República
Food Wine & Travel

¿Champaña o Cava? Los vinos espumantes de España.

Redacción / agosto 27, 2015 / 0 / 22

Nuestro colaborador Fedor Agelán repasa en este artículo las diferencias entre las denominaciones Champagne y Cava, términos que usamos frecuentemente, a veces sin conocer los sabrosos detalles detrás de la producción de los vinos espumosos de mayor prestigio en el mundo.

Viña Raventos

En España se produce vino espumoso desde el 1872, cuando Josep Raventós Fatjo' produjo las primeras 3,000 botellas en el Penedés catalán, siguiendo el método de elaboración utilizado en la región de Champaña para elaborar sus vinos espumosos.

Este método llamado champanes "methode champenoise", en España es denominado método tradicional, el cual consiste en realizar una segunda fermentación del vino dentro de la misma botella que descorcha el consumidor final. Estos vinos eran etiquetados en España como champagne o con su traducción al castellano como champán o champaña, hasta que Francia reclam{o ante las cortes internacionales la exclusividad para los espumosos producidos en la región de Champagne.

En el 1970 se empiezan a etiquetar en España los vinos espumosos elaborados por el método tradicional con la palabra CAVA, Estos vinos tenían que estar acogidos a las regulaciones del consejo regulador de la denominación de origen cava(DO CAVA).

Los vinos espumosos españoles pueden alcanzar cualidades organolépticas excepcionales equiparables a los mejores champanes franceses, con sus características propias cada uno, pues son vinos diferentes que tienen una solo cosa en común, que es el método de realizar la segunda fermentación en botella. En lo demás difieren en clima, tipos de suelos, cantidad de insolación, pluviometría, vinificación de los vinos bases y tipos de uva.

Rias Baixas, Galicia, España.

El 90% o más de los vinos espumosos producidos en territorio español están acogidos a la DO CAVA, organismo que se ha encargado de darlos a conocer por todo el mundo y posicionarlos entre los espumosos de mejor relación calidad precio del mundo. La DO CAVA es una denominación que no está delimitada a una zona vitivinícola específica, se encuentra dispersa por varias comunidades autonómicas como Cataluña, Rioja, Valencia, Navarra y Aragón. Cavas de bodegas como Juve y Camps, Girot Ribot, Gramona, Recaredo, son espumosos capaces de impresionar a los catadores más exigentes.

No todo el vino espumoso de calidad que se produce en España es cava, actualmente existen varias denominaciones de origen españolas que han acogido los vinos espumosos dentro de su consejo regulador como la DO Rias Baixas, en Galicia, donde se producen espumosos de uvas albarino, treixadura y godello; en esta misma zona se elaboran unos vinos espumosos tintos excepcionales utilizando uvas autóctonas como la mencia, brancellao, caino, carrasquin, verdejo negro, souson, vinos que maridan muy bien con la charcutería española y platos a base de carnes rojas.

Retrat Manel Raventos. Raventos i Blanc

En el corazón del penedés, en la comunidad de Sant Sadurni D' Anoia, donde se producen millones de litros de cava, se encuentra una bodega que no está acogida a la DO CAVA que produce unos vinos espumosos de los más finos y elegantes de España y por qué no, del mundo. Una bodega con tradiciones centenarias en el cultivo de la vid y la producción de vinos espumosos como es Raventós i Blanc, la cual etiqueta su delicioso y equilibrado L'hereu, su elegante y delicado D'nit, su extraordinario y sabroso De la Finca (galardonado por la prestigiosa guía Proenza de los mejores vinos de España con 96 pts, situándolo entre los mejores vinos espumosos de España) y su maravilla enológica el gran reserva personal Manuel Raventós como "conca del riu Anoia"(cuenca del rio Anoia).

Estas maravillosas burbujas de España siempre han estado relacionadas con los días de fiestas, celebraciones y alegría, pero además de esa euforia de felicidad que nos producen sus burbujas, la presencia del carbónico en estos vinos, refuerza los efectos de la acidez proporcionándonos una grata sensación refrescante que ayuda al resalte de los aromas y sabores de los alimentos, limpiando a la misma vez nuestro paladar, característica que hacen de estas burbujas un acompañante idóneo para una amplia variedad de platos.

Brindemos y digamos salud! Con burbujas de España.

Fedor Agelan

Sommelier associazione italiana de sommeliers – Worlwide sommelier association.