

GASTRONOMÍA Y VIAJES

PASAPORTE  
GOURMETS

CLUB  
DE

# GOURMETS

DESDE  
1976

CLUB DE GOURMETS

4 € CANARIAS 4,15 €

DICIEMBRE 2023-ENERO 2024

Nº 579-5



Champagnes de Vignerons / Explosión de burbujas 58  
Vicente Cebrián-Sagarriga / La elegancia de la guarda 08  
Restaurante VelascoAbellà / Sencillez magnificada 14  
Viaje Rivera Maya / La tentación turquesa 20

ESPUMOSOS

**MADURITOS**

**CAUV**

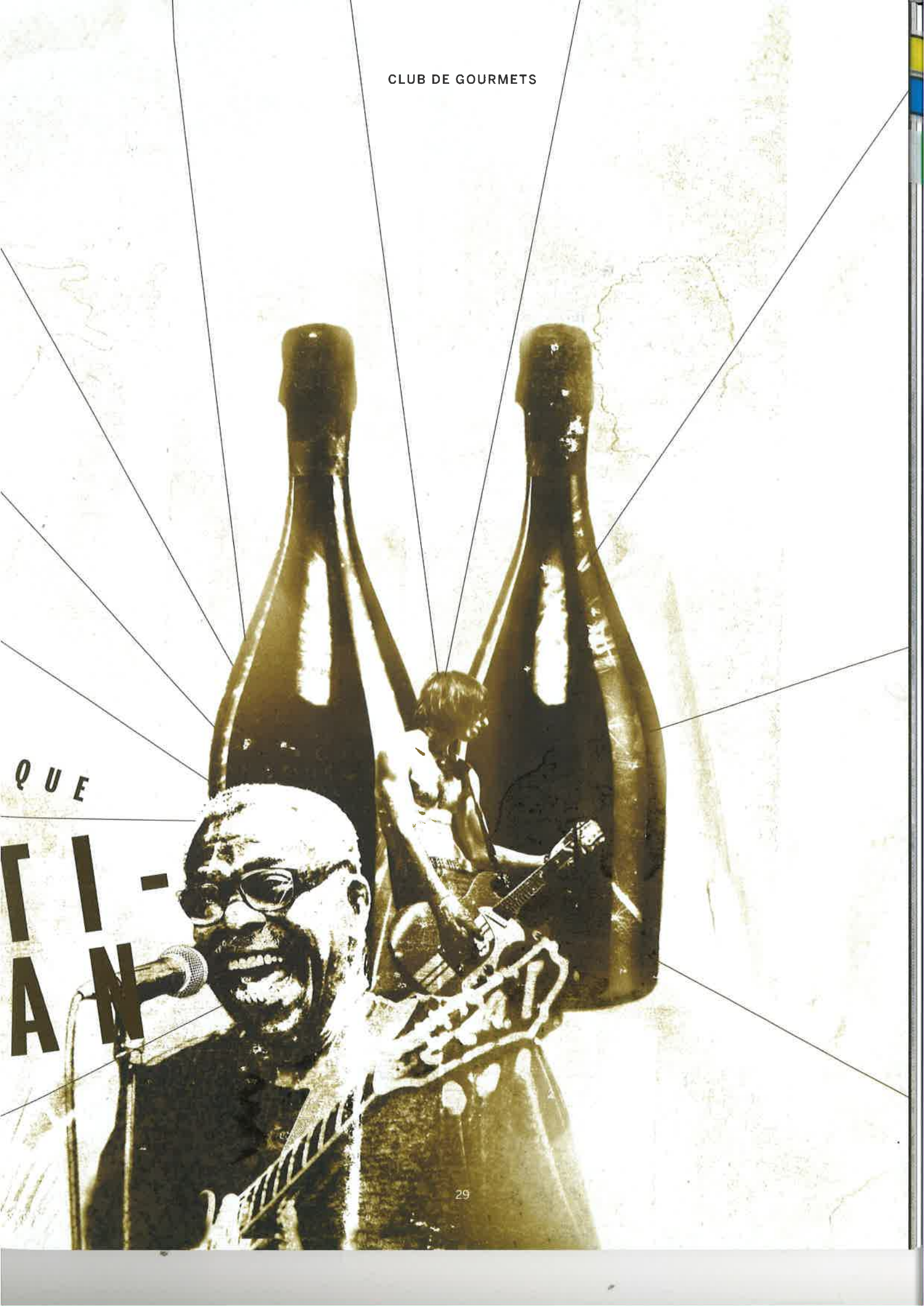
**CADA VEZ ES MÁS FRECUENTE ENCONTRARNOS EN EL MERCADO, ESPUMOSOS ESPAÑOLES DE AÑADAS ANTIGUAS LO CUAL DEMUESTRA LA CAPACIDAD DE EVOLUCIÓN DE ESTE TIPO DE VINOS QUE, MUCHOS PENSABAN, ERA DE CONSUMO RÁPIDO COMO SI DE VINOS JÓVENES SE TRATARA. TEXTO-IGNACIO CRESPO**



CLUB DE GOURMETS

QUE

LI-  
AN





**UN MEJOR** y más detallado estudio de las variedades, los suelos, el entorno y la climatología permite a algunos elaboradores de espumosos desarrollar y elaborar este tipo de vinos con una mayor capacidad de guarda y elegancia. En muchos casos, su viveza deja atónitos a profesionales y consumidores.

#### Zonas de elaboración

La mayoría del público identifica la elaboración de los vinos espumosos con Cataluña, aunque de unos años a esta parte su producción se ha diversificado a casi todos los rincones de la geografía española. Dado el interés por parte de enólogos y bodegueros, así como la demanda de los diferentes mercados, la gran mayoría de los Consejos Reguladores han adaptado su normativa para permitir su elaboración bajo el ampa-

—  
Lamentamos la reciente pérdida de Antoni Mata Casanovas — Recaredo—, uno de los viticultores más influyentes en los espumosos de calidad a nivel nacional.

ro de diferentes denominaciones de origen. Además de la reconocida DO Cava, se pueden encontrar este tipo de vinos bajo el sello de algunas de las siguientes denominaciones de origen: Penedès, Alicante, Alella, Navarra, Binissalem, Rueda, Sierras de Málaga, Vinos de Madrid, Rioja, Rías Baixas, Montilla-Moriles, Bierzo, entre otras. A éstas se suman otras zonas, bajo el sello de IGP —Indicación Geográfica Protegida— como: Cádiz, Castilla-La Mancha, Castilla y León e Ibiza.

#### Movimiento Corpinnat

Hace casi un lustro, a finales de enero de 2019, un grupo de bodegas se dio de baja como elaboradores bajo el sello de la DO Cava. En concreto fueron: Gramona, Recaredo, Llopart, Nadal, Sabatè i Coca, Torelló, Can Feixes, Júlia Bernet y Mas Candí. Hoy ya son 11 los integrantes tras las incorporaciones de Can Descregut y Pardas. Desde aquel momento empezaron a etiquetar elaboraciones bajo la nueva mención Corpinnat cuyo significado es Cor —corazón— y Pinnat —Penedès—, zona que abarca las siguientes comarcas: Alt Penedès, Alt Camp, Baix Penedès, Tarragonès, Garraf, Baix Llobregat i Anoia. Esta asociación no es una denominación de origen al uso, aunque sí han desarrollado una serie de estatutos y parámetros que deben seguir todos sus integrantes para poder emplear dicho sello en sus elaboraciones como,

por ejemplo: vendimia 100% manual, uva con certificación ecológica, empleo de variedades autóctonas, vinificación exclusivamente en la propiedad y ser de larga crianza —superior a 18 meses—. Asimismo, como protección de la zona y de sus viticultores, han integrado una serie de normas para realizar una viticultura sostenible conservando el paisaje, empleando cosechas de sus propios viñedos o llevando a cabo acuerdos de larga duración con viticultores donde se marca un precio mínimo de compra de uva.

#### Burbujas sostenibles

Un relevante número de elaboradores están volcados en la producción ecológica e incluso, algunos pocos, se atreven a realizar técnicas biodinámicas tal y como se puede ver en casas como las bodegas familiares de Gramona, Recaredo y Raventós i Blanc, entre otras. Dar a conocer la expresión más pura de las variedades empleadas y marcar las particularidades del terreno de donde proceden las uvas seleccionadas son pautas que siguen los actuales bodegueros y enólogos que van tomando el relevo en las diferentes bodegas, sobre todo, en las de carácter familiar.

#### Uvas protagonistas

Destacan, sobre todo en Cataluña, las tradicionales: macabeo, xarel·lo

y parellada, a las que se suele unir la francesa chardonnay. También es frecuente encontrar algunas referencias de monovarietales en los que, por ejemplo, la catalana xarel·lo cobra protagonismo pues se obtienen excelentes resultados gracias a su capacidad de envejecimiento. Extrapolando esta tendencia a otras zonas españolas, aparecen reseñables espumosos elaborados a partir de la galleja albariño, malvasía volcánica en las islas Canarias, hondarrabi zuri y hondarrabi beltza en el País Vasco, las riojanas viura y maturana blanca, moscatel de Alejandría en Málaga, palomino fino en Cádiz, verdejo en Rueda o Jaén blanco de la Sierra Sur de Jaén.

#### Imperio de calidad

El Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmets 2024 ha catado a ciegas para la 39ª edición, 308 referencias de vinos espumosos españoles desde finales de 2022 hasta septiembre de 2023, de los que 172 fueron calificados con un puntuación igual o superior a 80 puntos sobre 100, lo que supone, en comparación a la edición anterior, un incremento cercano al 7%. Entre ellos, los sobresalientes son las 22 marcas que han obtenido una puntuación mínima de 96 sobre 100 puntos en la 39 Guía Vinos Gourmets 2024. A continuación, se relacionan por calificación de mayor a menor –en caso de haber obtenido la misma puntuación, se reseñan por orden alfabético–.



#### Enoteca Gramona 2009

Gramona –Corpinnat – Método Tradicional Brut nature – más 140 meses en rima – 65% xarel·lo, 35% macabeo. 12% vol.

150 €

Amarillo dorado. Complejo, elegante, finos apuntes a manzana, piña, flores secas, mantequilla, minerales, avellanas, nueces, hierbaluisa, mentoles, chocolate, limón escarchado, pan tostado... Estructurado, burbuja fina, con tensión, seco, mineral, balsámico, amplio y envolvente. Duradera retronasal. Plena juventud.

—  
Con más de 150 años de historia, esta familia de viticultores lleva vinculada a sus tierras desde el s. XIX. Sus espumosos de larga crianza, elaborados por Jaume Gramona, están fundamentados en la variedad xarel·lo como eje vertebrador.



#### Enoteca Personal Manuel Raventós 150 Anys 1986

Raventós i Blanc Método Tradicional Brut nature – 420 meses en rima – 70% xarel·lo, 20% parellada, 10% macabeo. 11,8% vol.

300 €

Oro. Aromática e intensa vía nasal, recuerdos a orejones, flores secas, fruta escarchada, manzana asada, cereales, arpillera, nueces, hojaldre, cacahuetes, cera de panal... Intenso, complejo, sutil burbuja, gran frescura y perseverante retronasal. Reseñable elegancia y viveza.

—  
La familia Raventós ha convertido esta finca en una unidad agrícola integrada, sostenible y autosuficiente, donde además emplean técnicas vitivinícolas ancestrales.



#### Agustí Torelló Mata Kripta Gran Añada 2013

Agustí Torelló Mata DO Cava Brut nature gran reserva 45% macabeo, 35% parellada, 20% xarel·lo. 11,5% vol.

71 €

Amarillo pajizo. Elegante, apuntes de manzana asada, hojaldre, cidra, mantequilla, pan grillé, nueces, almendras, chocolate, cedro, tabaco, nuez moscada... Complejo, envolvente, elegante, burbuja fina, acidez vibrante; evoca retronasal. Goza de juventud.

—  
La segunda generación, con Gemma Torelló como administradora y Àlex Torelló en el área enológica y vitícola, dirige esta bodega familiar que cuenta con 150 parcelas cultivadas de manera ecológica. Este singular Kripta ha reposado 108 meses en rima.





**Gramona Celler  
Batlle 2013**

Gramona - Corpinnat -  
Método Tradicional  
Brut - más de 110 meses  
en rima -  
65% xarel·lo, 35%  
macabeo.  
12% vol.  
**62 €**

Brillante amarillo paja. Intenso, finos aromas de ciruela, manzana, cabello de ángel, pan, ahumados, balsámicos, hinojos, almendra, limón, florales... Jugoso, grata frescura, carbónico bien integrado, envolvente, estructurado, mineral y pertinaz retronasal que denota juventud. De larga vida.

—  
La quinta y sexta generación, con Jaume, Roc y Leonard a la cabeza, desarrollan la tradición vitivinícola y mantienen esa filosofía heredada de cuidar su entorno.



**Turó  
d'en Mota  
2009**

Recaredo  
Método Tradicional  
- Corpinnat -  
Brut nature - 156 meses  
en rima -  
100% xarel·lo  
12% vol.  
**135 €**

Paja dorado. Complejo, apuntes de manzana asada, piña, aguja de pino, notas calcáreas, tierra húmeda, cítricos, hojaldre, cidra, flores secas, fruta escarchada... Potente, envolvente, carbónico muy bien integrado, dotado de tensión, sedoso; larguísima retronasal cítrica y balsámica.

—  
Con la entrada del nuevo año, celebran su centenario. La familia Mata trabaja el viñedo de manera ecológica y son pioneros en la zona en el empleo de técnicas biodinámicas, desde hace casi dos décadas, con excelentes resultados.



**Agustí Torelló  
Mata CS Magnum  
2015**

Agustí Torelló Mata  
DO Cava  
Brut nature gran  
reserva  
45% macabeo, 35% pa-  
rellada, 20% xarel·lo.  
11,5% vol.  
**55 €**

Paja brillante. Aromático, recuerdos a ciruela amarilla, membrillo, manzana verde, balsámicos, pedernal, jara, mantequilla, florales, limón escarchado, almendruco, etc. Cremoso, muy bien armado, gran viveza, balsámico, carácter mineral; sávido final que incita a beber. Perseverante retronasal.

—  
Con 84 meses de crianza en rima, en este delicioso espumoso, así como en el resto de vinos de la casa, el enólogo Álex Torelló sólo emplea variedades autóctonas y levaduras propias en sus vinificaciones con una marcada personalidad que es sello de la casa.



**Ars Collecta  
Codorníu Josep  
Raventós 2015**

Codorníu  
DO Cava  
Brut gran reserva  
Chardonnay, macabeo,  
parellada, pinot noir,  
xarel·lo.  
11,5% vol.  
**35 €**

Paja dorado. Complejo, aromas de piña, fruta de hueso, minerales, panadería, frutos secos, cidra, limón escarchado, hojaldre, notas cremosas, laurel, té y anisados. Muy sabroso, fresco, burbuja fina, envolvente y larguísima retronasal con un amplio abanico de matices.

—  
Bruno Colomer, director técnico de la bodega, mantiene viva la herencia de las 18 generaciones de la familia. Desde hace un lustro la empresa The Carlyle Group cuenta con el 68% del accionariado.



**Giró Ribot  
Excelsus 100  
Magnum 2012**

Giró Ribot  
DO Cava  
Brut nature gran  
reserva  
60% xarel·lo, 30% ma-  
cabeo, 10% parellada.  
12% vol.  
**100 €**

Paja dorado. Intenso, aromas de níspero, albaricoque, manzana, laurel, hierbaluisa, pan tostado, almendras, minerales, finos hidrocarburos... Sávido, seco, amplio, gran frescura y equilibrio; larguísima retronasal aromática. Espléndida juventud.

—  
Dirigida en la actualidad por Eduardo Santfeliu Giró, y con el apoyo enológico de Joan Rovira, elaboran vinos y cavas desde 1976, en los que emplean técnicas ecológicas.



**Mas del Serral  
2012**

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

**167 €**

Oro viejo. Elegante, finos aromas a manzana asada, orejones, bollería horneada, amielados, fruta escarchada, avellanas, chocolate, pedernal, laurel, etc. Complejo, estructurado, dotado de tensión, equilibrado, envolvente recorrido mineral, amplio; larguísima retronasal plena de matices.

—

Hace casi una década Pepe Raventós se aventuró en este proyecto personal para elaborar vinos sin el empleo de sulfitos y experimenta con diferentes tipos de depósitos en sus fermentaciones: ánforas de barro y cemento.



**Mestres Mas Via  
2006**

Cavas Mestres  
DO Cava  
Brut gran reserva  
Macabeo, parellada,  
xarel·lo.  
12% vol.

**68 €**

Brillante paja dorado. Intenso, complejo, finos apuntes a manzana asada, cidra, orejones, bollería recién horneada, nueces, heno, cítricos escarchados, mantequilla, crema pastelera, minerales, mentoles, piñones... Sabroso, elegante carbónico muy bien integrado, vivo, cremoso recorrido y pertinaz retronasal con un amplio abanico de aromas.

—

Moisés Virgili dirige el área enológica de esta casa centenaria fundada en 1312. En este singular Mas Vía apuestan por elaboraciones largas y complejas pues han practicado una crianza de 12 meses en barrica y más de 192 meses en rima.



**Torelló Collection  
2012**

Torelló Viticultors  
Método Tradicional  
–Corpinnat–  
Brut nature –120 meses  
en rima–  
40% xarel·lo, 31% maca-  
beo, 29% parellada.  
12% vol.

**103 €**

Oro viejo. Intenso, aromático, apuntes de manzana asada, orejones, amielados, frutos secos tostados, pan grillé, hojaldre, mantequilla, vainilla, tabaco, cereales, chocolate blanco, etc. Potente, complejo, amplio, marcada crianza, burbuja fina y duradera vía retronasal.

—

Esta familia de viticultores, cuya historia se remonta a 1395, con Ernestina Torelló y sus hijos Paco y Toni de la Rosa Torelló a la cabeza, emplea sistemas ecológicos en el viñedo y se abastecen únicamente de uva propia.



**Agustí Torelló  
Mata Kripta 2016**

Agustí Torelló Mata  
DO Cava  
Brut nature gran  
reserva  
45% macabeo, 35% pa-  
rellada, 20% xarel·lo.  
11,5% vol.

**61 €**

Paja dorado. Intensa y profunda vía nasal, finos apuntes de manzana asada, fruta escarchada, frutos secos (avellanas, nueces), pan grillé, bollería, vainilla, piedra fluvial y laurel. Complejo, sabroso, dotado de tensión, equilibrado, amplio, mineral y muy persistente.

—

Agustí Torelló Mata, hijo de sastres y músicos, desde su adolescencia muestra un gran interés por el sector del vino y funda esta bodega en 1959, con el apoyo de su esposa Carmen Sibill Cardús.

ESPUMOSOS



**Gran Torelló  
Grandes Añadas  
2013**

Torelló Viticultors  
Método Tradicional  
-Corpinnat-  
Brut nature -108 meses  
en rima-  
41% xarel·lo, 31% maca-  
beo, 28% parellada.  
11,5% vol.

**61 €**

Amarillo dorado. In-  
tenso, aromas de man-  
zana asada, orejones,  
hojaldre, mantequilla,  
piñones garrapiñados,  
balsámicos, crema  
pastelera, minerales,  
chocolate... Vibrante,  
cremoso, dotado de  
músculo, amplio, es-  
tructurado y persisten-  
te final aromático.

Familia vinculada a estas  
tierras desde hace siglos,  
según recoge un documen-  
to escrito fechado el 17  
de junio de 1395, en 1959  
deciden fundar su propia  
bodega en la que elaboran  
tanto espumosos como  
vinos tranquilos de la DO  
Penedès.



**Llopart  
Ex-Vite 2013**

Llopart  
Método Tradicional  
-Corpinnat-  
Brut -más de 96 meses  
en rima-  
60% xarel·lo, 40%  
macabeo.  
11,5% vol.

**57 €**

Amarillo oro. Com-  
plejo, sutil, recuerdos a  
manzana asada, orejo-  
nes, naranja escarchada,  
piedra, pan tostado,  
mantequilla, avellanas,  
infusiones, flores secas,  
nuez de macadamia y  
balsámicos. Goloso,  
acidez vibrante, seco,  
estructurado, mineral  
y envolvente recorrido;  
perseverante retrona-  
sal sávida que incita a  
beber.

Centenaria casa, dirigida  
a partir de 2020 por Jordi  
Bort Ferrando, cuya finca  
está dedicada a la produc-  
ción vitivinícola desde el  
s. XIV, según el archivo de  
La Heredad de Can Llopart.



**Manuel Raventós  
Negra**

Raventós i Blanc  
Método Tradicional  
Brut nature -mínimo  
70 meses en rima-  
75% xarel·lo, 25% ma-  
cabeo.  
12,5% vol.

**84 €**

Paja dorado. Intenso,  
armónico, apuntes  
de manzana asada,  
hojaldre, brioche, frutos  
secos, cabello de ángel,  
camomila, cereales, pie-  
dra de río, pastelería...  
Complejo, envolvente,  
amplio, mineral, direc-  
to, cremoso y duradera  
vía retronasal.

Particular y personal espu-  
moso de Manuel Raventós  
que sólo se elabora en añ-  
adas excepcionales. Como  
reza su filosofía, no hacen  
vinos perfectos, pero sí  
auténticos, y ésta es una  
muestra destacable.



**Mas del Serral  
2007**

Vins Pepe Raventós  
Método Tradicional  
Brut nature -100 me-  
ses en rima sobre lías-  
Bastardo negro,  
xarel·lo.  
12,2% vol.

**170 €**

Oro viejo brillante.  
Intenso, aromático,  
apuntes a manzana  
asada, pera escarchada,  
granito, cereales, pan  
grillé, frutos secos,  
naranja escarchada, bo-  
llería recién horneada,  
hoja de tabaco, caja de  
puros, etc. Complejo,  
vivo, cremoso, carác-  
ter mineral, amplio y  
equilibrado. Persistente  
final con recuerdos de  
su crianza (especiados,  
avellanas, almendras).

En 2014, Pepe Raventós se  
establece en un pequeño  
garaje, sin desvincularse  
de la bodega familiar Ra-  
ventós i Blanc, para crear  
estos vinos únicos en los  
que destaca la mineralidad  
del terruño.



**Mas del Serral  
Magnum 2011**

Vins Pepe Raventós  
Método Tradicional  
Brut nature  
95% xarel·lo, 5% baboso  
negro.  
12,5% vol.

**290 €**

Oro viejo. Aromático,  
recuerdos a manza-  
na asada, orejones,  
membrillo, cidra, limón  
escarchado, cereales,  
mantequilla, ahumados,  
almendras, anacardos,  
minerales... Complejo,  
sabroso, equilibrado,  
marcado carácter  
mineral, carbónico bien  
integrado, cremoso;  
perseverante final seco  
que incita a beber.

Criado durante 100 meses  
en rima, Pepe Raventós  
ha elaborado 2.185 botellas  
en formato magnum  
-1,5l- de este singular  
y equilibrado espumoso  
lleno de vida por delante.





**Mestres Clos  
Damiana 2009**

Cavas Mestres  
DO Cava  
Brut nature gran  
reserva  
Macabeo, parellada,  
xarel·lo.  
12% vol.  
**63 €**

Paja dorado. Intenso, finos aromas a manzana asada, carne de membrillo, cidra, hojaldre, brioche, crema pastelera, almendra tostada, agua de azahar, hinojo, anisados, minerales... Complejo, vivo, jugoso, burbuja bien integrada, cremoso y envolvente recorrido. Duradera retronasal donde reaparecen los recuerdos de la nariz.

Joan Aura Llargues dirige esta tradicional casa que ha sido precursora en la fermentación en barricas, así como en las largas crianza en rima. En este caso: 12 meses en barrica y más de 156 meses en rima.



**Recaredo  
Serral del Vell  
2017**

Recaredo  
Método Tradicional  
- Corpinnat-  
Brut nature  
87% xarel·lo, 13% macabeo.  
12,5% vol.  
**38 €**

Paja dorado. Aromático, intenso, apuntes de manzana asada, albaricoque, piña, orejones, notas de confitería, limón escarchado, mentoles, notas calcáreas, miga de pan, monte bajo... Jugoso, carbónico bien integrado, esqueleto bien formado, gran viveza, amplio recorrido mineral y dotado de volumen; duradera retronasal sávida que incita a beber.

Tom Mata y Núria Arteaga elaboran este espumoso a partir de las uvas xarel·lo y macabeo que proceden de viñas sitas en la finca Serral del Vell, cercana a la montaña de Montserrat.



**Rimarts Uvae  
2012**

Rimarts  
DO Cava  
Brut nature gran  
reserva  
70% xarel·lo, 30% chardonnay.  
11,5% vol.  
**35 €**

Oro viejo. Aromático, apuntes a manzana asada, piña desecada, amielados, cabello de ángel, almendras, hinojo, bollería horneada, florales y cereales. Amplio, vibrante, cremoso, recorrido con sensaciones a frutos secos y perseverante final.

Ricard y Ernest, hijos del fundador Ricard Martínez de Simón, trabajan en perfecta armonía con la naturaleza, sin emplear técnicas agresivas en el viñedo. Emplean largas crianzas en rima -130 meses en Uvae- y prescinden de metodología moderna.



**Titiana de Can  
Matons  
Chardonnay-Pinot  
Noir 2013**

Can Matons  
DO Alella  
Brut nature  
64% chardonnay, 36% pinot noir.  
12% vol.  
**26 €**

Amarillo oro. Intenso, aromas a fruta de hueso y tropical desecada, bollería recién horneada, hierbaluisa, piedra de pedernal, cidra, limón escarchado, nueces, avellanas, monte bajo... Complejo, gran viveza, burbuja refinada, carácter mineral y balsámico; larguísimo final cítrico que incita a beber.

Joven proyecto del grupo Raventós Codorníu situado en la antigua bodega Raventós d'Alella.



**Titiana de Can  
Matons Pansá  
Blanca 2016**

Can Matons  
DO Alella  
Brut nature  
100% pansá blanca.  
12,5% vol.  
**21 €**

Paja dorado. Elegante, apuntes de manzana verde, níspero, ciruela amarilla, papaya, hinojo, eneldo, piedra, cabello de ángel, hojaldre, almendra... Complejo, carnoso, equilibrado, burbuja muy fina, dotado de juventud; perseverante retronasal balsámica.

Fundada en 2021, toma su nombre de la masía histórica en que se asienta. Todos sus vinos blancos tienen el denominador común del empleo de la variedad autóctona pansá blanca, más conocida en otras zonas como xarel·lo. Ricard Rofes es el responsable enológico.