

EL DIARIO VASCO

La bodega

Cata de espumosos: Con burbujas siempre es mejor



Iñigo Galatas

Viernes, 22 de diciembre 2023, 13:29

Mariano Rodríguez es un anfitrión único y por eso preparar una cata de espumosos en el restaurante Arzak siempre es un placer. Si, además, añades al resto del equipo, Shua Ibáñez y lucía marcilla, el resultado es inigualable. Se forma un ambiente especial porque más que una cata es una tertulia que se disfruta.

Tantum Ergo Exclusive de Bodegas **Hispano+Suizas** es una joya elaborada en Requena difícil de describir. Un cava que se elabora solamente en las mejores añadas y en botellas mágnium con un mínimo de 10 años de crianza. Tiene todo lo que buscas en la madurez, tostados, bollería y mucha complejidad y elegancia, equilibrio, cremosidad. Recomiendan un maridaje, pero nos quedamos con la copa y una conversación larga e interesante, como lo es este vino.

Buscando un espumoso que te enamora a la primera te encuentras con este **Raventos i Blanc De la Finca 2020**, de la Conça del río Anoia. Fruta, fresca, equilibrio, cremosidad, volumen, un espumoso que te llena. **Pepe Raventós** solo hace vinos excelentes para disfrutar, viticultura biodinámica, este vino es único y diferente.

Recaredo siempre ha sido sinónimo de excelencia en la manera de trabajar el campo y la elaboración del vino. **Recaredo Serral del Vell 2017** es un paso más entre los grandes espumosos de guarda bajo el distintivo de Corpinnat. De una finca en biodinámica, fermentación en madera y crianza de más de ocho años. Mucha complejidad desde la nariz, cítricos, fruta madura, especias, frutos secos y tostados. La entrada en boca es de una finura única, conserva la acidez que lo hace fresco. Muchos matices para disfrutar de uno de los grandes.

Grimau Gran Reserva Brut Nature 2017 es un caso especial. Desde hace ya años la bodega **Grimau** pone toda su sabiduría y su amor por el cava para hacer vinos que emocionan. Con una crianza de más de cinco años, cada botella es un lujo de complejidad y armonía. Tostados de pastelería, frutos secos, manzana asada. En boca todo es cremoso y tiene cuerpo, conserva una burbuja fina muy elegante que aporta frescura. Es un auténtico placer para la gastronomía o para los mejores momentos de una celebración.

Estos espumosos representan muchas variedades y estilos de hacer el vino y siempre habrá alguno que encaje entre tanta fiesta

Rafa Vivanco es un hombre del vino al que le gusta ver cómo se disfruta con sus elaboraciones. Por eso fue uno de los que más apostó por la elaboración de un espumoso en Rioja con uvas propias que representaran la tierra. El proyecto pionero se llama **Vivanco Cuvée Inédita Reserva Extra Brut 2019**, con maturana blanca, tempranillo blanco, viura y chardonnay provenientes de una finca, con 30 meses de crianza sobre lías y un dosaje mínimo. Burbuja fina, aromas tostados, brioche y panadería, en boca empieza vibrante y acaba por envolvertte por su cremosidad. Es largo. Un acierto muy gastronómico.

Una de las grandes casas de cava presenta este vino único, el **Gran Juveé & Camps** que solamente se elabora en años excepcionales con las mejores uvas de viñedos propios del coupage clásico de uvas blancas del Penedès. Además, 50 meses de crianza dan un cava muy bien estructurado y complejo, con algo de fruta blanca en nariz, pero es en boca donde el juego se descubre, brioche, panadería, tostados, miel y fruta ma dura. Elegancia a raudales y, al final, otra copa para volver a disfrutar.

La garnacha de la zona del río Anoia da una calidad especial a los vinos. **Roger Goulart** es una bodega que siempre ha elaborado con esa variedad y por eso sus cavas son tan diferentes. **Roger Goulart Brut Rosé Millésimé 2021** lleva, además, monastrell y pinot noir vinificados por separado, lo que hace que el cava sea muy especial. En nariz, muy afrutado, frutas rojas, cerezas, fresones. Muy fresco en boca, su paso es envolvente y sedoso. Un cava muy gastronómico y con capacidad de guarda.

Tantum Ergo Pinot Noir siempre ha distinguido a **Bodegas Hispano+Suizas** por su cuidada elaboración desde el viñedo. Un cava 100 % pinot noir, único por su carácter, estructura y frescura. Tiene mucha intensidad aromática a cerezas y entra muy cremoso manteniendo la fruta. Un final largo y fresco. Perfecto para la mesa porque puede arrancar con los aperitivos y quedarse hasta el final como el gran cava que es.

Bodegas Muga muestra su pasión por la cultura de los vinos con este cava **Conde de Haro**. Viura y chardonnay de los mejores viñedos participan en este cava tan personal que hace su primera fermentación en madera. Aparece el carácter floral de la viura y el frutal de la chardonnay. Empieza con mucha frescura y se vuelve meloso, su equilibrada acidez te lleva de nuevo a disfrutar de un paladar fresco. Al final vuelven a aparecer la fruta, lo que hace que quieras mantenerlo y seguir con él.

La bodega **Hiruzta** en Hondarribia lleva ya muchos años haciendo uno de los mejores txakolis, el cuidado del viñedo propio y la cuidada elaboración consiguieron que en poco tiempo destacaran sus vinos. Ahora dan un paso más para que disfrutemos **Hiruzta Basque Brut**, un espumoso de burbujas finas, en nariz aparecen las fruta blanca y finas hierbas. En boca es refrescante, muy agradable y cremoso. Ideal para un aperitivo viendo los viñedos.

Estamos en plena celebración de la Navidad. Cualquiera de estos espumosos seleccionados representan muchas variedades y estilos de hacer el vino y siempre habrá alguno que encaje entre tanta fiesta que tenemos por delante. Celebrar con burbujas siempre es una mayor celebración y merece la pena hacerlo.

Bodegas Muga

Cava Conde de Haro 2020



Bodegas Muga

Dirección Barrio de la Estación, s/n
Haro (La Rioja)

Teléfono 941 31 28 67

Web www.bodegasmuga.com

Color amarillo paja muy brillante y con finas burbujas. En nariz es sutil y complejo, donde nos podemos encontrar aromas primarios como: pomelo, limón y manzana verde. De la estancia en rima durante 18 meses tenemos aromas a panadería, galleta y frutos secos. En boca es fresco y muy equilibrado entre fruta y

acidez. El final en boca es largo, donde nos encontramos algunas notas cremosas.

Grimau

Grimau Gran Reserva Brut Nature



Grimau

Dirección Barri del Sant Sepulcre,
s/n Olèrdola (Barcelona)

Teléfono 938 91 80 31

Web www.grimau.com

Color oro viejo de intensidad alta con reflejos brillantes de color paja. De gran potencial aromático, con aromas complejos procedentes de su larga crianza. Un placer inconmensurable. Un paso muy agradable en boca, cremoso, con cuerpo y estructura. El sabor es delicado, con tonos de fruta glaseada que

lo hace un cava muy especial y a la vez muy gastronómico. Pensado para los paladares más exigentes.

Hiruzta Bodega

Hiruzta Basque Brut



Hiruzta Bodega

Dirección Barrio Jaitzubia, 266
Hondarribia

Teléfono 943 64 66 89

Web [aaaaaaaaa](#)

Limpio y brillante. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En la nariz aparecen intensos aromas de frutos blancos (pera y manzana), con un fondo de hinojo. En boca se muestra muy equilibrado y fresco, con una agradable sensación picante producida por el gas carbónico y una acidez muy integrada.

Paso de boca agradable con mucho cuerpo, estructura y cremoso. Final largo y aromático.

Juvé & Camps

Gran Juvé & Camps 2017



Juvé & Camps

Dirección Carrer de Sant Venat, 1
Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Teléfono 938 91 10 00

Web www.juvecamps.com

Juego de aromas y sabores inacabable, un vino esférico y preciso, donde la fruta baila al compás de las notas de panadería y brioche, ligerísimos toques de azahar y miel y un matiz tostado que redondea el mosaico aromático. En la boca, es elegantemente opulento, cremoso, intenso y armonioso, una caricia efervescente que invita a entregarse al placer.

Recaredo Mata Casanovas

Recaredo Serral del Vell 2017 Brut Nature



Recaredo Mata Casanovas

Dirección Tamarit, 10 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Teléfono 938 91 02 14

Web www.recaredo.com

Sobriedad y elegancia. Fuerza y plenitud. Los suelos calcáreos y el microclima de la finca Serral del Vell imprimen un sello inconfundible a cada una de las añadas de este vino espumoso de calidad. Los viñedos de Recaredo Serral del Vell forman parte del territorio Corpinnat, cuna de los grandes vinos espumosos de

la histórica región vitivinícola del Penedès.

Roger Goulart

Roger Goulart Brut Rosé Millésimé 2021



Roger Goulart

Dirección Carrer Major, 6 - Sant Esteve Sesrovires (Barcelona)

Teléfono 934 19 10 00

Web www.rogergoulart.com

Cava de color rosado rubí de intensidad media con matices vivos, muy brillante. Nariz con marcadas notas de fruta roja que recuerdan la fresa, la cereza, y frutas carnosas. En boca es muy fresco por su acidez viva pero bien equilibrada, una punta dulzona, con un carbónico envolvente que lo hace sedoso y muy

redondo. Bouquet marcado de fruta roja y final intenso y persistente.

Bodegas Hispano+Suizas

Tantum Ergo Exclusive



Bodegas Hispano+Suizas

Dirección Ctra. N-322, km 451,7. El Pontón - Requena (Valencia)

Teléfono 962 34 93 70

Web

www.bodegashispanosuizas.com

Amarillo dorado brillante. Nariz de intensidad muy alta, muy expresivo, frutos secos, especiado y recuerdos a fruta de dulce. En boca es muy cremoso y persistente, sutil y elegante, con paso de boca majestuoso y acidez equilibrada con posgusto muy largo. Elaborado con las mejores uvas de los viñedos ecológicos de las variedades chardonnay

y pinot noir con una densidad de plantación de 3.500 plantas por hectárea.

Bodegas Hispano+Suizas

Tantum Ergo Pinot Noir



Bodegas Hispano+Suizas

Dirección Ctra. N-322, km 451,7. El Pontón - Requena (Valencia)

Teléfono 962 34 93 70

Web

www.bodegashispanosuizas.com

Oro rosa pálido. Nariz potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada y bollería. En boca es amplio, con tacto cremoso, recordando la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo. Elaborado con las mejores

uvas de viñedos ecológicos de la variedad pinot noir.

Bodegas Vivanco

Vivanco Cuvée Inédita Reserva Extra Brut 2019



Bodegas Vivanco

Dirección Carretera Nacional, 232. Briones (La Rioja)

Teléfono 941 32 23 23

Web vivancoculturadevino.es

Color amarillo pálido, vivo e intenso. Burbuja fina y persistente. En aromas se expresa fresco y complejo. En boca la efervescencia está presente, pero acariciando con una vibrante acidez de la juventud y la elegante envoltura de la madurez. El final es profundo y delicado, con un fondo mineral y salino que te

invita a seguir disfrutando. Vino muy gastronómico y versátil.

Raventós i Blanc

Raventós I Blanc de la Finca 2020



Raventós i Blanc

Dirección Plaza del Roure, s/n. Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Teléfono 938 18 32 62

Web www.raventos.com

Distribuidor en Gipuzkoa
ARDANBERA. 943 59 05 07 |
www.ardanbera.com

Tiene notas de manzana asada, frutos secos, mantequilla, una grasa con frescura. El resultado es un vino seco y salino que resulta muy gastronómico y que limpia los platos grasos, aunque también invita a jugar con platos más potentes.