
REBELION EN EL CAVA

Publicado el 16/11/2012 por José Peñín

La bodega Raventós i Blanc <http://raventos.com/blog> abandona la Denominación geográfica del Cava. Es una de las consecuencias de la errática historia de esta bebida en los últimos doce años, cuyo prestigio internacional ha decrecido, no por su calidad, que ha ido en aumento, sino por sus precios de saldo.



Las marcas de esta gran casa dejarán de llevar el apelativo de "cava". Estimo que detrás de las razones de esta firma, como es la de "ir por libre" en su labor de prevalecer la filosofía del terreno o del terruño, esté el significado de la palabra cava que hoy supone un baldón en los mercados internacionales. Es el gran inconveniente con el que se enfrentan las marcas de prestigio cuando pertenecen a una denominación de origen lastrada por una política de volumen y precio, sin la firmeza y capacidad de defender la calidad. Una calidad que, en los últimos años, ha escalado peldaños inimaginables. Ahí están las valoraciones en la Guía Peñín copando los primeros lugares del ranking con Gramona, Raventós i Blanc y Recaredo entre 98 y 96 puntos, acompañados por todo un orfeón de más de 170 marcas con valoraciones superiores a 90 puntos, frente a los apenas tres cavas con esta puntuación hace tan solo 8 años.

Lamentablemente, este suceso se viene produciendo desde hace más de 20 años cuando en los Estados Unidos, el cava llegó a ser un serio rival del champagne con un precio a 300 pesetas botella frente a las 1.200 del espumoso francés. Hoy, estas diferencias se han distanciado considerablemente con los 3 € del cava y los 25 € del champagne. Lo más sangrante es que vendemos menos en el mercado USA después de bajar los precios a niveles bochornosos. Hemos dejado de ser el rival más significativo del champagne. Las ventas del cava van disminuyendo a favor de los espumosos italianos como el prosecco, franciacorta y el asti. Al final, se demuestra que toda esta debacle se debe a nuestra incapacidad comercial y proverbial aversión a vender y a que a los italianos, siempre mejores en esta disciplina, sólo les faltaba vencernos en este tipo de vino y ahora lo han logrado.

SIN IDENTIDAD GEOGRÁFICA

En cuanto a la identidad del cava, referido al terroir, es decir, a las peculiaridades que ofrece el geoclima, la propia definición genérica de esta bebida no la contempla. La gran paradoja es que los "cavas" más vinculados al territorio por la utilización de viníferas locales, son los que no pertenecen a esta Denominación. Tenemos ejemplos en el Bierzo y Valdeorras con Prada a Tope y Roandi con la variedad godello respectivamente, como también Antonio Sanz con la verdejo en Rueda y otros más que no recuerdo.



La propiedad de Raventós i Blanc

El hecho de que el cava se circunscriba a zonas tan distintas y distantes como Cataluña, Zaragoza, Valencia, Badajoz, Navarra y Rioja sin relación con el paisaje y el suelo, sino por la simple ubicación geográfica de las bodegas, degrada sobremanera el concepto de identidad de esta bebida. Incluso, es posible que el vino-base (antes de la segunda fermentación en botella) de las marcas no catalanas proceda en su mayor parte de Cataluña. Este hecho otorga una reveladora importancia a la decisión de Raventós i Blanc de honrar la marca vinculándola al territorio, en este caso a la Conca del Riu Anoia, corazón del 90 por ciento del cava nacional. No podemos dejar pasar por alto que quien decide dar este trascendental paso es la firma a cuyo propietario, Manuel Raventós i Negre, le correspondería ser heredero de Cavas Codorniu por la vieja tradición hereditaria catalana del "hereu", si no fuera porque su bisabuelo decidió en 1927 acabar con esta costumbre. La razón de que el actual propietario rompiera en 1982 con el resto de la familia se debía a su desacuerdo con la política de Codorniu de potenciar una línea de cavas de segmento medio y bajo, en lugar de reforzar la calidad que Manuel pudo llevar a la práctica creando la firma Raventós i Blanc. Lo más curioso es que esa misma razón parece mover a los Raventós a separarse del Cava. ¿Hay quien demuestre mejor su afinidad con la calidad a costa de ciertos sacrificios?



A la izquierda Josep Raventós con su padre Manuel.

CAVA DE ANOIA

Recuerdo que cuando se creó la Denominación Cava, allá por el año 1986, los primeros que se quejaron del nombre fueron los propios cosecheros catalanes. Estos llamaban a sus espumosos con el nombre de champañ o xampany (más por su relación onomatopéyica con la bebida que por la alusión al vino francés), término que no abandonaron hasta entrar la década de los Noventa, frente a la imposición de cava (que significaba, cueva, oscuridad, humedad...). En aquellos años, este cronista, imbuido por la teología de las denominaciones de origen, sugirió a algunos de los que iban a formar parte del primer Consejo Regulador, que defendieran el apelativo geográfico Cava del Anoia. Se entendía que, el concepto cava, definía el modo de elaboración y no que se refería al lugar de producción, como es en la actualidad. Para más inri, unos años más tarde, el "método champenoise" dejaba de aparecer en las botellas cuando los franceses iniciaron la batalla prohibicionista de este nombre en los vinos espumosos que no fueran de la Champagne. Todo este desatino ha conducido a Raventós i Blanc a tomar esta importante decisión. Puede que se convierta en el inicio de las "espantás" de más bodegas y es muy probable que esto ocurra. Lo más curioso es que este suceso es paralelo al del vino de Jerez <http://jpenin.guiapenin.com/2012/05/05/el-ocaso-de-jerez/> justo cuando estos dos vinos alcanzan la mayor calidad de su historia. Este panorama kafkiano sólo ocurre en España.