

Cocina y Vino

Espumosos españoles: cata septiembre 2022

Cuatro de Copas

2 septiembre 2022



Los espumosos españoles en verano nos ayudan a soportar la canícula, aunque no son menos agradables para comenzar en septiembre la nueva temporada. Recogemos la selección de Cuatro de Copas de vinos espumosos españoles cuyo resultado en la cata ha sido más que satisfactorio.

Gran Juvé & Camps Reserva 2016. 29 €

Hablar de Juvé & Camps es hablar de una de las grandes bodegas familiares no sólo del noreste peninsular sino de toda España. Fundada en 1796, el pasado 2021 se cumplieron cien años desde que empezó a elaborar algunos de los espumosos españoles más reputados. El Gran Juvé & Camps se remonta a 1972, cuando decidieron celebrar las añadas excepcionales con un Gran Reserva Brut Nature especial procedente del viñedo de Espiells, el más grande de la propiedad.

Este 2016, compuesto por chardonnay, macabeo, parellada y xarel·lo, no hace sino darles la razón. Cítricos (níspero, naranja sanguina), espliego, flores azules (lavanda de Brihuega), cabello de ángel, monte bajo y jalea real conforman una panoplia aromática que cautivó al comité de cata al completo. Como lo hizo el paso en boca, con una burbuja muy fina, gran amplitud, gustoso, elegante y redondo.

Un gran vino (con una excelente relación calidad-precio) que se merece algo a su altura, por ejemplo, unos **blinis con caviar** (de esturión, claro). **Calificación: 9,5/10**

Innoble Brut Nature 2018. Cavas Gramona. 21 €

Adscrita a esa marca Corpinnat -contracción de cor (corazón) y pinnat (que alude al origen del topónimo Penedès)- bajo la que algunas bodegas del Penedés se desmarcaron de la D.O. Cava a nivel nacional, **Gramona es una bodega de una fiabilidad rayana en el cien por cien, ya sea en espumosos españoles o en vinos dulces.** Ahí están para demostrarlo su Imperial, su Tres Lustrós o su Vi de Gel G ewurztraminer.

No contenta con ello, se atreve con experimentos como este Innoble del que apenas si han visto la luz 30.000 botellas: un ensamblaje de tres añadas diferentes (17 % de 2015, 33 % de 2016 y 50 % de 2017), usando únicamente xarel·lo procedente de la finca familiar Les Tres Serres, a las afueras de Sant Sadurn d'Anoia, rematado con 45 meses de crianza. El resultado es un vino que rezuma pastelería, mandarina escarchada, flores amarillas (camomila), kiwi y piedra caliza. La nariz promete mucha vinosidad y la boca lo corrobora; **Innoble es sólido, estructurado, firme, terso y largo.** Ojalá todos los experimentos tuvieran este resultado. Lo tomaríamos con un **solomillo Wellington.** **Calificación: 9,50/10**

Raventós i Blanc De Nit 2019. Cavas Raventós i Blanc. 17 €

Situada en la Conca del riu Anoia, entre las cordilleras Prelitoral y Litoral catalanas, Raventós y Blanc presume de ser una de las bodegas más antiguas del mundo, que **elabora vinos en su terruño de 90 hectáreas desde 1497.**

Los espumosos son más recientes, pues empezaron a trabajarse en 1872, según el método clásico. Una de las premisas de la bodega es utilizar siempre uvas autóctonas y eso se aprecia perfectamente en este De Nit: 40% xarel·lo, 36% macabeo, 18% parellada y 6% monastrell.

Rosado con un precioso color de piel de cebolla pálida, comparece ante los catadores con una nariz sumamente seductora, en la que se dan la mano piel de melón cantalupo, manteca de cacao, elementos minerales (tiza, pizarra) y hasta un punto a Est e Lauder. El paso por boca es igualmente seductor, goloso, complejo y equilibrado. **“Dan ganas de seguir bebi ndolo”**, señalaba uno de los miembros del comité de cata. **“Es un pedazo de vino”**, apostillaba otro. Pru benlo con un **rape a la brasa.** **Calificación: 9,25/10**



Colección Privada Gran Reserva 2013. Montesquiús. 49 €

“Por el ruido que hace, la burbuja debe ser fina” fue el comentario de bienvenida que uno de los catadores le dio a este brut nature de Montesquiús al ser servido. Y, efectivamente, lo es, tanto que más parece un vino tranquilo que un cava.

Entre su compleja gama de aromas, destacó el recuerdo de “aceites esenciales extraídos de una hoja de limonero”, unido a la evocación de frutos secos (anacardo, principalmente), pera sobremadurada y algo de sacristía.

Con un 55 por ciento de xarel.lo y un 45 de macabeo (ambas, procedentes de cepas con más de 50 años), presenta una boca intensa y amplia, con acidez bien integrada y un final muy potente. **Es un vino muy gastronómico**, que bien podría combinar con unas **alubias con nécora o butifarra blanca** y cuyo precio se justifica por el hecho de que apenas se embotellan 699 unidades. **Calificación: 8,50/10**

Albert de Vilarnau Gran Reserva 2015. Cavas Vilarnau. 34 €

Propiedad del coloso González Byass desde 1982, Cavas Vilarnau se localiza en el corazón del Alto Penedés, en Sant Sadurní d’Anoia.

Este Albert de Vilarnau, que combina chardonnay y pinot noir (una uva que empezó a trabajar en 1991) es una de las joyas de la corona, del que apenas se elaboran 2.500 botellas diseñadas por Antonio Miró. En una nariz que se caracteriza por su finura y su elegancia, se combinan las notas tostadas de pastelería (mantecado, brioche) y las de frutilla blanca veraniega (albaricoque y melocotón). **En boca es lleno, largo, con buena armazón y una acidez equilibrada.** Lo acompañaríamos con un **risotto ai frutti di mare**. **Calificación: 8,25/10.**

Paloma Mínguez brut ecológico. Manuel Manzaneque Suárez. 13 €

Manuel Manzaneque es una de las grandes figuras de la historia del vino español y, en concreto, de La Mancha oriental. Hace ya unos años que nos dejó, pero su testigo ha pasado a manos de su hijo, Manuel Manzaneque Suárez, que nos sorprende con este cava ecológico (¡y vegano!, apunta la etiqueta) procedente de la zona de Utiel-Requena.

La combinación de un 80 por ciento de macabeo y un 20 por ciento de chardonnay, elaborada según el método clásico y criada en botella durante 12 meses, se traduce en una nariz curiosa y compleja, con mucha mineralidad, trazas bituminosas, manzana pink lady, cereales y cítricos (pomelo, mayormente). **Al beberlo es goloso, con una burbuja bien perceptible, equilibrio entre la acidez y el amargor y un posgusto relativamente largo.** Puestos a buscar un maridaje geográfico, ¿por qué no unos **gazpachos galianos**? **Calificación: 7,75/10**

Robert J. Mur Millesime 2015. Montesquius. 18 €

De la misma bodega centenaria del Penedés (fundada en 1918) productora de Montesquius Colección Privada, también catamos Robert J. Mur Millesime 2015, un coupage de macabeo, xarel.lo y chardonnay con aromas de tiza, yeso y champiñones y una boca amplia y gustosamente amarga, que acaba en una explosión un tanto descontrolada. **Calificación: 7,25/10**