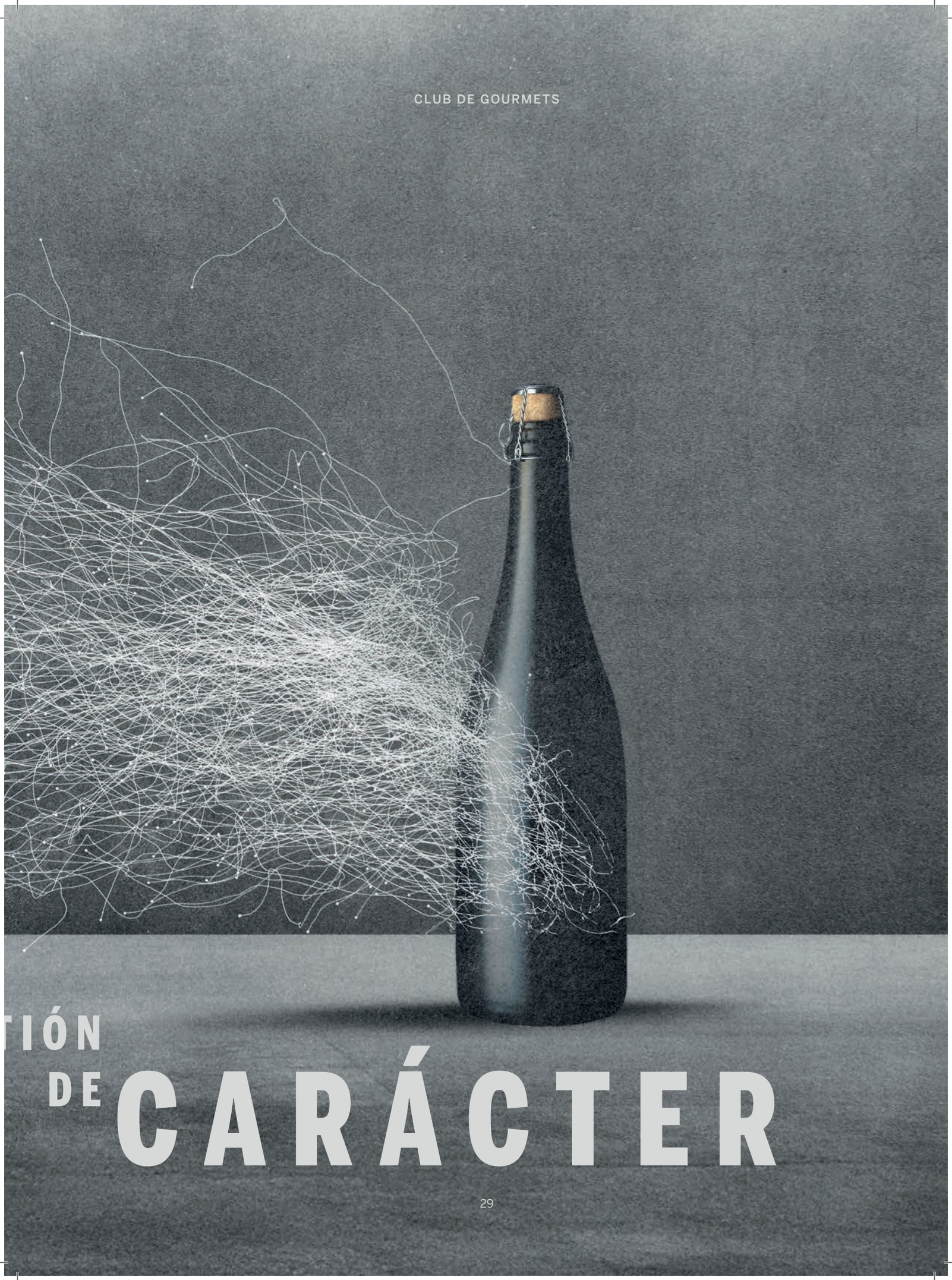
CUESTI

ELEGANTES, EXPRESIVOS, SOSTENIBLES, CON GRAN CAPACIDAD DE GUARDA Y, AL IGUAL QUE SUS HERMANOS TRANQUILOS –BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS–, CADA VEZ MARCAN MÁS SU IDENTIDAD Y EL TERRUÑO DEL QUE PROCEDEN. TEXTO–**IGNACIO CRESPO**



TIÓN
DE CARÁCTER

En la **ELABORACIÓN** de los espumosos españoles se impone el empleo de técnicas más sostenibles en el cuidado del viñedo y soluciones para afrontar el cambio climático con la plantación de variedades más resistentes a la subida de las temperaturas y a la escasa pluviometría de algunas regiones, entre otras medidas. También se testean las tierras para obtener una mejor compresión de donde están plantados los viñedos y recabar más conocimiento del terreno con el fin de expresar en la elaboración las particularidades del mismo.

Tipologías

En general se elaboran dos tipos de vinos espumosos, siendo el más extendido y del que se obtienen mejores resultados cualitativos el denominado método champenoise, siguiendo el sistema empleado en la región francesa de Champagne. El segundo es el denominado granvás, utilizado para los asti spumante italianos y la mayor parte de los espumosos alemanes. No obstante, en los últimos años algunos enólogos y bodegueros españoles están recuperando el denominado método ancestral, que proviene, según algunos estudios, del s. XVI y consiste en que cuando el vino aún no ha finalizado la fermentación, es embotellado y se tapona para que prosiga de forma natural sin la adición de levaduras y azúcares.

Para algunos elaboradores este método, es más ecológico pues utilizan, también, técnicas biodinámicas. Algo discutible pues en el método tradicional existen grandes referentes que emplean dichas técnicas de viticultura.

Varietales y DDOO

Y si hablamos de uvas, entre las patrias, las grandes protagonistas son las blancas macabeo, parellada y xarel·lo empleadas en gran medida en Cataluña. A ellas se suma la foránea chardonnay. De entre las tres primeras cabe resaltar la importancia de la xarel·lo con la que algunos elaboradores obtienen sobresalientes resultados gracias a su gran capacidad de evolución y guarda en botella. Es una variedad que sabe adaptarse al cambio climático y algunos bodegueros apuestan por su plantación en detrimento de otras más vulnerables como es el caso de la pinot noir. También hay que remarcar variedades autóctonas de otras zonas de las que se obtienen destacables resultados como albariño, malvasía volcánica, garnacha tinta y blanca o verdejo, entre otras. Aunque una amplia mayoría de los consumidores identifican la elaboración de los vinos espumosos con Cataluña, su producción está repartida por casi todos los rincones de la geografía española, donde más de 40 DDOO –aparte de la DO Cava– amparan la producción de este tipo de vinos.

¿Qué es Corpinnat?

En algunos espumosos de calidad la etiqueta refleja la mencionada nomenclatura, que se refiere a una asociación creada en 2017 por pequeños productores de distintas localidades de la provincia de Barcelona, con la intención de dar valor a su origen y establecer normas distintivas en la agricultura y elaboración. A principios de 2019, las bodegas adheridas, que ya suman 12, deciden abandonar el amparo de la DO Cava. En este momento Corpinnat está formada por; Gramona, Recaredo, Llopart, Nadal, Sabaté i Coca, Torelló, Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut, Pardas y Bufadors.

Calidad en auge

El Comité de Cata de la Guía Vinos Gourmets 2025 ha catado a ciegas para la 40 edición, desde finales de 2023 hasta septiembre de 2024, 336 referencias de vinos espumosos españoles, de los que 188 han obtenido una puntuación igual o superior a 80 puntos sobre 100, lo que supone, en comparación a la edición anterior, un incremento superior al 8%. A continuación, se relacionan por calificación de mayor a menor –en caso de compartir la misma puntuación se reseñan por orden alfabético– las 15 marcas que han obtenido un mínimo de 97 sobre 100 puntos en la 40 Guía Vinos Gourmets 2025.

Recaredo Homenatge a Josep Mata Capellades 2004

Recaredo –Corpinnat– Método Tradicional- Cataluña
Brut nature
67% macabeo, 33% xarel·lo.
12% vol.
275 €

Amarillo oro. Aromático, profundo, recuerdos a manzana roja, albaricoque, piña tostada, orejones, crema pastelera, avellanas, pan grillé, miel de brezo, nueces, notas escarchadas, cedro, sándalo, chocolate, jara, tabaco, azahar, piedra de fusil... Elegante, armónico, gran estructura, sedoso, grata tensión, burbuja delicada; pertinaz y seductora retronasal. Pleno de juventud.

Elaborado para conmemorar el centenario y en homenaje a su fundador Josep Mata Capellades, ha reposado 224 meses en rima con fermentación en barrica de 300 l.

Enoteca Gramona 2011

Gramona –Corpinnat– Método Tradicional- Cataluña
Brut nature
55% macabeo, 45% xarel·lo.
12% vol.
159 €

Amarillo dorado. Muy aromático e intenso, sutiles apuntes a membrillo, cidra, albaricoque, manzana asada, avellanas, tiza, hierbabuena, crema de limón, nueces, vainilla, hojaldre, pan tostado, hojas secas... Complejo, armónico, grata tensión, envolvente y seco final de gran persistencia. Goza de juventud y elegancia.

La familia Gramona, vinculada a la vitivinicultura desde mediados del s. XIX, elabora espumosos de larga crianza fundamentados en la variedad xarel·lo.

Enoteca Manuel Raventós Negre 2000

Raventós i Blanc
Método Tradicional- Cataluña
Brut
60% xarel·lo, 40% parellada.
11,8% vol.
227 €

Ámbar. Aromático, complejo, finos recuerdos a carne de membrillo, cidra, manzana asada, canela, arpillera, cereales, orejones, cera de panal, flor de manzanilla seca, pan tostado, finos hidrocarburos, naranja escarchada, ceniza de puro, tabaco, sándalo, incienso... Dotado de volumen, excelente equilibrio, refinado paso, grata salinidad y larguísimo final marcado por su sutil carácter oxidativo.

Pepe Raventós, propietario y enólogo, desarrolla una agricultura sostenible y de equilibrio empleando métodos de vitivinicultura ancestrales.

Gramona Celler Batlle 2014

Gramona –Corpinnat– Método Tradicional- Cataluña
Brut
65% xarel·lo, 35% macabeo.
12% vol.
78 €

Pajizo alimonado. Complejo, aromático, finos recuerdos a fruta de hueso desecada, cidra, pera, crema de limón, salvia, romero, eucalipto, espliego, cítricos escarchados, caliza, almendruco, hinojo, etc. Vibrante, armónico, dotado de elegancia, potente, sápido, amplio y larguísima retronasal muy fragante.

Jaume Gramona, enólogo y quinta generación de la familia, supervisa y mima todos los procesos: estudio de los suelos, trabajo ecológico y biodinámico del viñedo y vinificación para obtener esa elegancia característica.

Mas del Serral 2013

Vins Pepe Raventós
Método Tradicional- Cataluña
Brut nature
Bastardo negro, xarel·lo.
12,5% vol.
170 €

Oro viejo. Elegante, aromático, sutiles recuerdos a manzana roja, pera, albaricoque, pan tostado, frutos secos, crema pastelera, agua de azahar, chocolate blanco, calcáreos, caja de puros, cítricos escarchados... Complejo, gran frescura, mineral, burbuja fina, dotado de volumen, sedoso, directo y manifiesto final lleno de matices. Distinguida evolución.

Proyecto personal de Pepe Raventós, que inicia hace una década para elaborar vinos sin el empleo de sulfitos. Las instalaciones se asientan en un recoleto garaje donde experimenta con ánforas, depósitos de cemento y brisados.

Carbó Capdevila 1975
Blancher-Capdevila Pujol
DO Cava
Brut gran reserva
Macabeo, pansá blanca, parellada.
11,5% vol.
250 €

Ámbar. Muy aromático, intenso, finos recuerdos a manzana compotada, carne de membrillo, cidra, amielados, nuez de macadamia, hojaldre, naranja escarchada, hoja de tabaco, laurel seco, tomillo... Elegante, complejo, gran viveza, dotado de volumen, carbónico sutilmente integrado y duradera retronasal. Armónico.

Enric y Ramón, tercera generación de la familia, aplican las enseñanzas de sus antecesores y saben mantener el buen rumbo de la casa. De este exclusivo espumoso apenas elaboran medio millar de botellas.

Kripta 2017
Celler Kripta
DO Cava
Brut nature gran reserva
45% macabeo, 35% parellada, 20% xarel·lo.
11,5% vol.
75 €

Paja dorado. Elegante y complejo, sutiles aromas a manzana asada, cidra, flores secas, bollería recién horneada, almendras, dátiles, naranja escarchada, trigo, azúcar tostado, vainilla, romero, canela... Sápido, gran estructura, equilibrado, refrescante acidez, redondo recorrido; persistente retronasal marcada por notas de frutos secos, ahumados y minerales.

La otrora Agustí Torelló Mata es dirigida en nuestros días por la segunda generación de la familia con Gemma Torelló Sibill como administradora y su hermano Álex en el área enológica y vitícola.

Codorníu Ars Collecta La Fideuera 2014
Codorníu
DO Cava
Brut
100% xarel·lo
11,5% vol.
60 €

Amarillo dorado. Elegante y aromática vía nasal, finos recuerdos a manzana asada, pera, membrillo, cidra, fruta escarchada, bollería recién horneada, poleo, flor de manzanilla, avellanas, cera de panal, nuez moscada, balsámicos... Complejo, amplio, envolvente, burbuja perfectamente integrada, acidez salina, con volumen y larguísima retronasal.

Ya son 18 las generaciones responsables del éxito de esta mítica casa cuyo legado comienza en 1872 cuando Josep Raventós Fatjó elaboró la primera botella de espumoso aplicando el método tradicional.

Turó d'en Mota 2010
Recaredo –Corpinnat– Método Tradicional-Cataluña
Brut nature
100% xarel·lo
12% vol.
145 €

Amarillo alimonado algo velado. Potente, aromas a manzana asada, níspero, piña, crema de limón, tomillo, romero, té verde, laurel, coníferas, notas calizas, cera de panal, limón escarchado... Goloso, directo, refrescante, complejo, mineral, gran equilibrio, balsámico y tenaz retronasal. Carácter mediterráneo.

Ton Mata Moliner dirige y ha sabido introducir cambios sustanciales en sus elaboraciones que muestran un carácter más natural gracias al empleo de técnicas ecológicas y biodinámicas.

Codorníu Ars Collecta El Tros Nou 2010
Codorníu
DO Cava
Brut
100% pinot noir
11,5% vol.
60 €

Paja dorado. Aromático, elegantes recuerdos a cidra, manzana verde, pomelo, balsámicos, hojaldre, nuez moscada, fruta escarchada, hinojo, jara, agua de azahar y notas calcáreas. Sabroso, gran viveza, burbuja fina, con volumen, agradable cremosidad, amplio y refrescante final muy complejo.

El enólogo Bruno Colomer, siempre en la búsqueda de la elegancia en sus elaboraciones, ha sabido mostrar esa sutileza en esta gama de Cavas de Paraje de ajustada producción.

Gramona Imperial 2018

Gramona –Corpinnat– Método Tradicional-Cataluña
Brut
56% xarel·lo, 30% macabeo, 10% parellada, 4% chardonnay.
12% vol.
27 €

Amarillo dorado. Aromática e intensa nariz, recuerdos a manzana asada, pomelo, orejones, frutos secos, balsámicos, calcáreos, monte bajo, hojarasca, flores amarillas... Complejo, dotado de volumen, carbónico muy bien integrado, vibrante, estructurada y pertinaz retronasal; sápido final.

—

La sexta generación de la familia Gramona ha ido tomando de forma pausada el relevo generacional con los primos Roc y Leonard a la cabeza.

Juvé & Camps Reserva de la Familia 2019

Juvé & Camps
DO Cava
Brut nature gran reserva
50% xarel·lo, 35% macabeo, 15% parellada.
12% vol.
20 €

Brillante paja dorado. Aromática e intensa nariz, recuerdos a níspero, albaricoque, manzana, cidra, pan horneado, hojaldre, mantequilla, balsámicos, agua de azahar, pedernal, hinojos, almendra... Complejo, envolvente, fina burbuja, mineral, mentolado y remanente final muy fresco. Hace salivar.

—

Meritxell Juvé ha recogido el testigo de esta casa familiar y sigue el camino de la innovación constante junto a la práctica de una vitivinicultura no intervencionista, yendo a la naturalización del viñedo y la zonificación de fincas.

Manuel Raventós Negre 2017

Raventós i Blanc
Método Tradicional-Cataluña
Extra brut gran reserva
70% xarel·lo, 30% macabeo.
12,5% vol.
85 €

Oro viejo. Complejo, intenso, finos aromas a cabello de ángel, carne de membrillo, miga de pan, hojaldre, monte bajo, almendra, anacardos, amielados, minerales, finos empireumáticos, florales... Potente, sápido, amplio, gran esqueleto, con tensión, cremoso y larguísimo final aromático.

—

Manuel Raventós, hijo de Josep Mª Raventós i Blanc, sólo elabora este singular extra brut en añadas excepcionales. Siempre ha defendido que no hacen vinos perfectos, pero sí auténticos, como es sl caso.

Manuel Raventós Negre Mágnum 2012

Raventós i Blanc
Método Tradicional-Cataluña
Extra brut gran reserva
100% xarel·lo
12,5% vol.
228 €

Oro viejo. Potente, complejo, recuerdos a manzana asada, membrillo, pera, limón escarchado, anacardo, nueces, bollería recién horneada, mentoles, hoja de tabaco, laurel, notas micológicas, arcilla y tiza. Amplio, armónico, elegantes sensaciones de su crianza, gran frescura y larguísimo final con un amplio abanico de aromas.

—

Los enólogos Pepe Raventós y Joan Muné muestran el potencial de evolución de la variedad xarel·lo, practicando una crianza en rima en este espumoso durante más de 150 meses. Sólo han elaborado 344 botellas.

Recaredo Subtil 2019

Recaredo –Corpinnat– Método Tradicional-Cataluña
Brut nature
100% xarel·lo
11,5% vol.
42 €

Oro viejo. Muy aromático, apuntes a albaricoque, cidra, carne de membrillo, calcáreos, mantequilla, tarta de manzana, empireumáticos, hinojo, amielado, limón, orégano... Sápido, vibrante, amplio, bien armado, armónico y acusado final amable.

—

Si hay una singularidad que llevan a cabo los enólogos Ton Mata y Núria Arteaga a la hora del envejecimiento en rima, es el empleo directamente del tapón de corcho en lugar de la tradicional chapa.