

[Comerç]

Una selecció de les últimes novetats en l'àmbit dels escumosos per celebrar l'arribada del nou any

12 novetats amb bombolles per al 2020

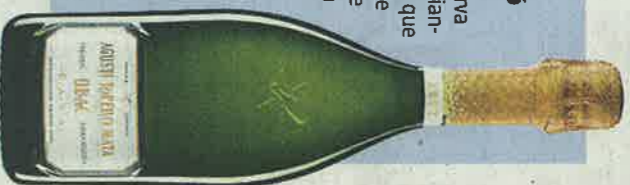
RAMON FRANÇÀS
Barcelona

Llargues criances, els escumosos ecològics o biodinàmics, els criats amb tap de suro natural, els de mínima intervenció o els elaborats amb varietats de raïm autocton cada vegada marquen més tendència entre els vins més prestigiosos amb bombolles. El 2018 els caves ecològics van tenir un destacat augment de vendes, tot i que només suposen un 4,7% del total. Des del Consell Regulador del Cava s'afirma que "el consumidor dona un valor superior als caves ecològics de tots els segments, però especialment als gran reserva i els paratge qualificat". El 2018 el cava ecològic va sumar gairebé 10,5 milions d'ampolles (6 milions el 2017). El 2018 es van elaborar 244.472.340 ampolles, un -3,2% respecte al 2017. Fins a l'octubre -últimes dades disponibles- creixia tant en volum com en valor. Malgrat els esforços per desestacionalitzar el consum, les vendes de l'últim trimestre de l'any encara concentren un 40% del total. El mercat

interior suposa un 32,5% del total per al vi escumós de qualitat més exportat del món. El cava tradicional, el jove per sota dels 15 mesos de criança, suposa un 87,1%. Les compres es concentren (77%) al canal alimentació. El consum de cava rosat s'ha estat en 20,4 milions d'ampolles. Però no tot són caves, a Catalunya: diferents denominacions d'origen catalanes ja emparen escumosos.

Les turbulències econòmiques, polítiques i d'identitat s'han deixat notar els últims anys. Tot això ha provocat que, a partir d'aquest any, a Classic Penedès (els emparats per la DO Penedès) se'ls han atorgat, de moment, els nou membres escindits que s'han associat sota la marca europea Corpinat (Recaredo, Gramona, Llopart, Torelló, Nadal, Sabaté i Coca, Can Feixes, Mas Candi i Julia Berned). Classic Penedès i Corpinat exploren la possibilitat de crear una nova DO d'escumosos del Penedès. La DO Cava estrena el 2020, tot i això, havent aprovat un acord històric adoptat per unanimitat. La unitat sembla que torna a un sector que tira endavant un nou pla estratègic que aposta per elevar la qualitat i el prestigi i per una zonificació molt reclamada que permetrà diferenciar a les etiquetes els caves catalans de la resta (Requena, Almonddrajo i la vall de l'Ebre: Rioja i Aragó) establint subzones com les del Penedès, la Conca de Barberà, Costers del Segre, Tarragona i Alella. ●

Ubac 2014
Agustí Torelló
Matà
Brut Gran Reserva (tres anys de criança en ampolla) que agafa el nom de la finca Ubac de Mediona. És un cava ecològic. És lleuger i ensenya fruita blanca madura i notes que recorden els llevats.
13,80 euros



Pedregar Ull de Perdriu 2016
At Roca
Escumós de paisatge elaborat amb garnatxa negra (85%) i macabeu ecològics. De color rosat pàl·lid, és un Brut Nature amb pas per fusta i una criança mínima de 30 mesos. Fruiter i elegant.
18,95 euros



2020 Cava Blander 2014
Blander
És un Gran Reserva Brut Nature del 2014 per celebrar aquestes festes, amb referència al l'any 2020 a l'etiqueta. De bombolla fina, amb aromes a fruits secs i notes de fruita madura. Fresc i fi malgrat la seva llarga criança.
14 euros



Non Plus Ultra 2017
Codorniu
El primer cava Brut d'Espanya (1897) estrena etiqueta. És un Brut Reserva que manté el cupatge original amb les varietats classiques. Malgrat el seu caràcter tradicional, és fresc, floral, dític i amb bona acidesa.
10,50 euros



Grandalla de Luxe 2017
Jaume Giró i Giró
Magnum Reserva rosat que pren el nom del Narcissus poetica, la flor del Prineu. Un 100% pinot noir, pàl·lid, sedós, floral i fruter (fruits vermells). Molt bona relació qualitatiu-preu.
28 euros



Gran Luvé & Camps 2015 Eco
Luvé&Camps
Amb el 2015 estrena la certificació ecològica. Un cava Gran Reserva Brut de xarel·lo, macabeu, parellada i chardonnay d'Espells. Un mínim de 42 mesos de criança i és saborós, elegant i cremós.
35,65 euros



Ariadna 2015
Oriol Rossell
Aquest Gran Reserva (36 mesos) Brut Nature porta el nom de la filla del propietari d'aquestes caves, Toni Rossell. Amb un 50% de xarel·lo i pinot noir. Ecològic, harmònic, amb bona acidesa i un punt de mel.
21,75 euros



Manel Raventós Magnum 2012
Raventós i Blanc
Només en alguna anyada, com aquesta del 2012, el Manel Raventós surt al mercat en format d'1,5 litres. Brut Nature amb criança mínima de 70 mesos, un gran xarel·lo ecològic i biodinàmic.
150 euros



Gala Brut Nature Reserva 2016
Vallfornosa
Edició especial limitada, un Reserva sec amb un mínim de criança en finta de 24 mesos. És rodó, molt ben equilibrat. Notes fruteres i florals, i les pípries de la criança. Final carbonic ecològic i bona acidesa.
12 euros



Quique Dacosta a l'hotel Ritz de Madrid

YAIZA SAIZ Barcelona

Té prevista una gran reobertura aquest estiu, però ja se sap el nom del cuiner que agafarà les regnes de l'oferta gastronòmica de l'icònic Ritz de Madrid, el primer hotel de luxe de la capital obert el 1910, que, des del 2015 forma part de Mandarin Oriental Hotel Group, una companyia que el va adquirir per 130

milions d'euros, als quals s'afegiran 90 de la reforma que es completarà aquest 2020.

Quique Dacosta, un xef guardonat amb cinc estrelles Michelin (tres per al seu local insígnia a Dènia i dos per al seu restaurant El Poblet a València), serà l'encarregat de dirigir i supervisar els cinc nous espais culinàries que es projecten a l'emblemàtic hotel: un restaurant gastronòmic



Un dels menjadors del nou hotel Mandarin Oriental Ritz

RITZ

mic d'ator amb unes impressionants vistes al jardí de l'hotel en què hi haurà una taula del xef amagada: The Palm Court, la proposta més informal sota la imponent cúpula de vidre de l'hotel per fer des d'un aperitiu fins a un te durant qualsevol moment del dia; The Ritz Bar, un lloc on se serviran còctels d'ator en un ambient elegant; El Jardín del Ritz, un vibrant menjador a l'aire lliure per als dies en què a Madrid la calor s'intensifica i on també hi haurà una zona de bar; i un Bar de Champagne en què se servirà una selecció de les bombolles més exclusives

AQUESTA SETMANA A

www.lavanguardia.com/comer