

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

DESDE

1976

GOURMETS.NET

4,15 €

4 €

DICIEMBRE 2022-ENERO 2023

Nº 560-561



- Espumosos / La importancia del origen 26
- Restaurante Ea Finca / Cocina comprensible 12
- Viaje 'Maharajas' Express / Palacio sobre ruedas 18
- Entrevista Meritxell Juvé / Cava con ADN 06



Grupo
Gourmets

Desterremos la otrora imagen de la limitada capacidad de guarda de los espumosos españoles. Actualmente, es posible encontrar en el mercado un relevante número de marcas que mantienen sus virtudes, evolucionando de manera lenta y elegante a lo largo de los años.

El origen

Si en algo están incidiendo en los últimos tiempos todas las Denominaciones de Origen, tanto españolas como extranjeras, es en dar valor a cada viñedo, para así mostrar al consumidor cómo un terreno, clima y varietal específico aportan singularidad a un vino. Algunos ejemplos de esta nueva realidad se pueden ver en denominaciones como Rioja, Bierzo o Priorat, aunque otras ya lo practicaban como es el caso de Rías Baixas gracias a su división en distintas subzonas de producción.

De esta manera la DO Cava, una de las pocas zonas pluricomunitarias españolas que integra municipios ubicados en siete CCAA, ha aprobado recientemente, para una mejor identificación de los diferentes territorios, resaltar cuatro zonas bien diferenciadas en sus etiquetados: Comtats de Barcelona, con las subzonas Valls d'Anoia-Fox, Serra de Mar, Conca del Gaia, Serra de Prades y Pla de Ponent; Valle del Ebro, con las subzonas Alto Ebro en La Rioja y Valle del Cierzo en Aragón; Viñedos de Almendralejo en Extremadura y Zona de Levante, que es una mención cuyo nombre podrá variar más adelante.

ESPUMOSOS

De manera excepcional, hay que señalar que existe una única bodega en Castilla y León que puede emplear el marchamo de la DO Cava; Finca Torremilanos, perteneciente a la familia Peñalba López en Aranda de Duero.

Las protagonistas

Las variedades de uva empleadas, sobre todo en Cataluña, son las tradicionales macabeo, xarel·lo y parellada, a la que se suele unir, en algunas casas elaboradoras, la francesa chardonnay. Aunque también es frecuente encontrar monovarietales en los que, por ejemplo, la catalana xarel·lo cobra protagonismo. Si extrapolamos esta tendencia a otras zonas españolas se pueden encontrar reseñables resultados como es el caso de la gallega albariño, la malvasía volcánica en las islas Canarias, hondarrabi zuri y hondarrabi beltza en el País Vasco, o las andaluzas: moscatel de Alejandría en Málaga, palomino fino en Cádiz o jaén blanco de la Sierra Sur de Jaén. Además, el incremento en la elaboración de espumosos rosados crece con dispares resultados, donde las variedades más empleadas son garnacha tinta y pinot noir, a veces con monastrell, tempranillo, la canaria negramoll o la catalana trepat.

Más calidad

El Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmets 2023 ha catado a ciegas 280 referencias de espumosos españoles, de los que 161 fueron calificados con un puntuación igual o superior a 80 puntos sobre 100, lo que supone algo más de un 42% sobre el total de vinos catados. En comparación con la edición anterior, el dato de aprobados ha incrementado en más de un 13%.

Sobresalientes

Recogemos las 15 etiquetas que han obtenido una puntuación mínima de 96 puntos, relacionándolos por calificación de mayor a menor y, en caso de haber obtenido la misma puntuación, se reseñan por orden alfabético.

CLUB DE GOURMETS



99

ENOTECA MANUEL RAVENTÓS 2007

Raventós i Blanc
Método Tradicional
Brut nature
-168 meses en rima-
80% xarel·lo, 20%
parellada.
12% vol.
114 €

Oro viejo. Complejo, intenso y elegante, recuerdos a manzana, membrillo, pan grillé, nueces, minerales, tabaco, bollería. Estructurado, excelente viveza, burbuja perfectamente integrada, carácter mineral, envolvente, cremoso y redondo recorrido. Larguísima vía retronasal dotada de gran armonía.

--

La familia Raventós ha convertido su viñedo en una unidad agrícola, sostenible y autosuficiente donde la vida animal, vegetal y la mano del hombre conviven conjuntamente siguiendo métodos de vitivinicultura ancestrales.



98

TURÓ D'EN MOTA 2008

Recaredo
Método Tradicional
Brut nature
-155 meses en rima-
100% xarel·lo
11% vol.
115 €

Oro viejo. Complejo, elegante, sutiles recuerdos a manzana, níspero, orejones, limón escarchado, piedra, crema pastelera, nuez moscada, tomillo limonero, romero, balsámicos, etc. Excelente viveza, sabroso, armado, chispeante, directo recorrido mineral. Larguísima vía retronasal.

--

A punto de cumplir su centenario, la familia propietaria Mata mantiene el compromiso de trabajar el viñedo de manera ecológica y, es pionera en emplear técnicas biodinámicas, desde 2006, en la zona.



97

GIRÓ RIBOT EXCELSUS 100 MAGNUM 2011

Giró Ribot
DO Cava
Brut nature
gran reserva
-100 meses en rima-
50% xarel·lo, 30% macabeo, 20% parellada.
12% vol.
98 €

Amarillo dorado. Intenso, aromático, apuntes a ciruelas amarillas, orejones, pan grillé, avellanas, nueces, clavo, hojarasca, minerales, laurel, trufa... Sabroso, vivo, equilibrado, amplio, envolvente y seco. Perseverante final con recuerdos de su crianza.

--

De carácter familiar, la familia Giró Ribot mantiene la filosofía heredada por las diferentes generaciones en la que la calidad y la autenticidad priman en sus elaboraciones. Joan Rovira es el enólogo que mantiene este legado.



97

GRAMONA CELLER BATLLE 2012

Gramona
Método Tradicional
Brut
-110 meses en rima-
60% xarel·lo, 40% macabeo.
12% vol.
62 €

Amarillo paja. Aromático, intenso, apuntes de orejones, manzana asada, pera, crema pastelera, cidra, anisados, flores secas, balsámicos, minerales y cítricos. Complejo, potente, estructurado, destacable viveza, envolvente recorrido cremoso y manifiesta retronasal.

--

Es la quinta generación, con Jaume y Xavier a la cabeza, la que desarrolla hoy la actividad vitivinícola de esta tradicional casa. A ellos se han sumado la sexta generación con Roc y Leo como protagonistas cuyas personales elaboraciones darán que hablar.



97

MAS DEL SERRAL 2011

Vins Pepe Raventós
Método Tradicional
Brut nature
-100 meses en rima-
Bastardo negro,
xarel·lo.
12,5% vol.
163 €

Oro viejo. Intenso, elegantes aromas a manzana asada, fruta escarchada, bollería, chocolate blanco, avellanas, balsámicos, puntas amieladas, piedra... Complejo, amplio, estructurado, cremoso y envolvente recorrido, retronasal seductora.

--

Pepe Raventós comenzó este proyecto con la voluntad de elaborar vinos sin añadir sulfitos. En un pequeño garaje experimenta con ánforas, depósitos de cemento y brisados.



MESTRES CLOS NOSTRE SENYOR 2013

Cavas Mestres DO Cava Brut nature gran reserva -10 meses en barrica y 90 meses en rima-Macabeo, parellada, xarel-lo. 12% vol. **35 €**

Paja alimonado. Complejo, intenso, sutiles apuntes a manzana asada, fruta escarchada, avellanas, piedra, mantequilla, hinojo, monte bajo, pan grillé... Potente, amplio, burbuja fina, cremoso y envolvente recorrido. Seco y perseverante final mineral y de bollería recién homeada.

Vanguardistas en la fermentación y crianza de cavas en barrica, apuestan por espumosos de larga crianza elaborados por el enólogo Moisés Virgili.



TORELLÓ COLLECTION 2011

Torelló Viticultors Método Tradicional Brut nature -120 meses en rima-43% xarel-lo, 35% macabeo, 22% parellada. 12% vol. **99 €**

Amarillo dorado. Aromático, intenso, apuntes de manzana asada, orejones, pera, cidra, hojaldre, pan tostado, avellanas, romero, minerales y cítricos. Cremoso, gran viveza, equilibrado, amplio, esqueleto bien formado y seco final duradero.

Más de seis siglos dedicados a sus tierras, la familia Torelló, con Ernestina Torelló y sus hijos Paco y Toni de la Rosa Torelló a la cabeza en nuestros días, emplean sistemas ecológicos y se abastecen de uva procedente sólo de sus propios viñedos.



ENOTECA MANUEL RAVENTÓS 2008

Raventós i Blanc Método Tradicional Brut nature -156 meses en rima-70% xarel-lo, 15% macabeo, 15% parellada. 12,2% vol. **85 €**

Brillante paja dorado. Aromático, sutiles apuntes de orejones, ciruelas, cabello de ángel, hojaldre, compota de manzana, mentoles, naranja escarchada, minerales... Complejo, estructurado, carbónico bien integrado, equilibrado y tenaz final.

Los enólogos Pepe Raventós y Joan Munné elaboran estos exclusivos espumosos de marcada mineralidad. Sus viñedos cuentan con el certificado ecológico y biodinámico.



ENOTECA MANUEL RAVENTÓS 2010

Raventós i Blanc Método Tradicional Brut nature -132 meses en rima-70% xarel-lo, 20% parellada, 10% macabeo. 12,2% vol. **84 €**

Dorado limpio y brillante. Intenso, aromático, sutiles recuerdos de manzana asada, ciruelas maduras, amielados, pan brioche, miga de pan, avellanas, piedra de pedernal, cereales, tostados, etc. Complejo, estructurado, envolvente, burbuja refinada, excelente viveza, seco y mineral. Duradera vía retronsal.

Perteneciente a ediciones de limitadísima producción, que apenas llegan al medio millar de unidades y que son seleccionadas personalmente por Manuel Raventós.



FINCA ELS GORGS 2013

AT Roca DO Penedès Brut nature gran reserva -96 meses en rima-50% macabeo, 50% xarel-lo. 12% vol. **45 €**

Amarillo dorado. Sutil vía nasal, aromas a manzana asada, orejones, fruta escarchada, pan grillé, vainilla, confitería, tostados, laurel, tomillo, piedra caliza... Gran viveza, estructurado, amplio, equilibrado, carbónico integrado, paso mineral; perseverante final.

Agustí Torelló Sibill inició este proyecto en 2012 junto a su hijo Agustí Torelló Roca. Para este gran reserva escogieron la finca con viñas de más edad.



GRAMONA III LUSTROS 2014

Gramona Método Tradicional Brut nature -110 meses en rima-70% xarel-lo, 30% macabeo. 12% vol. **31 €**

Amarillo pajizo. Intenso, aromático, apuntes a manzana asada, ciruela amarilla, pan grillé, hojaldre, bollería, camomila, grafito, avellanas, chocolate blanco, tabaco, cidra... Complejo, potente, untuoso, carbónico muy bien integrado, acidez vibrante, amplio, envolvente y largo final mineral y sávido que incita a beber.

Familia de viticultores a cargo de estas tierras desde el s. XIX, sus espumosos, basados en la variedad xarel-lo proceden de viñedos ecológicos y biodinámicos.



JANÉ VENTURA 1914 2012

Jané Ventura DO Cava Brut nature gran reserva -108 meses en rima-Macabeo, xarel-lo. 12% vol. **33 €**

Paja dorado. Complejo, intenso, apuntes a manzana asada, albaricoque, higos secos, dátiles, piel de naranja seca, nueces, avellanas tostadas, hinojo, agua de azahar y notas de pastelería. Excelente viveza, esqueleto muy bien armado, burbuja equilibrada, cremoso recorrido. Tenaz final cítrico y mineral.

Gerard Jané Ubéda dirige todos los procesos de esta bodega familiar fundada por su abuelo Josep Jané Giró en 1914. Sus elaboraciones se han encaminado hacia lo ecológico, con destacables resultados como este gran reserva.



MAS DEL SERRAL 2010

Vins Pepe Raventós Método Tradicional Brut nature -100 meses en rima-Bastardo negro, xarel-lo. 12,5% vol. **160 €**

Amarillo dorado. Complejo, sutiles notas de crianza en primer término -bollería, avellanas tostadas, tabaco-, manzana asada, fruta escarchada, flor de azahar... Estructurado, amplio, dotado de gran armonía, carácter mineral, elegantes notas de evolución y persistente vía retronsal.

Pepe Raventós, inspirado por el viticultor francés Didier Dagueneau, decide crear vinos únicos más cercanos al arte que al consumo.



RESERVA PARTICULAR DE RECARADO 2012

Recaredo Método Tradicional Brut nature -102 meses en rima con tapón de corcho-60% macabeo, 40% xarel-lo. 11,5% vol. **60 €**

Oro viejo. Compleja e intensa vía nasal, aromas a manzana asada, orejones, membrillo, amielados, frutos secos, cereales, té, pan grillé, hojaldre, piedra... Elegante, estructurado, amplio, excelente viveza, equilibrado, gran presencia de sensaciones de su larga crianza y vía retronsal armónica.

El enólogo Ton Mata sólo elabora vinos espumosos brut nature de añada y larga crianza a partir de las variedades autóctonas de la zona, con especial protagonismo de la xarel-lo.



SABATÉ I COCA RESERVA FAMILIAR 2012

Sabaté i Coca-Castellroig Método Tradicional Brut nature gran reserva -104 meses mínimo en rima-100% xarel-lo. 12,5% vol. **37 €**

Brillante paja verdoso. Intenso, finos aromas de manzana asada, vainilla, orejones, caramelo, cereales, hierba seca, crema pastelería, anisados... Sabroso, elegante, equilibrado carbónico, dotado de viveza, redondo y tenaz retronsal.

Fundada en 1988, Sabaté i Coca elabora vinos de autor de la mano del enólogo Marcel Sabaté. En este Reserva Familiar la xarel-lo alcanza su mejor expresión.