

€ 4,90

Bimestrale - N. 121 Giugno - Luglio 2011

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Le ricette di Ciccio Sultano



Speciale Catalogna, i luoghi e i vini che non ti aspetti

In Puglia tra pesci, molluschi e crostacei

La Montina in verticale • I vini di Tenuta Santa Lucia

La birra di Grado Plato • Anteprema Cesanese

Lo show delle Dop • Gusto in Vetta

Di Cava in Cava

Tutto da scoprire **el Cava**, un vino **spumante coinvolgente** che sta conquistando il mondo



Trentaduemila ettari di viti, perlopiù in **terra catalana**, duecentosessantasei *bodegas*, che tra tradizione e avanguardia rappresentano la nuova **sfida enologica spagnola**

Entrando nella penombra misteriosa delle cantine dove le bottiglie riposano silenziose si ha quasi la sensazione di disturbare, di interrompere un sogno. Sembra di toccare l'anima profonda e antica del vino e viene spontaneo chiedersi come possa sgorgare tanta esplosiva allegria da quella sotterranea sensazione di pace. Eppure è proprio in quella armonia silenziosa che si compie l'esaltante trasformazione che riempirà il calice di luce effervescente, di quell'oro frizzante e profumato che caratterizza il **Cava**, il famoso spumante spagnolo. Ma quanti possono affermare di conoscerlo? O meglio, quanti diversi Cava avete bevuto? Forse pochi, perché dei **centoquaranta milioni di bottiglie** esportate nel 2009, solo **442.325** sono arrivate in Italia. La maggior parte è andata in Germania (35 milioni), nel Regno Unito (33), in Belgio (16), negli Stati Uniti (15), in Giappone (5), in Svizzera (4) in Francia (3,6), in Svezia (2), in Austria (1,3) e così via. In effetti, noi abbiamo ottimi spumanti, alcuni prestigiosi, che hanno dato filo da torcere al nobile, secolare Champagne. Ma qualcosa sta cambiando, c'è una nuova curiosità che spinge a cercare le vivaci e fiere espressioni del vino *espumoso* spagnolo, così simile alla sua terra e alla sua gente. Un popolo comunicativo, socievole, che trova sempre il tempo per scambiare due parole e sappiamo bene quanto si somiglino terra e cuore, vino e uomini, e il Cava, di cui gli spagnoli vanno estremamente fieri, è qualcosa che arriva dalla terra al cuore in modo diretto e al passo con i tempi. È uno spumante che può accompagnare nelle sue diverse declinazioni ogni momento della giornata, qualsiasi evento, dal più intimo al più formale, un vino che sa essere semplice ma anche importante.



In apertura vigneti Raventós i Blanc;
in basso, paracarri a forma di tappo
lungo le strade di Sant Sadurn d'Anoia

Tutto cominciò da una *copa de Cava*

Un giorno non troppo tempo fa un amico che vive tra Roma e Barcellona ci ha fatto assaggiare qualche *copa de Cava* di quelle che si trovano lì, nel Penedès. Si è aperto un mondo fatto di profumi, finezza, personalità, allegria, tanto che dall'assaggio di quelle convincenti bollicine a decidere di andare a visitare le cantine catalane sono passate solo poche ore. Un viaggio interessante perché il territorio del Cava è in gran parte concentrato in Catalogna, nella Spagna nordorientale, e il cuore vero della produzione è tra **Barcellona** e **Tarragona**, nel **Penedès**, intorno alle cittadine di **Sant Sadurn d'Anoia**, **Vilafranca del Penedès**, e poco più a nord verso **Girona**. In queste zone, dove si concentra oltre il 90% della produzione nazionale, si passa nel raggio di pochi chilometri dalla metropoli pulsante, alle spiagge affacciate sul Mediterraneo, attraversando piccoli centri accoglienti e festosi circondati da campi e vigneti che si inoltrano coraggiosi sulle alture. Bastano pochi giorni per avvicinarsi al Cava, assaggiandolo dagli stessi produttori, nelle enoteche, nei bar o nei ristoranti, accanto a piatti che parlano di tradizione e di futuro. Proprio lì in Catalogna dove le stelle piovono sugli chef.

Le prime tremila bottiglie di quel buon vino tenuto in cava

Per gli spagnoli il Cava rappresenta la modernità e la tradizione, la sublimazione dell'arte vitivinicola, ed è per questo che la Spagna, il più grande vigneto del mondo, punta molto sul suo spumoso ambasciatore, figlio di una terra varia e vocata, che dal mare si spinge fino alle montagne, esaltando per ricchezza di microclimi la qualità dei vini, dai rossi potenti allo spumante. Ma non si è sempre chiamato *Cava*. Intorno alla metà del diciannovesimo secolo, il vino spumante prodotto con metodo classico veniva chiamato *champán*, cosa poco gradita ai Francesi che per motivi di denominazione pretesero un diverso appellativo. La gente allora cominciò a chiedere... "quel buon vino che fermenta in grotta..." (*cava*, in catalano) e nel tempo diventò *el Cava*. Il 1872 ne segna storicamente la nascita della produzione nel Penedès, nella gloriosa cantina Codorniu, per mano di Josep Raventós i Fatjó, che creò le prime tremila bottiglie di metodo classico, seguito a breve da tutti i viticoltori della zona di Sant Sadurn d'Anoia, ritenuta capitale mondiale del Cava, dove tutto ruota attorno al vino e dove anche i **paracarri in ferro battuto** che segnano le strade sono a forma di **tappo di spumante**. Ma tra i primi produttori di Cava va ricordato anche Agustí Vilaret, nato in Costa Brava, che acquistò nel 1865 un'azienda vinicola, la Mas Ferrant di Blanes, cominciando più tardi a produrre il Cava Mont-Ferrant, tuttora tra i migliori.

Dalla tradizione una nuova sfida alla qualità

Terra, clima, uve, da questo alchemico incontro coordinato dalla mano dell'uomo nasce il vino, ogni vino, e il Cava non fa eccezione. Un vino mediterraneo, che cresce su terreni argillosi e abbastanza permeabili, favorito da un clima temperato, mai estremo, con qualche rischio di gelate primaverili, temperature medie attorno ai 14 °C e precipita-



zioni annue intorno ai cinquecentocinquanta millimetri. In Spagna andando indietro nel tempo la qualità dei vini non era proprio al primo posto, prevaleva in genere la fedeltà ai vitigni che garantivano abbondanza di raccolto, controllo dei costi e certezza di guadagno, con il risultato di vini di largo consumo, facile beva, piuttosto rustici, prodotti in gran quantità. La svolta, una vera rivoluzione della qualità, è avvenuta nel secolo scorso con l'avvento delle moderne tecniche di viticoltura e vinificazione, con l'istituzione di cooperative, con l'introduzione di vitigni internazionali da affiancare ai tradizionali e con l'emergere di nuove generazioni di imprenditori che hanno dato il via a una sfida in nome della qualità. E una delle risposte più valide al richiamo della modernità è stato proprio il Cava, prodotto fin dal lontano 1872 con uve bianche di xarel.lo, macabeo e parellada, anche dopo la catastrofe della fillossera, quando vennero utilizzate le stesse varietà, reimpiantate a protezione dell'identità ampelografica nazionale, limitando all'essenziale, anche attraverso la sperimentazione, l'introduzione delle varietà internazionali, come lo chardonnay. Cento anni dopo, nel 1972, venne istituito il *Consejo Regulador de los Vinos Espumosos* e quando la Spagna entrò nella Cee, nel

1986, e venne creata la *Denominación de origen (D.o.)*; gli spumanti cominciarono a utilizzare in etichetta il riconoscimento V.e.c.p.r.d. (Vino espumoso de calidad producido en una región determinada); nel 1993, infine, è stato costituito il *Consejo Regulador del Cava*, che controlla con un preciso regolamento conforme alle disposizioni europee ogni produttore, dalla vigna alla bottiglia, verificando l'utilizzo di vitigni autoctoni, e non, come i classici macabeo, parellada, xarel.lo, gli internazionali chardonnay e pinot noir e altri ancora. La **D.o. Cava** comprende oggi **centosessanta municipi**, principalmente localizzati nella zona del Penedès e in Catalogna, allargandosi anche in altre piccole aree nei territori di La Rioja, Aragona, Navarra, Paesi Baschi, Valencia ed Estrema Dura. Insieme costituiscono i paesi del Cava, gli unici legalmente autorizzati a produrre e commercializzare vini sotto questa denominazione. Oggi le cantine che fanno questo vino sono **duecentosessantasei** con una produzione annua di circa **duecentoventi milioni di bottiglie**. I Cava vengono prodotti solo con il metodo *tradicional* della rifermentazione in bottiglia (il nostro metodo classico) e ogni produttore crea le sue speciali cuvée con uve consentite dal regolamento secondo le diverse zone. La trilogia autoctona di



Diversi cru Raventós i Blanc

Antiche cantine Freixenet



base comprende: lo xarel·lo, un vitigno del Penedès, dai grappoli robusti, resistenti alle malattie, che regala al vino carattere e sostanza, acidità, struttura ed equilibrio aromatico; il macabeo, detto anche viura, tra i più diffusi, specie al nord, perché tardivo e quindi resistente alle gelate primaverili, ha grappoli compatti, acini giallo oro e buccia sottile e conferisce al vino morbidezza, lievi sentori floreali e fruttati, moderata acidità e basso tenore alcolico; il parellada,

I cavalieri del Cava

Le *bodegas* sono perlopiù familiari: piccole, medie e grandi famiglie che fanno Cava, spesso da molto tempo, ma non mancano colossi industriali di fama mondiale, che producono la maggior parte del Cava in circolazione. Per tutti valgono entusiasmo e capacità di rinnovamento, uniti all'orgoglio nazionale nei confronti di questo convincente prodotto. Dal lavoro nelle vigne al segreto delle cantine, l'obiettivo è creare bottiglie che rappre-



Sopra, residenza privata della famiglia Codorniu-Raventós vicino alla spettacolare Bodega; a destra, vigneti Raventós i Blanc

l'ultimo dal punto di vista quantitativo, in grado di apportare aromaticità e finezza, mediando le caratteristiche degli altri due. I Cava vengono classificati in base al residuo zuccherino e all'invecchiamento. Per quel che concerne gli zuccheri possono essere Brut Nature, da zero a tre grammi/litro (senza aggiunta di zucchero); Extra Brut, fino a sei; Brut, fino a quindici; Extra Seco, fra dodici e venti; Seco, fra diciassette e trentacinque; Semi Seco, fra trentatre e cinquanta e Dulce, più di cinquanta grammi. Quanto all'invecchiamento sui lieviti in bottiglia, il Cava giovane ha un minimo di nove mesi di *crianza* (invecchiamento), il Cava Reserva parte da quindici, il Gran Reserva da trenta.

sentino i diversi linguaggi di un vino in grado di accompagnare ogni sapore della vita, ciascuna azienda con la sua filosofia. È stato grazie all'aiuto del presidente Joan Amat I Solé e della coordinatrice Rosó Gabarró Llobart dell'Istituto del Cava, l'associazione che raggruppa oltre il 95% delle aziende produttrici, con sede in Vilafranca, che abbiamo potuto visitare diverse realtà, rendendoci conto della varietà dell'universo Cava.

Codorniu Un gigante planetario

Ha sede a Sant Sadurn d'Anoia la moderna cattedrale del Cava, dichiarata, nel 1976, monumento storico e artistico. Trenta chilometri di cantine su cinque

piani, con una capienza di cento milioni di bottiglie. Finita di costruire nel 1915 dall'architetto modernista, allievo di Gaudí, Maria Puig i Cadafalch, è la geniale espressione di un'architettura spettacolare, dove è raccolta la storia del vino spumante e della famiglia. La casa vinicola è nata nel 1551, fondata da Jaume Codorniu e nel 1659 un matrimonio unì le due famiglie Codorniu e Raventós. Qui nel 1872 sono nate le prime bottiglie di Cava. Oggi è una delle più importanti

go dell'azienda. Recentemente una tempesta l'ha quasi abbattuta, ma le radici vivono ancora, segno che è in atto un cambiamento, lo stesso che guida la filosofia imprenditoriale di Manuel e del figlio Pepe, enologi appassionati. Le viti vengono allevate in modo naturale, con l'aiuto di uno staff competente ed entusiasta, tra cui l'enologa che ci ha accompagnato attraverso le vigne. I loro Cava, considerati tra i migliori, figurano nelle carte di importanti ristoranti del mondo.



compagnie vinicole d'Europa, un gruppo che possiede **tremila ettari** di vigneto.

Raventós i Blanc *I cru più preziosi*

Il 1986 segna l'anno della separazione di Josep Maria Raventós dai Codorniu. Decise di staccarsi dalla famiglia e dalle cooperative della zona alla ricerca di un Cava diverso, lontano dai grandi numeri, per ritrovare in ottica evolutiva la tipicità dei cru, dei vigneti appartenuti da sempre alla sua famiglia, perlopiù formati dalle varietà tradizionali. Poco dopo morì, lasciando al figlio Manuel responsabilità e ideali. Le moderne cantine sorgono attorno a una quercia di cinquecento anni, testimone della storia del Cava e lo-

Freixenet

L'eleganza del numero uno

Un'altra celebre casa del Cava, con tre secoli di storia alle spalle, nata dall'unione di due famiglie, Ferrer e Sala, entrambe nel mondo del vino, con un particolare dinamismo nel Dna. Dal matrimonio tra Dolor Sala e Pere Ferrer Bosch, alla fine dell'Ottocento, nacque l'azienda spumantistica Freixenet, guidata da Dolores, donna dalle sorprendenti doti di enologa, mentre il marito si occupava dell'esportazione. Negli anni Venti, il Cava Freixenet era già famoso in Spagna e all'estero e, scomparso prematuramente Pedro, furono Dolores e poi il figlio José Ferrer, esperto di marketing, a far sveltare il marchio. Già nel 1960 pro-

Sopra, a sinistra, *bodega Freixenet*; a destra, le vigne attorno alla *bodega Segura Viudas*



Degustazione da Jané Ventura: da destra l'enologo Carles Mitjans, al centro Benjamin Jané Ventura, a sinistra un amico di famiglia; sotto, *bodega* Juvé y Camps. In basso: *bodega* Mont-Marçal

ducevano un milione di bottiglie. Oggi il gruppo, leader del mercato, con una produzione di **ottanta milioni** di bottiglie l'anno, continua a espandersi in tutto il pianeta, sotto la guida della quarta generazione Ferrer, con enologi e tec-

sponsabile marketing, Jordi Guilera. Conosciuto come l'uomo che parla alle viti, Sebastià ci spiega che il Cava è un vino che nasce da tre vitigni principali, che amano le tre diverse altitudini del Penedès. Lo xarel·lo cresce sulla costa a livello del mare, dove il clima è caldo e il suolo calcareo e argilloso. Sulle colline, entro i trecento metri, dove al calcare si aggiunge creta più sottile, si trova bene il macabeo, mentre il parellada preferisce zone alte fino a settecento metri, ricche di gesso. Ognuno è prezioso per la tipicità del Cava. "E noi cerchiamo di mantenerne le caratteristiche con sistemi attenti, non aggressivi, figli di una nuova enologia". Antica torre di avvistamento (da cui il nome), l'azienda che esiste dal 1800, ha conquistato il mercato negli anni Sessanta e dagli anni Ottanta è entrata nel gruppo Freixenet.

Jané Ventura *Il vino è musica*

È questo il messaggio di una cantina che si trova a El Vendrell nei pressi di Tarragona. Un'azienda tramandata di padre in figlio, di piccole dimensioni (solo sedici ettari di vigneto), molto apprezzata per la qualità dei vini che rispecchiano la tradizione catalana con un soffio di modernità che fa volare il vino sul pentagramma delle nuove etichette. Come dire il Cava è musica, è una danza di bollicine. Nei primi anni del Novecento Josep vendeva vino nei mercati locali, quindi il figlio avviò la prima cantina, ma è stato Benjamin Jané Ventura, attuale titolare, a dare la vera spinta produttiva nel 1985, cominciando a fare anche il Cava. Al suo fianco il figlio Gerard Jané e da oltre trenta anni l'enologo Carles Mitjans.

Juvé y Camps *Eleganza e modernità*

Una cantina architettonicamente all'avanguardia, estrosa, tecnologica, dove il virtuosismo stilistico si fonde con la funzionalità e con la bellezza del paesaggio, includendo anche un'antica torre restaurata. Sugge-



nici di spessore, splendide cantine dove si respira un'armonia così perfetta da sembrare musica, e una politica imprenditoriale vincente.

Segura Viudas *La perfezione comincia nella vigna*

È Sebastià Raventós Pascual, manager dell'equipe di enologi del gruppo Freixenet (che comprende anche Segura Viudas) ad accoglierci nel vigneto, con il re-



Sebastià Raventós Pascual, enologo del gruppo Freixenet

stiva la sala degustazione, tutta vetri, che si affaccia sui vigneti. Qui tutto è perfetto per degustare i vini. Nata alla fine del 1700, è un'azienda familiare che nel tempo ha conquistato solida fama internazionale con una produzione odierna di Cava di circa tre milioni di bottiglie. I due enologi Antonio Orte, figlio d'arte, e Toni Cantos, *wine-maker* con studi in chimica, sono un anello prezioso di una produzione elegante, ottima espressione della terra catalana.

Mont Marçal *Il vino del futuro*

Dalla musica al vino, questo il percorso del fondatore della cantina, Manuel Sancho, che nel 1975, ha deciso di cambiare vita. La cantina si trova a Castelv de la Marca, a sud di Barcellona vicino a Tarragona. Una bella costruzione che risale al 1300, immersa nel verde. Fa parte delle aziende proiettate verso il futuro, e oggi è la figlia Bianca Sancho a dirigere la produzione con un moderno staff di professionisti che si impegnano attorno a una produzione di tre milioni e mezzo di bottiglie, pluripremiate.

Parés Baltà *Tutti insieme appassionati e biologici*

Una famiglia entusiasta, che da più di due secoli produce vino e dal 2004 con

certificazione biologica. Una bella tenuta, con sede a Pals del Penedès, i cui vitigni dalla costa si arrampicano su splendide terrazze naturali, fino a raggiungere settecentocinquanta metri di altitudine, dove d'inverno c'è la neve. Quella neve che le viti sanno affrontare, temprandosi e trasferendone l'esperienza nei calici. Circa centosettantacinque ettari che godono di microclimi diversi e che accolgono oltre quindici varietà di uve. L'azienda ha le sue pecore per fertilizzare, le api per aiutare l'impollinazione e tutto segue ritmi naturali. Le *winemakers* sono due donne della famiglia, due giovani enologhe, Elena Jimenes e Maria Casas.

Mont-Ferrant *Silenzio. È solo il calice spumeggiante a parlare*

Questo è quanto ha deciso di comunicare Mont-Ferrant, un'azienda, spesso premiata, che ha scelto la politica del silenzio, affidando al vino il compito di raccontarsi. È tra le più antiche imprese cavistiche spagnole, con sede a nord di Barcellona nella cittadina di Blanes, vicino alla bella Girona. Fu fondata nel 1865 da Agustí Vilaret che iniziò la produzione del vino espumoso, quasi contemporaneamente a Codorníu.

Uve macabeo



CLASICO BRUT

Codorníu

Uve: macabeo, parellada, xarel.lo
11,5% vol

Un classico dell'azienda storica del Cava, che parla il linguaggio della tradizione. La linea comprende dal Brut Nature al Semi Seco,

passando per Brut e Seco. Il Brut, che nel calice si presenta giallo paglierino pallido con perlage fine, al naso è fresco, mediamente intenso su note vegetali e floreali di biancospino sfumate da mandorla. Il frutto arriva sugli aromi del limone e dell'arancia, proseguendo su toni di frutta bianca, mela e pera. Una lieve nocciola arricchisce il bouquet insieme con le tipiche sensazioni minerali di argilla. Bocca fresca, cremosa, con un corpo che si mantiene in equilibrio dinamico rispetto all'evidente struttura acido-sapida. Il retrolfatto segue la via diretta, focalizzandosi su freschi spunti agrumati e leggermente amaricanti.



SELECCIÓN RAVENTÓS BRUT

Codorníu

Uve: chardonnay 50%,
macabeo e xarel.lo 50%
11,5% vol

Per anni dedicato esclusivamente al consumo privato della famiglia Raventós, è stato messo in commercio in occasione del 125° anniversario dalla nascita delle prime bottiglie di spumante metodo tradizionale nel

lontano 1872. Un fine gioco alla pari tra vitigni autoctoni e internazionali in questo calice giallo paglierino che presenta un vivace e fine perlage. Il naso fresco e intenso gioca su note floreali arricchite da toni fruttati di arancia, pompelmo, ananas, mela e pera con lievi nuance di nocciola e mandorla. Seguono spunti di miele millefiori, pasticceria da forno e frutta secca. La bocca è morbida, cremosa, di giusto corpo con una tessitura acido-sapida in equilibrio. Il retrolfatto riporta le note del naso con un'aggiunta di minerale di selce e argilla.



RESERVA REAL

Freixenet

Uve: xarel.lo, macabeo e parellada 80%,
annate di Reserva 20%
11,5% vol

Nato nel 1987 in occasione della visita dei reali di Spagna è un Cava generoso e raffinato. Giallo paglierino chiaro nel calice è tempestato di fini e tenaci bollicine, che regalano al naso sentori di tosta-

tura e pasticceria ben fusi a un fruttato maturo ed elegante. Si riconoscono nocciola, mandorla insieme con frutta secca, albicocca e mela essiccate, su note di pera, melone e ananas freschi e una lieve percezione di banana. Seguono note golose di biscotto da forno e pandolce. La bocca è morbida, cremosa, appagante, con una spalla acida integrata che ravviva l'assaggio. I ritorni aromatici ripercorrono la via diretta con sentori minerali e di cacao che arricchiscono la gamma sensoriale già riconosciuta.



MALVASIA GRAN RESERVA 2001 DULCE

Freixenet

Uve: malvasia
11,5% vol

Ottimo esempio di Cava dolce, prodotto con uve malvasia, è una particolarità nella tradizione del Penedès.

Giallo paglierino carico con perlage fine e spumeggiante. Ha naso intenso, soave, immediato nei sentori dolci e tostati, specie nocciola, con spunti di frutta secca e candita e poi anche fresca, piacevolmente matura, come mela, pera, susina e ananas, anche in composta. La bocca, giustamente dolce, si mostra equilibrata e ben strutturata, con una componente acida piacevolmente integrata, che invita a un nuovo assaggio, mentre le note finali sviluppano gli stessi toni della via diretta con una piccola aggiunta di caramello.



RESERVA DE LA MUSICA 2007 BRUT

Janè Ventura

Uve: xarel.lo 38%, macabeo 32%,
parellada 30%
12% vol

È il primo Brut a portare l'etichetta Reserva de la Musica (in questo caso di colore blu a indicare la prevalenza delle uve dei vigneti xarel.lo, i più vicini al mare). A ispirare la nuova linea, caratterizzata da una piccola nota anche sul sughero, è stata la musicalità ritmata del perlage, così sottile e abbondante nel calice giallo paglierino luminoso con naso intenso e persistente su toni di pane e tostature di nocciola e mandorla, anche in confetti, seguiti da sentori di felce, spunti aromatici di anice, con un fruttato di limone, mela, pera, lime e arancia. La bocca è cremosa di corpo medio, di buona freschezza con sensazioni sapide, mentre il retrolfatto fruttato si focalizza su toni agrumati e minerali.



GRAN RESERVA 2005 BRUT NATURE

Janè Ventura

Uve: xarel.lo 51%, macabeo 29%,
parellada 20%
12% vol

Rappresenta l'anima antica del Cava nell'espressione elegante e fresca dei tre vitigni classici con in più la complessità apportata dall'invecchiamento. Il calice si colora di un giallo paglierino brillante ravvivato ancor più da un perlage di buona finezza. Naso interessante, ben fuso e intenso sui toni fruttati di mela, pera e ananas con ricordi di vaniglia su sottofondo di tostature di nocciola e mandorla. La bocca è morbida, cremosa, di buona acidità e sapidità, giusto corpo ed equilibrio fino ai ritorni aromatici che procedono in linea con le sensazioni del naso per focalizzarsi su toni agrumati e minerali di selce.



GRAN JUVÉ Y CAMPS GRAN RESERVA 2007 BRUT Juvé y Camps

Uve: macabeo 30%, parellada 30%, chardonnay 25%, xarel.lo 15%, 12% vol

Ha conseguito punteggi esaltanti in tutte le guide nazionali e internazionali. Giallo paglierino, animato da vivaci e brillanti bollicine, arriva al naso con note vegetali di macchia e dolci in buona fusione. Nocciola, mandorla,



zuppa inglese e un bel frutto maturo, di mela, pera, pesca, arancia, banana anche in confettura, e ananas in sciroppo, poi timo, dragoncello e tipiche sensazioni minerali di selce e calcare. Un equilibrio perfetto tra percezioni di freschezza e affinamento. La bocca è bilanciata, morbida, cremosa, fresca, di bel corpo con una tessitura acido-sapida puntuale. Il retrofatto lungo e intenso, poggia sui sentori della via diretta, esaltando un chiaro fruttato dolce e maturo a cui si aggiungono note di papaya mentre la vena minerale sopraggiunge a raffinare l'insieme.

RESERVA DE LA FAMILIA GRAN RESERVA BRUT NATURE Juvé y Camps

Uve: macabeo 40%, parellada 40%, xarel.lo 20%, 12% vol

È tra le espressioni di punta della famosa *odega* di Sant Sadurn d'Anoia, un vino d'impronta classica, che prende sostanza in oltre trentasei mesi di affinamento in bottiglia. Giallo paglierino



carico, con riflessi oro e perlage fine, ha naso intenso, raffinato, che apre su note tostate di nocciola e mandorla con percezioni di frutta dolce matura. Mela, pera, pesca, ananas e nuance agrumate di arancia, mandarancio, pompelmo, bergamotto, precedono toni di miele millefiori e sentori di pasticceria da forno con cioccolato bianco e leggero tabacco. La bocca è morbida, rotonda, grassa, equilibrata, vibrante, con un'acidità presente e rinfrescante. Eleganti e schietti i sentori della via diretta anche al retrofatto, con un pieno e fine tono minerale di calcare che accompagna il finale.

BERTA BOUZY GRAN RESERVA EXTRA BRUT Mont-Ferrant

Uve: xarel.lo 34%, macabeo 29%, parellada 22%, chardonnay 15%, 12% vol

Dedicato a una donna abile e generosa, moglie di Rodolphe Bourlon, enologo della casa, Berta ha partecipato alla direzione dell'azienda durante la guerra civile e oltre. Il



calice giallo paglierino con riflessi oro, animato da perlage sottile e continuo, al naso si presenta fresco e intenso con una buona fusione di note erbacee e fruttate, si riconoscono pera, mela, agrumi, arancia e limone. Escono in sottofondo sentori fragranti di tostature di nocciola e una lievissima vaniglia, accompagnati da una sottile vena minerale. La bocca è cremosa fresca con un mix acido-sapido spiccato ma ben integrato che accompagna il giusto corpo in una sensazione totale di equilibrio. Il retrofatto riporta l'agrumo, con leggeri toni tostate e minerali di selce che chiudono in eleganza.

TRADICIÒ RESERVA BRUT Mont-Ferrant

Uve: xarel.lo 40%, macabeo 32%, parellada 23%, chardonnay 5%, 12% vol

Un omaggio alla tradizione più classica del Cava che si rinnova nello spumeggiante calice



giallo paglierino con riflessi verdolini e perlage sottile che annuncia un naso intenso, fresco, inizialmente giocato su tonalità vegetali di erbe di montagna e una sottile anice, poi note di mela, pera, susina, agrumi, specialmente cedro, con leggeri sentori di tostature di pane e spunti di vaniglia. La bocca è morbida, fresca, cremosa, equilibrata, di buona struttura e interessante progressione, sostenuta da una vivace spalla acida ben integrata. I sentori retrofattivi dal vegetale al frutto della via diretta si ampliano per arrivare a eleganti note minerali di calcare in un finale suggestivo che riporta al terroir.

GRAN CUVÉE BRUT Mont Marçal

Uve: xarel.lo 40%, macabeo 25%, parellada 15%, chardonnay 20%, 12% vol

Un'etichetta che ha vinto diversi concorsi internazionali a conferma della passione, del lavoro e delle tecnologie innovative in vigna e in cantina, dove è appesa una maiolica che dice: "Per fare un buon vino c'è bisogno di un pazzo che curi le



viti, un saggio che le sappia amministrare, un poeta lucido che lo sappia fare e un innamorato per berlo...". Gioiose bollicine attraversano il calice giallo paglierino chiaro, portando al naso immediati toni di fiori e frutta fresca. Pompelmo, limone e arancia con mela, pera e pesca. Leggeri sentori di miele millefiori si alternano al frutto bianco, su un sottofondo di pasticceria da forno con tostature di nocciola. La bocca è morbida, fresca, equilibrata di giusto corpo e di buona e vivace progressione fino al retrofatto che sfuma su lievi note minerali di argilla.

EXTREMARIUM RESERVA BRUT Mont Marçal

Uve: xarel.lo 35%, macabeo 25%, parellada 20%, chardonnay 20%, 12% vol

Un altro vino che ha raccolto medaglie e consensi dalle guide, caratterizzato dalla fermentazione in barriche dello chardonnay. Regala



sensazioni complesse e mature unite a una marcata mineralità. Calice giallo paglierino, brillante, con naso fresco e chiaro sui toni di frutta matura e dolce, dalla pesca al pompelmo, con spunti floreali di acacia e mimosa, che si evolvono in sensazioni tostate di nocciola, mandorla e caffè, con una leggera vaniglia, nuance di cipria, su un goloso appena sottofondo di pasticceria da forno. La bocca cremosa, equilibrata, mostra buon corpo, croccante, sostenuto da una spalla acido-sapida integrata. Tornano infine i sentori del naso sulle note fruttate con ricordi di mandorla e nocciola che si arricchiscono di fini ma ben presenti toni minerali.

BLANCA CUSINE BRUT

Parès Baltà

Uve: chardonnay 68%, pinot nero 32%
11,5% vol

Un Cava diverso, dove non compaiono le tre uve classiche, che ha convinto le guide straniere. Giallo oro nel calice, bel perlage che anticipa un naso intenso, interessante con chiare note di nocciola e mandorla tostata in primo piano, seguite da percezioni di miele. Ma subito si rivela il frutto negli aromi di mela e pera mature con ananas, bergamotto, cedro e fico. Lievi note di pasticceria al burro si mescolano ai sentori di cioccolato bianco del finale. La bocca è morbida, cremosa, rotonda, fine ed elegante, con una spalla acida presente ma ben integrata che rinfresca il tutto. Fino ai ritorni aromatici che indiscutibilmente in linea con la via diretta si mostrano più intensi e persistenti.



CUVÉE DE CAROL BRUT

Parès Baltà

Uve: chardonnay
11,5% vol

Ancora un vino che si distacca dalla tradizione ed esprime la mano sicura e innovatrice delle due giovani enologhe di famiglia. Anche questo Cava, la cui produzione è limitata, ha raccolto consensi dalle guide internazionali. Oro giallo intenso nel calice con sottili e fluttuanti catene di bollicine. Al naso arrivano subito le note di frutta secca, mandorla e nocciola insieme con frutti essiccati, quali albicocca, mela, pera e ananas. Tuttavia non manca il frutto fresco che si percepisce in sottofondo nei ricordi di mela, pera, arancia, pompelmo e bergamotto. Golosità di pasticceria al miele si uniscono al minerale del finale. La bocca è fresca, morbida e cremosa, sostenuta da una buona spalla acida integrata in un buon corpo. Il retrolfatto è lungo e persistente su note appena più fresche di quelle del naso.



GRAN RESERVA DE LA FINCA 2006 BRUT NATURE

Raventós i Blanc

Uve: xarel.lo 40%, parellada 25%, macabeo 20%, chardonnay 10%, pinot noir 5%
11,5% vol

È il Cava rappresentativo della raffinata e prestigiosa cantina, il cui coupage fu ideato da Josep Raventós. Giallo paglierino nel calice, con un bel perlage sottile e dinamico, porta al naso immediati sentori di panificazione e pan brioche, accompagnati da note floreali di acacia e mimosa. Si aggiungono percezioni fruttate di cedro, pompelmo, lime, bergamotto, ananas e pera e poi mandorla fresca e nocciola. Mentre un sottofondo minerale di scisto aggiunge eleganza al bouquet. Bocca morbida, polposa, fresca, cremosa, lunga con una piacevole e particolare sapidità finale. Al retrolfatto tornano le percezioni del naso per chiudersi su note agrumate e finemente minerali.



MANUEL RAVENTÓS GRAN RESERVA 2003 BRUT NATURE

Raventós i Blanc

Uve: xarel.lo 80%, parellada 20%
12% vol

Porta il nome dell'artefice, Manuel, cofondatore di Raventós i Blanc, che con suo figlio Pepe si occupa dei vigneti. Il vino colora il calice di paglierino dorato ravvivato da un perlage fine e vivace. Naso fruttato, di buona complessità, che gioca sui toni maturi di ananas, mela, bergamotto e miele, seguiti da una componente vegetale che si esprime con una nota aromatica di salvia e lievemente balsamica e rinfrescante di timo e menta su un sottofondo minerale. Bocca morbida, elegante, di buon equilibrio, con una struttura acidopropria importante e ben integrata in un corpo decisamente all'altezza. I sentori finali confermano le note fruttate e minerali della via diretta ma in maniera più ampia e completa.



GRAN RESERVA VINTAGE 2007 BRUT NATURE

Segura Viudas

Uve: macabeo 67%, parellada 33%
12% vol

“Il buon vino comincia in vigna - sostiene il direttore tecnico Gabriel Suberviola Ripa - e l'enologo può fare molto anche interpretando i cambiamenti del gusto. Oggi stanno tramontando i vini forzati, troppo aromatici, a favore di una riscoperta delle tipicità in chiave moderna, perché bisogna lasciar parlare i grappoli”. Nasce solo quando l'annata lo consente questo Vintage che illumina il calice di un bel giallo paglierino con riflessi oro e un fine e persistente perlage. Baso intenso che apre con note fresche di mela, arancia, limone, su un vegetale di fondo. Escono fragranze di pane e toni di mandorla e nocciola. La bocca, fresca, cremosa, di buon corpo con una bella spalla acida, più che fusa, che nel finale conduce i toni retrolfattivi su note fruttate di arancia, lime con un raffinato minerale di argilla e selce.



RESERVA HEREDAD BRUT BRUT NATURE

Segura Viudas

Uve: macabeo 67%, parellada 33%
12% vol

Tanti riconoscimenti hanno reso famoso questo Cava impreziosito fin dagli anni Settanta dalla bottiglia in vetro soffiato con lo stemma della casa in peltro. Giallo paglierino luminoso nel calice reso ancor più brillante da una danza di bollicine vivaci e sottili. Immedie sensazioni di tostature con note di biscotto, mandorla e nocciola, avvolgono il naso. Arrivano quindi nuance di miele millefiori, frutta matura e ricordi floreali. Si riconoscono, mela, pera, arancia, pompelmo, con impressioni di anice e menta. Bocca morbida, cremosa, di buon corpo, caratterizza un assaggio lungo, ben sostenuto dalle note acide e sapide, in armonia. Il retrolfatto è in linea con il naso sui sentori fruttati con un agrume più presente e un fine minerale.

