

planet vino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

**HÓLOCAUSTOS
METÁLICOS**

ATRIO
LA CRIPTA ENCANTADA

**SABER
DE VINOS**

**EL COCO
SE REINVENTA**

CAVA

BUSCA SU MAYORÍA DE EDAD

SER O NO SER. EL MUNDO DEL CAVA SE SITÚA EN ESTOS MOMENTOS EN UNA ENCRUCIJADA, Y DEL CAMINO QUE SE TOMA DEPENDERÁ SU FUTURO. TIENEN TODO A SU FAVOR PARA TRIUNFAR DEFINITIVAMENTE, PERO VIVEN EN UN MUNDO DE CONTRADICCIONES E INTERESES CONTRAPUESTOS QUE LASTRAN EL AVANCE. EL CAVA, EL GRAN ESPUMOSO ESPAÑOL DE PROYECCIÓN INTERNACIONAL, EL QUE BATE TODOS LOS RECORD EN EXPORTACIONES, SE DEBATE ENTRE LA CALIDAD Y LA CANTIDAD, ENTRE LA ESCANDALOSA DIFERENCIA DE TAMAÑOS ENTRE SUS BODEGAS, Y POR TANTO ENTRE SUS INTERESES, ENTRE IMITAR AL CHAMPAGNE O IMPULSAR LA TIPICIDAD PROPIA, ENTRE SUBIR LOS PRECIOS O MANTENERLOS BAJOS ... LA SOLUCIÓN DE ESTAS CONTRADICCIONES ES LO QUE PUEDE MARCAR DEFINITIVAMENTE LA MAYORÍA DE EDAD DEL CAVA.

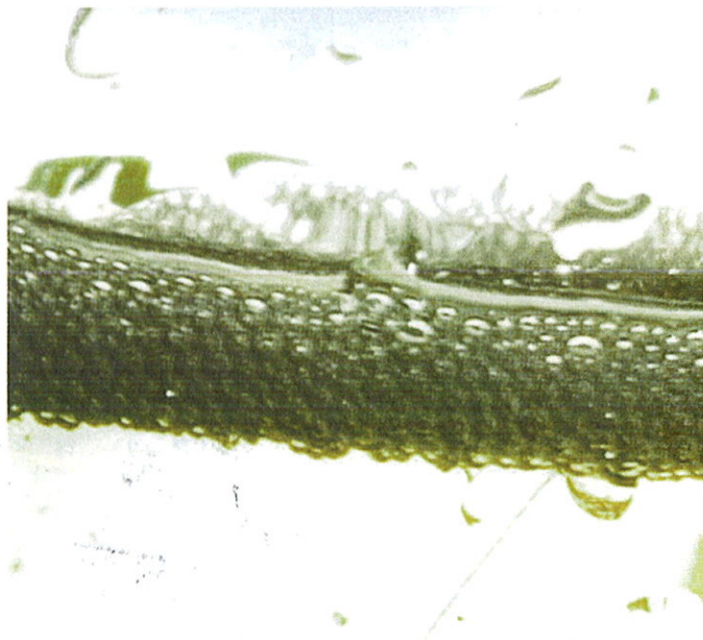
TEXTO: ENRIQUE CALDUCH
FOTOS: LUIS DE PAZOS Y ÁLVARO F. PRIETO

»» Todos coinciden en que fue un éxito rotundo cuando se entró en el Mercado Común y las instituciones europeas concedieron al cava la máxima clasificación, como vinos de calidad pertenecientes a una región determinada. Eso permitió dejar solos, en el mundo de los espumosos, al champagne y al cava. Prácticamente no hay más. En Francia, aparte, con la máxima calificación, están los "cremant", encabezados por los que se hacen en Alsacia, y en total los que se elaboran en todas las zonas, incluyendo los de Borgoña y Burdeos, están sobre 40 millones de botellas, que se consumen mayoritariamente en el mercado interior. En Italia están los de Franciacorta, en Lombardía, una denominación de origen creada en 1991 y cuya producción, también para el consumo local, está en unos 15 millones de botellas, muy lejos de los 320 millones de botellas del champagne y de los 240 millones del cava. El resto en su mayoría son "granvás", que hacen la segunda fermentación en depósito, no en botella como los tradicionales, y que están considerados de segunda división.

En España, ya desde el principio, aparecieron dos tendencias: los que querían delimitar más la superficie de viñedos reconocidos para impulsar la tipicidad y el territorio; y los que querían una extensión muy grande que abarcara casi toda Cataluña, para poder disponer de mucha uva y a precios bajos. Ganaron los segundos. Y en eso aparecieron otras bodegas repartidas por todo el país que reclamaron su derecho a pertenecer a la DO Cava, porque también elaboraban espumosos por el sistema tradicional. Hubo resistencia, pero una sentencia del Tribunal Supremo les dio la razón, reconociendo los municipios que elaboran cava. En estos momentos hay municipios adscritos a la DO Cava repartidos por siete comunidades autónomas distintas.

"Yo no conozco ningún vino de prestigio que no esté ligado a un territorio —explica Agustí Torelló, de la firma Agustí Torelló Mata, que forma parte del grupo de los que defienden la tipicidad—. Estamos confundiendo al consumidor. Deberíamos poner en las etiquetas la subzona a la que perteneces, como Penedés, Alella ... porque ni los climas ni los suelos son iguales. El problema es que eso, de momento, no lo acepta el Consejo Regulador".

De entrada hay dos tendencias, o dos recorridos, que son hacer volumen a precios bajos con uvas procedentes de cualquier sitio amparado por la denominación de origen y los que defienden la tipicidad de suelos, variedades de uva y clima. Pero las cifras secretas del cava dan una idea de cómo están repartidas las tendencias, y las enormes diferencias que hay. El 94 por ciento de las bodegas adscritas a la denominación, con un volumen de producción de entre 60.000 botellas a medio millón, más o menos, sólo representan el 12 por ciento de la producción total del cava. Las dos grandes, Freixenet y Codorníu, representan el 80 por ciento. Además de esto hay un fondo que se considera más grave, y es que los que vinifican, es decir, que elaboran sus propios vinos bases procedentes de sus viñedos, o que compran uva para hacerlos, antes de la segunda fermentación en botella, son tan sólo el 10 por ciento de las bodegas. El resto no tienen ni instalaciones para realizar la primera fermentación y el vino base se lo compran hecho a cooperativas, y sobre todo a almacenistas. Hay muchas firmas que ponen en la etiqueta lo de



LOS MEJORES MARCAN EL CAMINO

Larga crianza, variedades autóctonas y foráneas o mezcla de ambas procedencias, intervención de la madera, cavas rosados. Excepto la deseada indicación de zona de procedencia de las uvas, que tal vez requeriría el establecimiento de subzonas, todas las opciones están representadas en los mejores cavas. Una amplia cata de más de dos centenares de cavas ha arrojado una cosecha excelente de medio centenar de cavas de altura. En ellos se dan todas las tendencias que los elaboradores ensayan desde hace unos años y también no pocos de perfil clásico. Una muestra representativa de la realidad del cava y de lo que se anuncia.



MAGNUM MANUEL RAVENTÓS '03

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. RAVENTÓS I BLANC. 80% XAREL·LO Y 20% PARELLADA; 84 MESES EN RIMA. 667 BOTELLAS DE 1,5 L. 75,23 €.

97 Extraordinario, muy bien desarrollado y vivo. Aroma complejo de larga crianza que respeta el componente frutal. Notable armonía en la boca, fresco, suave, seco y amable, sabroso, muy expresivo.



CODORNÍU REINA MARÍA CRISTINA '08

CAVA BRUT. CODORNÍU. 87% PINOT NOIR, 13% CHARDONNAY; 18 MESES EN RIMA. 18 €.

96 Blanco de uva tinta de marcada personalidad y gran finura. Nariz amplia, potente y rica en matices, con netos recuerdos frutales y de crianza. Muy buena boca, equilibrado, rotundo, vivo.



GRAMONA III LUSTROS '04

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. GRAMONA. XAREL·LO Y MACABEO; 60 MESES EN RIMA. 60.000 BOTELLAS. 22 €.

98 Serio, seco, elegantemente evolucionado. Aroma complejo y fino de larga crianza, fondo de fruta. Magnífico equilibrio en la boca, seco y fresco, suave, potente en sabores y en aromas, largo.

“embotellado en la propiedad”, pero eso sólo quiere decir que hacen allí la segunda fermentación. Luego están los marquistas, que ya compran el vino hecho y embotellado, y se limitan a poner su etiqueta. Los hay, incluso, que ponen “ecológico”, pero eso no quiere decir que la bodega haya realizado un cultivo ecológico y tenga una trazabilidad, sino simplemente que un viticultor ha trabajado en ecológico, y el almacenista lo ha elaborado aparte. Por eso algunas firmas que sí elaboran todo el proceso, para distinguirse, están poniendo en sus etiquetas lo de “vinificado en la propiedad”, pero por lo visto aún no tiene demasiada trascendencia, ya que todo el mundo piensa que es normal, si no conoce los entresijos antes comentados.

A pesar de los pesares, Ton Mata, de Recaredo, una casa ejemplar que diferencia perfectamente sus pagos, que elabora en ecológico, que vinifica en su bodega, se muestra optimista. “La buena noticia, comenta, es que fuera de España se empieza a saber que muchos cavas son de terruño; porque hasta hace nada un alemán, por ejemplo, donde en su país se consume mucho espumoso, piensa que el cava es un producto de dos euros que se encuentra en los supermercados”. Su firma, Recaredo, tiene muchos problemas para exportar porque sus cavas son caros, ya que les repercuten en el precio todo el mimo y los cuidados de su cultivo ecológico, y su elaboración meticulosa. Recaredo encabeza un grupo, cada vez más nutrido de bode-

“NO CONOZCO NINGÚN VINO DE PRESTIGIO QUE NO ESTÉ LIGADO A UN TERRITORIO. DEBERÍAMOS PONER EN LAS ETIQUETAS LA SUBZONA A LA QUE PERTENECES PORQUE NI LOS CLIMAS NI LOS SUELOS SON IGUALES”. AGUSTÍ TORELLÓ >>

gas, que últimamente, en los dos últimos años, han recibido altas calificaciones, no sólo en la prensa nacional, que lleva tiempo dándolas, sino sobre todo en la internacional, incluida la revista del famoso Parker. A Mata no le parece mal que haya cavas a dos velocidades, también hay infinidad de Burdeos por dos euros, comenta, pero sí le interesa que se sepa que existen cavas que representan un paisaje, que responden a un terreno específico, y como Agustí Torelló, otro de los de primera fila, piensa que hay que informar al consumidor, desde las etiquetas, qué tipo de cava es y cómo se hace.

Lo de la vinificación en las bodegas es lo que más le preocupa de cara al prestigio de la denominación. “En Champagne, analiza Mata, hay 3.500 viticultores que tienen su propia marca; si esto ocurriera en España sería un enorme aumento de prestigio, y bueno para los viticultores. Aquí, si lo que se quiere es sacar cavas baratos y no se prima la calidad de la uva, el viticultor se ve obligado a producir muchos kilos si quiere sacar alguna rentabilidad. Champagne tiene los suelos clasificados y explican en sus etiquetas quién hace el vino base y quién no. En estos momentos en España, el sistema elaborador está de espaldas al productor, y no conozco ningún sitio de prestigio donde eso ocurra”, añade.

“Nuestra competencia no está en el champán, sino en el mismo cava, explica Agustí Torelló. A mí no me interesa imitar a los franceses, nuestra forma de elaborar es la misma, pero quiero



RAVENTÓS I BLANC GRAN RESERVA DE LA FINCA '06

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. RAVENTÓS I BLANC. 40% XAREL·LO, 25% MACABEO, 20% PARELLADA, 10% CHARDONNAY, 5% PINOT NOIR; 36 MESES EN RIMA. 17,18 €.

96 Elegante, complejo en la nariz, fresco en la boca. Aromas de crianza (ahumados, pan tostado) y notas de fruta, toques cítricos; nariz muy bien ensamblada. Fluido, seco, sabroso, suave, vivo.



TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO '02

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. RECAREDO. XAREL·LO; 100 MESES EN RIMA. 2.704 BOTELLAS. 95 €.

96 Muy elegante y personal. Aroma complejo, con singular recuerdo de pétalos secos de flor y yodo, notas ahumadas y especiadas. Armonioso en la boca, suave, cremoso, fresco, expresivo.



JAUME CODORNÍU

CAVA BRUT. CODORNÍU. PINOT NOIR; 30 MESES EN RIMA. 27 €.

95 Opción decidida por un perfil internacional. Amplio y bastante potente en la nariz; fruta madura, crianza, ahumados. Con volumen en la boca, textura cremosa pero fresco, equilibrado, suave.



JUVÉ Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA '07

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. JUVÉ Y CAMPS. 40% XAREL·LO, 30% MACABEO, 20% PARELLADA, 10% CHARDONNAY; 6 MESES EN RIMA. 2.000.000 BOTELLAS. 15 €.

95 Referente del cava de calidad desde hace tres décadas, mantiene su estilo fresco y serio, con aromas de notable complejidad y potencia en los que cabe la fruta y un gran equilibrio en la boca.



RECAREDO '07

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. RECAREDO. 50% XAREL·LO, 38% MACABEO, 12% PARELLADA; 40 MESES EN RIMA. 16,50 €.

95 Desarrollado y ensamblado. Amplio y con inusual potencia en la nariz; fruta marcada, crianza bien ensamblada. Equilibrado, con cuerpo y viva acidez bien dispuesta, seco, suave, sabroso.



BLANC DE NOIRS JUVÉ Y CAMPS '08

CAVA BRUT. JUVÉ Y CAMPS. 90% PINOT NOIR, 10% XAREL·LO; 25 MESES EN RIMA. 20.000 BOTELLAS. 24 €.

94 Singular nueva propuesta de esta casa. Rico en matices aromáticos, con notas de fruta, flores, crianza y toque mineral. Buen equilibrio en la boca, rotundo y elegante en sabores, fresca acidez, vivo.



KRIPTA '06

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. AGUSTÍ TORELLÓ MATA. 45% MACABEO, 35% PARELLADA, 20% XAREL·LO; 48 MESES EN RIMA. 28.030 BOTELLAS. 45 €.

93 Pionero entre los cavas de larga crianza. Bien desarrollado, ensamblado y fino, con estructura suficiente para sostener esa larga permanencia con las lías, seco y sabroso, equilibrado, amplio, vivo.



MAGNUM AGUSTÍ TORELLÓ MATA '05

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. AGUSTÍ TORELLÓ MATA. 45% MACABEO, 30% PARELLADA, 25% XAREL·LO; 60 MESES EN RIMA. 3.050 BOTELLAS DE 1,5 L. 34 €.

93 Refrendo para quienes consideran el magnum como tamaño ideal para cava de larga crianza. Muy fino y complejo, con notas frutales y de crianza; equilibrado, fresco, elegante en el paso, largo.



ELYSSIA GRAN CUVÉE

CAVA BRUT. FREIXENET. CHARDONNAY, MACABEO, PARELLADA Y PINOT NOIR; 18 MESES EN RIMA. 12 €.

92 Ecléctica fórmula varietal para un cava bien plantado, sobre todo en la boca. Aromas de crianza de cierta complejidad. Con volumen y frescura, seco y sabroso, fresco, vivo, amplio, equilibrado.



GRAMONA CELLER BATLE '01

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. GRAMONA. XAREL·LO Y MACABEO; 96 MESES EN RIMA. 12.000 BOTELLAS. 47 €.

92 Crianza en rima al límite. Aroma potente y complejo de larga evolución, con notas de levaduras y de reducción, ligero toque de latón. Cuerpo medio-ligero, acidez destacada pero no hiriente, seco y suave, sabroso, expresivo.



HUGUET CLASSIC '07

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. HUGUET DE CAN FEIXES. PARELLADA, MACABEO Y PINOT NOIR; 30 MESES EN RIMA. 105.500 BOTELLAS. 12 €.

92 Complejo y fresco a la vez, muy fino. Aromas de fruta madura y herbáceos frescos, toques ahumados, tostados y lácteos, apunte floral. Buen paso de boca, cuerpo medio, fluido, seco, vivo.



RECAREDO SUTIL '06

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. RECAREDO. 44% XAREL·LO, 44% MACABEO, 12% PARELLADA; 49 MESES EN RIMA. 22,50 €

92 Exponente de una larga y bien medida crianza con sus lías, que aportan los clásicos recuerdos de panadería sin ocultar tonos finos de fruta fresca. Seco, rotundo, marcada acidez, sabroso, amplio.



VILARNAU '07

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. VILARNAU. 35% MACABEO, 35% PARELLADA, 30% CHARDONNAY; 36 MESES EN RIMA. 7.000 BOTELLAS. 13 €.

92 Rotundo, fresco, expresivo, fino. Aromas de fruta fresca, sana y bien madura y tonos engarzados de crianza en rima. Muy buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, fresco, sabroso, suave, amplio.



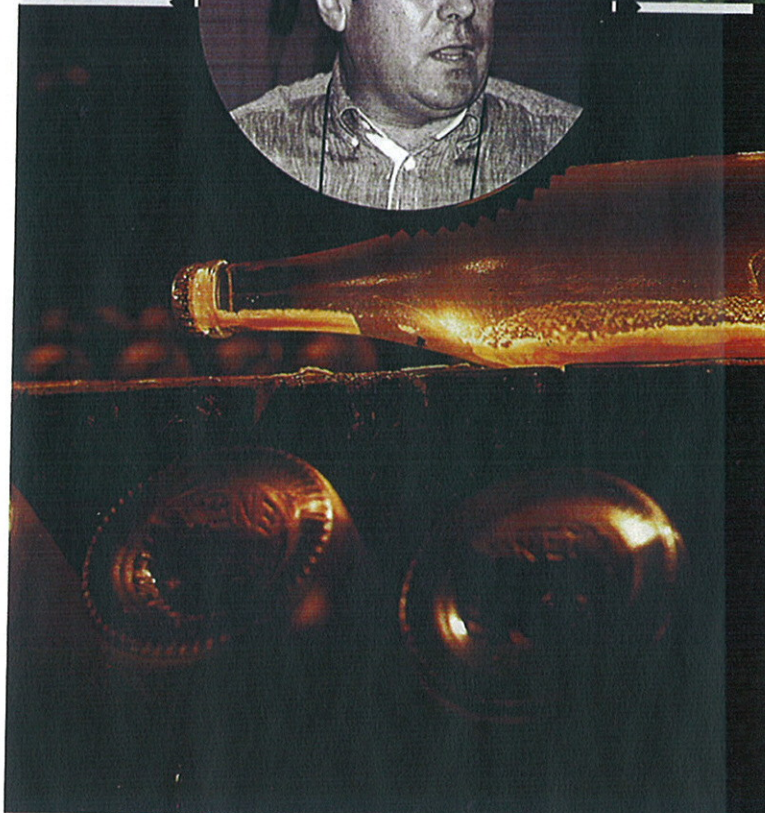
AGUSTÍ TORELLÓ MATA '07

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. AGUSTÍ TORELLÓ MATA. 38% MACABEO, 28% XAREL·LO, 34% PARELLADA; 36 MESES EN RIMA. 123.000 BOTELLAS. 13,60 €.

91 Frescura y complejidad en un cava desarrollado y con personalidad que no le pierde la cara al mejor perfil tradicional de cava; crianza y fruta en buena armonía, boca equilibrada, seca, rotunda.



Pepe Raventós.



hacer hincapié en nuestros suelos, nuestro clima, nuestras variedades, explicar que defendemos un terruño, del que sale un vino muy bueno y muy especial, de ahí nuestros esfuerzos por impulsar nuestras variedades autóctonas, la Xarel·lo, la Parellada...

Yo también considero que la tipicidad es importantísima —comenta Javier Pagés, director general del Grupo Codorní—, en muchos de nuestros vinos, pero sobre todo en los más grandes, utilizamos la Chardonnay y la Pinot Noir, aparte de variedades locales, pero que son nuestras, típicas de nuestro clima, y que depende de dónde las planto. Me encanta la Chardonnay porque atañe calidad, longevidad, aromas...

Cava de dos velocidades. Indudablemente nos encontramos con dos conceptos de tipicidad, en que en un caso se implica a las variedades locales, y en el otro no; un debate clásico también en el mundo de los tintos donde hay quien considera la Cabernet Sauvignon típica de La Mancha, por ejemplo, ya que se ha adecuando al clima y al suelo; mientras otros consideran que no es así, que la tipicidad la dan la Cencibel y la Garnacha.

Tanto las más grandes como Codorní, Freixenet y las muy grandes como Juvé y Camps, disponen de varias líneas de cava. Por una parte vinos de una alta calidad, bien elaborados, procedentes de viñedos cuidados, que vinifican con primor, y que venden a precios más elevados; y luego otra línea, la más contunden-

"EL BUA DE ESPAÑA SE EMPIEZA A SABER QUE MUCHOS CAVASONS DE TERCER MUNDO HASTA HACE NADA UN ALEMAN POR EJEMPLO, PERO SI BUSCA QUE EL CAVA ES UN PRODUCTO DE DOS EUROS QUE SE ENCUENTRA EN EL SUPER". TONI JIMENO >>>

te, de vinos de precios más bajos, unas veces de viñedos propios, y la mayoría no, con los que abarrecen masivamente el mercado. A Pagés no le gusta hablar de cava a dos velocidades; sino que prefiere hablar de segmentación. "Tenemos un gran futuro, explicaba, el consumo de vino de calidad en el mundo es creciente; pero no a la vez, en España, concretamente, tenemos un gran problema de consumo. Con la crisis hay tendencia a buscar precios más bajos y adquiridos en supermercados para consumirse en casa; por eso hay que segmentar y presentar diferentes ofertas".

De una manera u otra, el cava está muy fuerte en exportación, y más flojo en el mercado nacional, que se sigue circunscribiendo, por hábitos de consumo, a Cataluña, algunos ilustrados repartidos por el país y a las celebraciones o fiestas navideñas. Si en el año 2001 se exportaron 103 millones de botellas y en 2006 123 millones, en 2010 se ha llegado a 149 millones de botellas, superando al champagne que exportó en ese mismo año 135 millones de botellas. Aunque si se ve el tipo de vino que se exporta se puede uno hacer idea de los precios. El 47 por ciento de lo vendido fuera en cava brut, el 46 semiseco, el 16 seco y sólo el uno por ciento brut nature.

Si se comparan producciones y consumos, puede hasta dar la sensación de que la línea exportadora a precios bajos es la que manda. Champagne, de los 320 millones de botellas que produce, 185 millones las consumen en el mercado interior; mientras de los 2-40 millones de botellas que produce Cava, tan sólo unos



GRAMONA IMPERIAL '06

CAVA BRUT GRAN RESERVA. GRAMONA. XAREL·LO, MACABEO Y CHARDONNAY. 48 MESES EN RIMA. 450.000 BOTELLAS. 15,39 €.

91 Equilibrado, con volumen, amable, fino. Aromas frutales y de crianza bien ensamblados en un conjunto sugestivo y potente. Muy bien equilibrado en la boca, con viva acidez, sabroso, amplio.

JANÉ VENTURA '07

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. JANÉ VENTURA. 51% XAREL·LO, 29% MACABEO, 20% PARELLADA. 36-42 MESES EN RIMA. 20.000 BOTELLAS. 14 €.

91 Bien ensamblado, seco, equilibrado, vivo. Aromas de crianza (ahumados, pan tostado) bien engrasados con notas de fruta fresca. Cuerpo medio, seco y suave, viva acidez, sabroso, franco, largo.

MERITUM '06

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. FREIXENET. XAREL·LO, PARELLADA Y MACABEO. MÁS DE 40 MESES EN RIMA. 14 €.

91 Moderno, con larga crianza bien marcada y notable frescura. Aromas desarmados y con inusual potencia, base de fruta madura. Rotundo en la boca, seco, equilibrado y conjunto, fresco.

PRIVAT OPUS EVOLUTIUM

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. ALTA ALELLA. CHARDONNAY Y PINOT NOIR. 36 MESES EN RIMA. AGRICULTURA ECOLÓGICA. 25 €.

91 Frescura de cava en fórmula varietal champañesa. Fino y con cierta complejidad, carácter varietal de buena madurez, tonos ahumados. Paso amable, ligeramente cremoso, fresco, sabroso.

CODORNIU PINOT NOIR

CAVA BRUT ROSADO. CODORNIU. PINOT NOIR. 18 MESES EN RIMA. 12,59 €.

90 Frutal, fino, con discurrir fluido y grato. Aromas de frutos pequeños maduros, toque de flores azules, notas de crianza bien disueltas. Fino en el paso de boca, equilibrado y suave, sabroso, fresco.

FREIXENET CUVÉE DS '06

CAVA BRUT GRAN RESERVA. FREIXENET. XAREL·LO, PARELLADA Y MACABEO. 36-48 MESES EN RIMA. 18 €.

90 Desarrollado en un perfil clásico, sin perder frescura. Dominan aromas de crianza (ahumados, tostados), notas especiadas y lácteas. Textura cremosa alegrada por una viva acidez, rotundo.

FREIXENET RESERVA REAL

CAVA BRUT RESERVA. FREIXENET. MACABEO, XAREL·LO, PARELLADA Y VINOS DE RESERVA. MÁS DE 30 MESES EN RIMA. 25 €.

90 Un recurso clásico para buscar complejidad: la crianza de parte del vino base. Aromas de fruta, notas especiadas y ahumados, toque de reducción. Estructurado, vivo, rotundo, con volumen.



HUGUET '07

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. HUGUET DE CAN FERRES. PARELLADA, MACABEO Y PINOT NOIR. 30 MESES EN RIMA. 107.504 BOTELLAS. 12 €.

90 Bien perfilado, con nervio. Aroma fino, con marcados frutales y bien ensambladas notas de crianza. Equilibrado en cuerpo medio-ligero, viva acidez bien conjuntada, seco y suave, sabroso.

RESERVA PARTICULAR DE RECAREDO '02

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. RECAREDO. 72% MACABEO, 28% XAREL·LO. 98 MESES EN RIMA. 51,39 €.

90 Muy complejo, ensamblado, maduro. Aromas marcados de crianza en rima, con notas ahumadas y un toque de yodo, apunte de especias. Con volumen y cierta consistencia, equilibrado, amplio.

ALBERT DE VILARNAU CHARDONNAY - PINOT NOIR

CAVA BRUT GRAN RESERVA. VILARNAU. 60% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR. 30 MESES EN RIMA. 1.600 BOTELLAS. 28 €.

90 La propuesta de corte champañés de la bodega en su gama más exclusiva. Fino en la nariz, con marcados frutales de madurez. Con cuerpo y nervio, conjuntado, sabroso, expresivo en aromas.

ELISABET RAVENTÓS '05

CAVA BRUT GRAN RESERVA. RAVENTÓS I BLANC. 43% XAREL·LO, 30% CHARDONNAY, 7% MONASTRELL. 48 MESES EN RIMA. 23.000 BOTELLAS. 21,99 €.

89 Muy personal, amplio, con cierta cremosidad. Aromas de fruta blanca bien madura, herbáceos frescos y notas de crianza. Con volumen, equilibrado, suave y fresco, sabroso, amplio, persistente.

CODORNIU GRAN PLUS ULTRA

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. CODORNIU. CHARDONNAY Y PARELLADA. 24 MESES EN RIMA. 12,59 €.

88 Filosofía de cava con variedad importada; frescura frutal y tonos de crianza en buena relación. En la boca es amplio y vivo, seco y sabroso, con acidez notable bien engrasada, franco en aromas.

JUVÉ Y CAMPS

CAVA BRUT RESERVA ROSADO. JUVÉ Y CAMPS. PINOT NOIR. 18 MESES EN RIMA. 150.000 BOTELLAS. 12,59 €.

88 Amable, fresco, muy buen paso de boca. En la nariz predominan finos recuerdos de fruta sana y madura. Equilibrado, cierta estructura, muy fresco.

JUVÉ Y CAMPS MILESIMÉ '07

CAVA BRUT RESERVA. JUVÉ Y CAMPS. CHARDONNAY. 24 MESES EN RIMA. 60.000 BOTELLAS. 21,25 €.

88 Varietal de Chardonnay muy bien expuesto en su carácter frutal y de crianza. Aroma rico en matices, con madurez de fruta y notas especiadas y ahumadas. Cremoso, amplio, sabroso, suave.



90 millones se venden en España. Eso sí, el tipo de vino también da una idea de que en el mercado interior impera más la calidad, ya que el 51 por ciento de lo vendido es brut, pero el 28 por ciento es brut nature y el semiseco se queda en un 20 por ciento.

El reto de la longevidad. Diferenciar bien los segmentos o las dos velocidades del cava, es una obsesión de los elaboradores más comprometidos, los que vitifican, buscan territorio y tipicidad; es por ello por lo que hace ya unos tres años se dio un paso adelante buscando los cavas de añada y las indicaciones de reserva y gran reserva, que implica en el primer año de los casos quince meses de crianza sobre las, y en el segundo treinta meses. El paso adelante para separar churras de merinas, y dar mayor valor de imagen y económico a los mejores cavas. Para Javier Pagés, de Codorníu, la idea está bien, pero tampoco es para tirar cohetes. "No son una panacea, pero no le veo perjudicial, comenta. Un gran reserva es un tipo de vino, como puede ser un gran reserva de Rioja, que guste más o menos; y también como en Rioja podemos encontrar todo tipo de precios como reservas a siete euros. Y luego están los enólogos que muchos prefieren hacer vinos sin tanta madera".

En cuanto al siguiente avance, que también se ha impulsado en los últimos años, como son los cavas rosados, y que están dando muy buenos resultados comerciales y de calidad, tam-

YO TAMBIÉN CONSIDERO QUE LA TIPICIDAD ES IMPORTANTÍSIMA EN MUCHOS DE NUESTROS VINOS UTILIZAMOS CHARDONNAY Y PINOT NOIR, PERO QUE SON NUESTRAS, TÍPICAS DE NUESTRO CLIMA.

JAVIER PAGÉS >>>

bien hay relativa división de opiniones. "Aquí podemos ponerle una medallita, comenta Pagés; hemos sabido innovar a partir de nuestra Pinot Noir, y nos han seguido otras firmas importantes como Juvé y Camps, Gramona y otros". "Antes para rosados sólo contábamos con las tintas Gamacha y Monastrell, explica Agustí Torelló; pero la introducción de la Pinot Noir, y sobre todo de la Trepat, le ha dado una vuelta muy positiva."

El cava como alternativa. Añadas, calificaciones pero crianzas, nuevas elaboraciones, van dando impulso y demostrando que hay movimiento, y que nadie se quiere quedar dormido dentro del mundo del cava. "Creo que estamos de la punta de una gran oportunidad, opina Pepe Raventós de la puntera firma Raventós i Blanc, porque en el mundo global el vino bueno va para arriba. Y en el caso del cava, mejor. Podemos tomar un tinto con personalidad procedente de unas 30 zonas en el mundo; un vino blanco importante procedente de unas 20; pero de espumosos sólo hay una zona, que es Champagne. El mundo nos está esperando a que seamos una alternativa al maravilloso champagne". Sin embargo, Raventós piensa que hay mucho camino por recorrer, aunque se desmarca de poner subzonas en las etiquetas, de considerar que el cava va a dos velocidades, que lo reconoce, pero piensa que hay que hacer equilibrio, que el cava vaya bien es bueno para todos. Cree que las bodegas punteras tienen que hacer mucho más. "En Raven-



Toni Mata y Antoni Mata, Agustí Torelló Mata.



TANTUM ERGO '08

CAVA BRUT NATURE. BODEGAS HISPANO-SUIZAS. 65% CHARDONNAY, 35% PINOT NOIR. FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO DE 400 L.; 27 MESES EN RIMA. 18.000 BOTELLAS. 20 €.

86 Propuesta singular de la más destacada de las casas de cavas valencianas. Muchos matices aromáticos de crianza y notas de fruta. Cierta estructura en la boca, con cuerpo y rotundidad, equilibrado, seco.

PRIVAT LAIETÀ

CAVA BRUT NATURE RESERVA. ALTA ALELLA. CHARDONNAY Y PINOT NOIR; 20 MESES EN RIMA. AGRICULTURA ECOLÓGICA. 18 €.

85 Línea fresca y frutal, más bien sencillo, grato. Aroma franco y fino de fruta madura con tonos de corteza de pan. Bien armado en la boca, con cuerpo medio y viva acidez, seco, sabroso, equilibrado.

AGUSTÍ TORELLÓ MATA '08

CAVA BRUT RESERVA. AGUSTÍ TORELLÓ MATA. 20% MACABEO, 80% PARELLADA, 5% YARELLÓ. 24 MESES EN RIMA. 306.800 BOTELLAS. 9,30 €.

84 Destacado entre los cavas básicos. Fresco y de trago fácil, marcados tonos frutales en la nariz, con aportes de crianza y herbáceos frescos. Ligero, seco, equilibrado y suave, muy buen paso de boca.

VILARNAU

CAVA BRUT ROSADO. VILARNAU. 85% TRAPTAT, 15% PINOT NOIR; 18 MESES EN RIMA. 64.000 BOTELLAS. 9 €.

84 Carácter frutal bien marcado, con frescura sin los habituales tonos de verdor. Recuerdos de frutas rojas maduras y notas discretas de crianza. Buen paso de boca, equilibrado, suave, seco, vivo.

RAVENTÓS I BLANC '08

CAVA BRUT RESERVA. RAVENTÓS I BLANC. 50% MACABEO, 30% PARELLADA, 20% PARELLADA. 15 MESES EN RIMA. 400.000 BOTELLAS. 10,90 €.

83 Línea ligera y frutal, muy bien definido, de trago largo. Aromas francos de fruta (frutas blancas, herbáceos frescos) y notas de crianza. Ligero y bien equilibrado, fresco y suave, seco, sabroso.

ANNA DE CODORNIU

CAVA BRUT. CODORNIU. 15% PARELLADA, 15% MACABEO, 70% YARELLÓ. 9 €.

82 Refrescante, en un estilo bien definido de cava moderno. Aromas francos y bien ensamblados de fruta fresca y crianza media. Buen equilibrio en la boca, vivo, suave, sabroso, dominio frutal.

PRIVAT NU '08

CAVA BRUT NATURE. ALTA ALELLA. PANSA BLANCA; 15 MESES EN RIMA. AGRICULTURA ECOLÓGICA. 24 €.

82 Tributo a la Xarel·lo de Alella en un cava bien definido, con predominio de finas notas de crianza en rima sobre base de fruta fresca. Corte clásico en la boca, más bien ligero, viva acidez, seco, vivo.

FREIXENET '06

CAVA BRUT NATURE RESERVA. FREIXENET. 40% XAREL·LO, 30% MACABEO, 30-40 MESES EN RIMA. 8,95 €.

87 Seco y refrescante, con prestancia. Aromas de fruta fresca (manzana, herbáceos finos) y crianza bien ensamblados. Bien equilibrado en la boca, seco y sabroso, fresco y suave, franco en aromas.

JANÉ VENTURA RESERVA DE LA MÚSICA '07

CAVA BRUT NATURE RESERVA. JANÉ VENTURA. 38% XAREL·LO, 35% MACABEO, 30% PARELLADA; 24-30 MESES EN RIMA. 70.000 BOTELLAS. 8,50 €.

87 Fresco y sugestivo. Aromas frutales madurados de la crianza. Refrescante en la boca, equilibrado, fluido, seco y suave, sabroso, franco, vivo.

LLOPART '07

CAVA BRUT NATURE RESERVA. LLOPART CAVA. 40% XAREL·LO, 30% MACABEO, 30% PARELLADA. 10% CHARDONNAY; 28 MESES EN RIMA. 13 €.

87 Bien desarrollado. Bastantes matices aromáticos, incluso un apunte especiado que hace pensar en crianza en madera. Rotundo en la boca, seco y con volumen, cierta estructura, vivo, sabroso.

VILARNAU '08

CAVA BRUT NATURE RESERVA. VILARNAU. 50% MACABEO, 35% PARELLADA, 15% CHARDONNAY; 24 MESES EN RIMA. 215.000 BOTELLAS. 19 €.

87 En el segmento de los más frescos pero no por ello simple. Aromas de fruta y notas herbáceas finas, toques de crianza (ahumados), seco y equilibrado en la boca, seco y suave, vivo, sabroso, amplio.

RECAREDO BRUT DE BRUT '03

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. RECAREDO. 44% MACABEO, 30% XAREL·LO; 84 MESES EN RIMA. 27,80 €.

86 Como todos los de Recaredo, sale muy airoso de las larguísimas crianzas en la botella, con amplitud en los aromas y una magnífica ensambladura en la boca, cierto cuerpo y potencia de sabores.

NADAL SALVATGE '08

CAVA BRUT RESERVA ROSADO. NADAL. PINOT NOIR. 16.750 BOTELLAS. 16 €.

86 Con personalidad, finura y frescura. Aromas frutales, de crianza y minerales (gratito) bien conjuntados en una nariz potente y con sensación de frescura. Equilibrado, seco, fresco y suave, vivo.

PRIVAT EVOLUCIÓ

CAVA BRUT NATURE RESERVA. ALTA ALELLA. CHARDONNAY; 20 MESES EN RIMA. AGRICULTURA ECOLÓGICA. 29 €.

86 Varietal bien resuelto, con personalidad, serio lácteo. Potente en la boca, con cierta consistencia, cuerpo y viva acidez, sabroso, amplio, vivo.

