Desde entonces soy un *fan-muy-fan* del cava, y mis amigos y familiares lo sufren o disfrutan en cada cena según sus preferencias vinícolas.

LOS CAVAS DE ESTA CAMPAÑA

El cava se elabora a partir de vino base y una guarda en bodega generalmente larga (en Wikipedia pueden encontrar todo el complejo y laborioso proceso muy clarito), por lo que nada impide que haya una salida al mercado más o menos continuada a lo largo del año. Sin embargo, las empresas cavistas optan por aprovechar la sinergia propia de las fiestas de Navidad para poner en marcha su maquinaria. La mayoría del degüelle se realiza en torno a primeros de octubre, por lo que sí podemos hablar de cavas de campaña. Repasando los cavas que han salido en los últimos meses al mercado, asistimos a un claro ascenso de la calidad. Es cierto que muchos son reservas de las añadas 2007 y 2008, dos de las mejores de las últimas décadas, pero también es verdad que cada vez se hace mejor cava, especialmente de gama

media (con precios de entre 12 y 18 euros). Bodegas como **Freixenet** o **Codorniu** apenas tenían alguna referencia premium en sus catálogos como algo anecdótico, ya que su fuerte es la exportación (Freixenet alcanza habitualmente el 80% de su facturación en el extranjero) y en los últimos años apuestan por sacar grandes cavas, mimados y selectos, y promocionarlos con la intención de revalorizar sus marcas, tarea que habitualmente reservaban para bodegas más pequeñas adscritas a sus gigantescos emporios. Nos han gustado mucho los rosados de este año, el **Rosat Trepát** de **Agustí Torelló Mata**, (¡qué manera de hacer cava tiene esta familia...!), todo expresión y concentración de color y sabor, o el **Trepát 2011** de **Freixenet** por su finura aromática, por ese rosa tan pálido y sugerente y por su integración carbónica de libro.

Destacaría también el **Glaç** de **María Casanovas**, un cava actual, sin complicaciones, para iniciar al personal y el *vino espumoso*

LAS ETIQUETAS

Igual se mosquean algunos bodegueros, pero no me puedo aguantar. Por favor, indiquen con claridad las añadas y/o la fecha de degüelle en sus etiquetas y ofrezcan más datos, que algunas apenas dan el nombre. ¿Que es más arriesgado comercialmente...?, pues no sé qué decirles. Siempre será peor llevarse a casa un cava que lleva *nosécuantos* almacenado y descubrir que sabe a manzanilla pasada con carbónico. No olviden que no es lo mismo hacer vino que hacer marca.

de calidad **De la Finca 2010** de **Raventós i Blanc**, una de las bodegas que han logrado elevar el cava otro escalón y que, siguiendo la línea rebelde su fundador, se *ha salido* de la D.O. y ya no lleva la palabra cava en sus etiquetas. Pese a ello, aquí está, como siempre. Y ha vuelto a ser uno de los grandes de la temporada. Genial en aromas de crianza. Y un cava brutal: **Masia Segle XV** 2005 de **Rovellats**. Esta casa siempre se ha abonado al club de la calidad, pero la sutileza del carbónico y el perfecto ensamblaje de variedades -una obra alquímica de sobresaliente-, han dado uno de los mejores grandes reservas que he probado. Sus más de seis años de crianza redondean los matices de un grandísimo vino sin ocultar una envidiable frescura propia de cavas más jóvenes. De diez. Por último, recomendarles los de **Gramona**. Todos. En concreto, **Celler Batlle** es una experiencia distinta, con crianzas larguísimas e impensables en otros cavas y complejidades aromáticas inigualables. Para iniciados. ■

