

# Cata de espumosos

**UNO SE ENCUENTRA CON LA BODEGA DEL RESTAURANTE MARTÍN BERASATEGUI,** con esa zona especial preparada para que los espumosos estén tranquilos y se desarrollen con nobleza, y sabe que es un restaurante en el que hay un profundo respeto por esas bebidas

■ Texto: **Iñigo Galatas** Fotos: **Nagore Iraola**

Por eso cuando llega la hora de hacer una cata de esta categoría enseguida piensas en la labor de Joan Casajuana y Valentina Litmann porque sabes que será una cata de éxito.

Llevamos algunos años en los que los espumosos son vinos sinónimos de grandes placeres. Las mejores bodegas saben que en la calidad del producto está el éxito. De unos años a esta parte han sabido encontrar parcelas, viñedos y la manera de hacer que los espumosos sean todo un símbolo de sus bodegas. Estas catas ya son todo un placer para disfrutar y pasarlo bien.

**Raventós i Blanc De la Finca**, espumoso de la Conca del Riu Anoia, es de los que te gustaría tener siempre a tu lado, de los que nunca te defraudan, La burbuja perfecta, el equilibrio, la frescura o los matices que te llenan la boca, hay mucho trabajo artesano detrás de cada botella y eso se nota en cada copa. Es un encuentro con la armonía.

Es difícil encontrar un cava tan contundente como este **Recaredo Subtil Gran Reserva 2008**. La bodega está haciendo un esfuerzo enorme por colocarse en la primera línea de los cavas y lo consigue. Finca única (Serral del Roure), 80 meses de crianza, ni una gramo de azúcar añadido, es meloso, intenso, sutil, complejo, es un lujo de cava que no pasa desapercibido.

La **Reserva Familiar de Grimau** es un cava que lo tiene todo a su favor para ser uno de los elegidos en esta cata. Selección de viñedos, tres años de crianza en botella y la exclusividad de las 5000 botellas. Tiene mucho aroma de frutos secos de la crianza y cuerpo con una entrada en boca suave, ligero con un final intenso. Toda la comida con este cava.

**Juvé y Camps**, la marca que siempre ha apostado por la excelencia decidió presentar el **Milesimé**, un blanc de blancs de viñedos de una finca y que solamente se elabora en los mejores años. Gustó mucho la sutileza, la elegancia en nariz y en su primer paso por boca, luego se hace complejo. Lo más destacable es su frescura. Un acierto para los mejores momentos.

Si alguien quería demostrar de lo que es capaz la uva autóctona del Penedés ha sido **Gramona**. Xarello y Parellada entran en este cava que dice **2005** en la botella (120 meses de crianza) y que lo primero que sorprende es la frescura que mantiene, por supuesto, en nariz las notas tostadas destacan y te envuelven, en boca es pura melosidad, intensidad y las burbujas que te acarician. Un fijo.

**Vilarnau Gran Reserva 2011** es un éxito asegurado. En un año calificado como muy bueno, con 30 meses de crianza y con ese toque especial que le da el porcentaje de pinot noir que lleva es un cava muy fácil, que queda bien en todas las situaciones, muy aromático y en el paso por boca se nota ese toque goloso y de fruto rojo que le da la pinot noir. Es fresco, elegante e intenso.



De izquierda a derecha: Esteban Bergara (Bar Bergara); Iñigo Galatas; Igor Arregi (Rest. Kaia - Kaiape); Dani Corman (Essencia Wine & Food); Joxemi Ayerbe (Rest. Gandarias).

**Valfromosa** hace una apuesta importante por la xarello con este cava Gran Reserva demostrando que cuando las cosas se hacen bien salen grandes satisfacciones. Es muy floral, intenso y cautivador. Sorprende su cremosidad y la burbuja perfectamente integrada. Los 30 meses de crianza le dan profundidad en boca. Destaca también la preciosa botella "butterfly" que completa la elegancia del vino.

El espumoso que más se diferencia es **Valtea** porque es 100% albariño. Curioso porque enseguida saltan los aromas florales algo de fruta blanca y manzana verde tan característicos de la variedad. Su paso por boca

es cremoso porque hace una crianza sobre lías, burbuja bien integrada. Destaca como espumoso para aperitivos y mariscos.

Qué grandes los de **Pomal** con la presentación de este cava blanc de noirs, 100% garnacha de sus fincas de Rioja. La garnacha bien hecha queda bien en todas partes y esta es la clara demostración. Buscas un cava fresco, de nariz intensa con frutas rojas, de color sorprendente, buen equilibrio y que te quede bien en una situación del que quieras salir airoso, este es.



**Las mejores bodegas saben que en la calidad del producto está el éxito.**



De izquierda a derecha: Martín Flea (Rest. Rekondo); Aitor Olano (Rest. Izkia Trintxerpe); Valentina Litmann (Martín Berasategui); Joan Casajuana (Martín Berasategui).

El cava es una celebración, es también el símbolo de un lugar que ha destacado por su diseño y el arte modernista. Por eso la presentación de **Hola Barcelona** es un homenaje a todo eso. Es un cava con armonía y equilibrio, hay frutas blancas y cítricos. Sin complicaciones, es un cava para pasarlo bien pero lo importante es que es divertido desde la botella.

Su versión **Hola Barcelona Pink** es el rosado que completa el pack. La ventaja de la pinot noir es que añade toques de fruta roja a la boca lo que redondea aún más esa acidez que lo hace tan vivo. Y se puede personalizar la etiqueta lo que hace que aumente aún más parte lúdica de este cava tan distinguido.

Los espumosos han cambiado mucho a lo largo de los años. Ahora ya hay quien juega en otra categoría y eso hace que, para los que siempre hemos apostado por estos vinos, salgamos ganando. Año tras año la calidad de estas catas ha ido subiendo y las marcas que aquí están representadas son un claro ejemplo de ese cambio. Los espumosos han venido para que se puedan disfrutar a lo largo del año.



## LA FINCA 2013 RAVENTOS I BLANC

**Sin D.O.**

**Variedades:** 50 % Xarello, 40 % Macabeu y 10 % Parellada.

En aroma es fiel a su terroir y muestra una elegante mineralidad a la que acompañan delicadas notas salinas. Encontramos un fino aroma cítrico que nos aporta frescor y se funde con ligeras notas de pan tostado y mantequilla.

En boca es fresco, con un pase cremoso, amplio y estructurado. Salino con un fino toque amargo. La burbuja es fina, muy bien integrada.

[www.ardanbera.com](http://www.ardanbera.com)  
[www.raventos.com](http://www.raventos.com)





### Cava ¡HOLA! Brut Nature

**D.O. Cava**

**Variedades:** Xarel·lo, Macabeo, y Parellada.

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. Espuma persistente y abundante. En nariz muy limpio, intenso y frescos aromas a frutas blancas (manzana verde, uvas y notas cítricas) y a fermentación (notas de bollería y almendras). En paladar armonioso y apetecible en boca, muy balanceado. Complejo, delicado, armonioso, de larga estructura, fresca e intensos aromas a frutas.

[www.holacava.com](http://www.holacava.com)



### Cava ¡HOLA! Brut Nature Pink

**D.O. Cava**

**Variedades:** Xarel·lo, Macabeo y Pinot Noir.

Delicado color rosa con ligeros tonos violeta. Burbujas finas y persistentes. En nariz predominan aromas de frutos rojos como fresa, mora y grosella. Notas cítricas y picantes. En paladar gran sensación de frescura que da paso a armoniosas notas de fruta. Final fresco y afrutado.

[www.holacava.com](http://www.holacava.com)



### VALTEA

**D.O. Rías Baixas**

**Variedades:** Albariño.

Se muestra complejo y expresivo. Manifiesta un potente aroma a pan tostado y bizcocho, procedentes de la crianza en lías, así como aromas a frutas frescas y flores blancas. Fase degustativa: En boca se presenta amplio, cremoso y persistente con una equilibrada acidez. Primer espumoso Certificado por el Gobierno Gallego con el sello de "Galicia Calidade".

[www.vilarvin.com](http://www.vilarvin.com)



### JUVÉ Y CAMPS MILESIMÉ

**D.O. Cava**

**Variedades:** Chardonnay.

En el paladar, es exuberante. Su efervescencia, intensa y amable al mismo tiempo, impregna el paso por boca de una magnífica cremosidad. Provisto de una untuosidad remarcable, en la boca es potente y fresco. Este espléndido cava se despidió con una gran persistencia aromática.

[www.juveycamps.com](http://www.juveycamps.com)



### GRAMONA CELLER BATLLE BRUT GRAN RESERVA 2005

**D.O. Cava**

**Variedades:** 75% Xarel·lo, 25% Macabeo.

La entrada es contundente y de enormes matices. Equilibrio entre madurez y frescor. Burbuja fina, fundente y cremosa aporta una sensación de plenitud, una caricia al paladar. Expresiva vía retrorrenal que confirma los recuerdos de fruta, de su larga crianza; un dejo mineral cierra el conjunto.

[www.gramona.com](http://www.gramona.com)



### RECARDO SUBTIL 2008 BRUT NATURE GRAN RESERVA

**D.O. Cava**

**Variedades:** 71% Xarel·lo y 29% Chardonnay.

La sutileza se desgrana en matices minerales y reminiscencias cremosas. Exaltación de la complejidad, notas de crianza fina y burbujas de alta integración. **Recaredo Subtil** es un Brut Nature, totalmente seco, sin adición de azúcar de expedición. Recomendamos degustarlo a 10°C y abrir la botella unos minutos antes de servir con la finalidad de que este cava de larga crianza se exprese con total plenitud.

[www.recaredo.com](http://www.recaredo.com)



### VALLFORMOSA 150 GRAN RESERVA

**D.O. Cava**

**Variedades:** Xarel·lo.

De entrada suave y con una burbuja fina, el paladar es todo delicadeza y sedosidad, que poco a poco se transforma en cremosidad. En conjunto con la acidez propia del cava le aporta longevidad en aromas, frescor y sabores que persisten en el tiempo, obtenemos un cava redondo y equilibrado. Con un postgusto largo y agradable surgen aromas retrorrenales a frutas frescas y flores.

[www.vallformosa.com](http://www.vallformosa.com)



### VILARNAU GRAN RESERVA BRUT NATURE

**D.O. Cava**

**Variedades:** 35% Macabeo, 30% Parellada, 30% Chardonnay 5% Pinot Noir.

En un cava Gran Reserva se buscan los aromas terciarios que se obtienen con una crianza prolongada. Gracias a la autólisis, la levadura se desintegra y aporta todas sus características, aromas y propiedades durante los 36 meses de crianza. Pero también buscamos que mantenga los aromas primarios de las uvas de las que procede, ya que un cava Gran Reserva con sólo aromas terciarios carece de viveza.

[www.vilarnau.es](http://www.vilarnau.es)



### VIÑA POMAL BLANC DE NOIRS BRUT RESERVA

**D.O. Cava**

**Variedades:** 100% Garnacha.

Amarillo-dorado, con matices acerados. En nariz, intenso y fresco. Aparecen tanto notas de frutos rojos, con frutas blancas y cítricos. Ligeramente especiado. En boca, fresco y amable, bien equilibrado. Vibrante y armonioso.

[www.vinapomal.com](http://www.vinapomal.com)



### GRIMAU RESERVA FAMILIAR

**D.O. Cava**

**Variedades:** Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo y Parellada.

Buen paso de boca suave y elegante, es potente con cuerpo y consistencia. Su larga crianza le proporciona un sabor delicado y una excelente acidez, manteniendo la frescura que lo hace un cava muy personal y distinguido.

[www.grimau.com](http://www.grimau.com)