CLUB DE

GOURMETS

38 AÑOS

Gastronomía y Viajes

GRATIS
PASAPORTE GOURMETS
Bodegas con restaurantes y hoteles

RESTAURANTE ALABASTER

SUTILEZA ATLÁNTICA

Josep Lluis Bonet
Pasión y burbujas

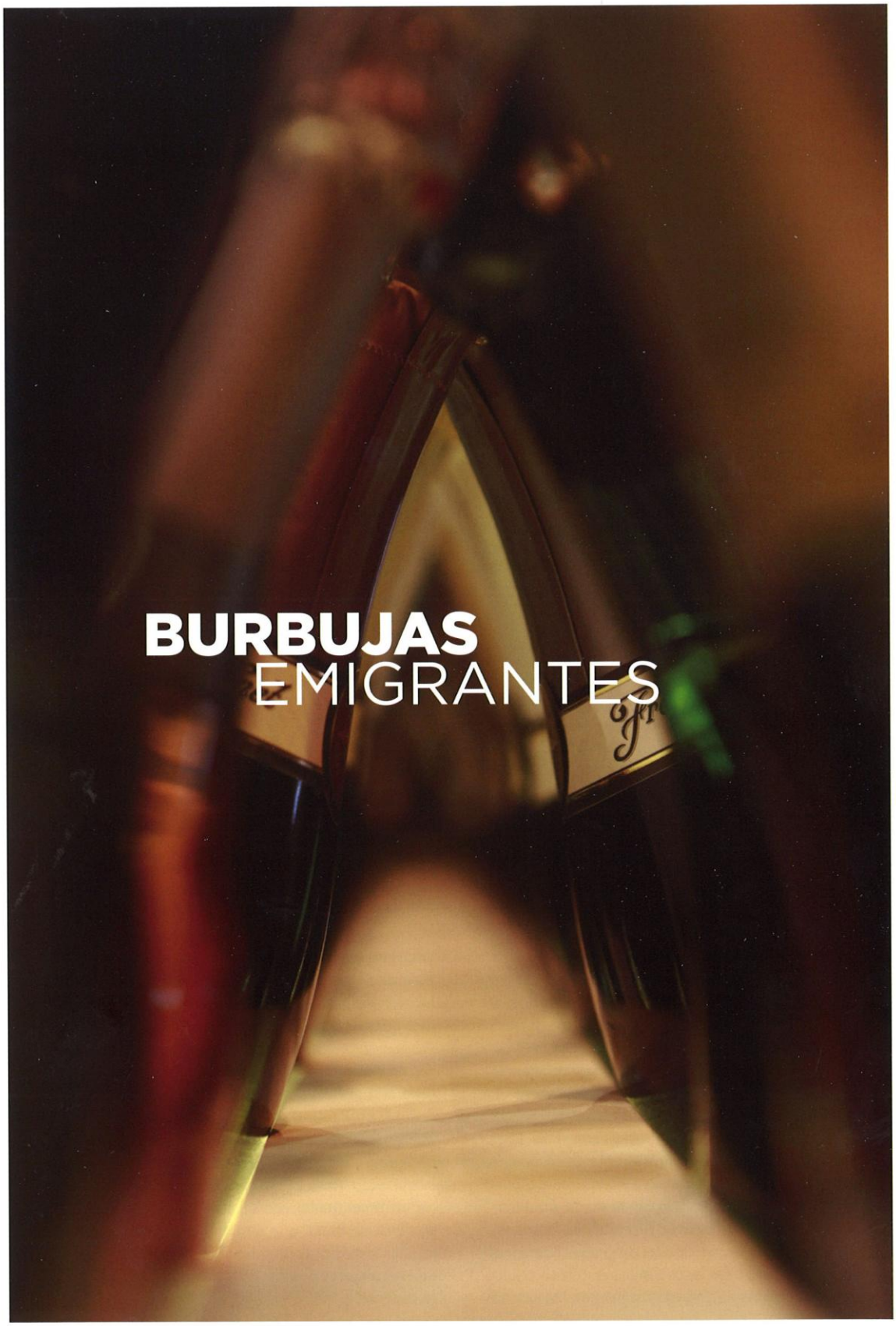
Especial
Cavas y champagnes

Polinesia francesa
Rumbo al paraíso

8 413042 776901 00465

GRUPO GOURMETS

Nº. 464-465 Diciembre 2014 - Enero 2015 | Año XXXVIII | 4 euros | Canarias 4,15 euros | www.gourmets.net



BURBUJAS EMIGRANTES

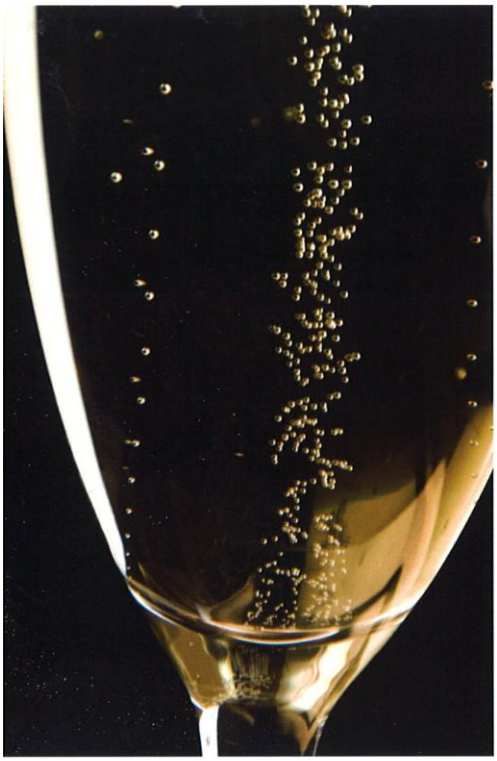
Los datos reflejan importantes descensos en las ventas del mercado interior de nuestros prestigiosos vinos espumosos, justo en un momento en el que el mercado internacional los eleva, en determinados casos, a los altares, igualándolos con reputados champagnes.

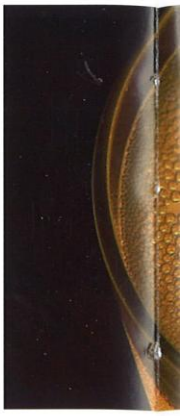
Texto: Ignacio Crespo

Como ocurre con el consumo de vinos tranquilos, los vinos espumosos llevan una importante y preocupante línea descendente de ventas en España. Las estadísticas del CRDO Cava indican que, desde 1986 hasta el 30 de junio de 2014, ha habido un descenso del 20% en el mercado nacional. Se ha pasado de vender alrededor de 101 millones de botellas a poco más de 81 millones. Por el contrario, el ascenso de la demanda del mercado internacional es realmente significativo, alcanzando en el mismo periodo indicado anteriormente, de algo más de 123 millones a cerca de 160 millones de botellas.

Luces y sombras

Parece que los españoles no tengamos ganas de festejar con estas clásicas burbujas, pero se puede analizar levemente el porqué de la situación actual. Desde el 2006, parece que ha habido un punto de inflexión. Los principales hechos acaecidos desde ese año se podrían resumir, a grandes rasgos, de la siguiente manera: en primer lugar, el comienzo del debate político sobre el tema de la independencia de Cataluña que generó y mantiene, de manera clara, un boicot por parte de los consumidores. En segundo lugar, la falta de unidad entre las grandes compañías del sector y los pequeños elaboradores, y por último, aunque no menos significativo, el incremento de las ventas de champagne, lo cual sorprendió, en su momento, a las grandes casas del país vecino. Aunque por contra, elaboradores y bodegueros, al igual que la mayoría de empresas españolas, sabedores de las dificultades del mercado nacional, apostaron hace más de siete años por buscar en el mercado internacional la solución a la bajada de ventas nacionales. Y amén que lo han conseguido, llegando a un aumento del 30% y empezando a ser importantes, incluso, competidores de los reputados champagnes de reconocidas bodegas francesas.





La calidad impera

En la última década, especialmente, nuestros cavas y espumosos han incrementado su calidad gracias a mejores controles en el viñedo y al empleo de modernos sistemas de elaboración. Las nuevas generaciones de cavistas y elaboradores van perfeccionando los tradicionales métodos de producción y también, desde los diferentes Consejos Reguladores y otros órganos de control, se realizan exhaustivas pruebas de control.

Su línea ascendente, en lo que a calidad se refiere, queda reflejada en las puntuaciones de la última edición -la trigésima- de la **Guía de Vinos Gourmets (GVG) 2015**. Si en la edición anterior de la GVG eran 104 los vinos que alcanzaban una puntuación por encima de 80 puntos sobre 100, en ésta última son 124, cerca de un 20% más.

Y esa calidad, además de los espumosos elaborados bajo el marchamo de la DO Cava, se ha ampliado a otras denominaciones, algunas seguro que le sorprenderán, como es el caso de Rías Baixas, Lanzarote, Chacolí de Guetaria, Alicante o Sierras de Málaga.

Se prefieren longevos

Gracias a la inclusión de la añada en las botellas de este tipo de vinos -en la mayoría de los casos, a partir de principios de este siglo-, se puede analizar la evolución de los mismos con datos más fiables. Así se pueden encontrar deliciosos y complejos espumosos españoles con más de una década de antigüedad. Esto se ve reflejado, por ejemplo, en concursos internacionales de champagnes y vinos espumosos en los que las burbujas patrias llegan a lo más alto del podium, como es el caso de la bodega Gramona con su Enoteca brut nature de la añada 2000, elegido en 2014 como mejor cava del mundo en The Champagne & Sparkling Wine World Championships.
En la XXX edición de la GVG 2015, destacan entre las mejores puntuaciones los espumosos de las añadas 2008 y 2010, lo cual apunta el poder de envejecimiento de estos vinos cuya imagen, para la mayoría de los consumidores, era y es de un producto de consumo rápido y sin capacidad de guarda. Al igual que ocurre con ciertos vinos tranquilos, no debemos asustarnos en decantar, de manera suave, algunos cavas o espumosos de añadas antiguas para que muestren todo su potencial.

Los indispensables

Tras la cata -a ciegas-, de cerca de trescientas referencias de espumosos para la GVG 2015, las bodegas que mantienen su regularidad y aparecen reseñadas con alguno de sus productos en el Cuadro de Honor de Los Mejores Vinos de España y que podemos denominar "clásicos habituales e indispensables". Raventós i Blanc, Gramona, Recaredo, Codorníu, Freixenet, Roger Goulart, Agustí Torelló i Mata, Llopart, Torelló, Rimarts y Juvé & Camps. A éstas se han unido, en esta ocasión, otras casas de reconocida trayectoria, como son: Mestres, Albet i Noya, Giró Ribot, Vilarnau, Bodegas Muga, Durán, Can Ràfols dels Caus, Adernats Vinícola de Nulles, Jané Ventura, Canals Canals, Bodegas y Viñedos Artadi, Cellers Carol Vallès, Vives Ambrós y Cavas Nadal. □

EL "TOP 8"

Existen, a los que podríamos denominar, clásicos habituales entre los cavas mejor calificados edición tras edición. Las burbujas que nunca defraudan.

98/100

Enoteca Personal Manuel Raventós 2000
Bodega: Raventós i Blanc
Zona: Comarca Vinícola Método Tradicional
Clase: Brut nature gran reserva
Variedades: 40% macabeo, 27% parellada, 25% xarel·lo, 8% chardonnay.
12% vol.
Precio: 115,50 €

Oro viejo. Intenso y muy aromático, aparecen complejas notas de orejones, anacardos, toffee, piñones, hojaldres, leche de almendras, carne de membrillo, mantequilla tostada, cabello de ángel y un largo etcétera. Cremoso, carbónico muy bien integrado, sensaciones de fruta destacada, nueces de macadamia, vainilla, incienso, chocolate, tabaco, marrón glaçé... Persistente vía retronasal llena de matices. Destaca su viveza y untuosidad.

97/100

Enoteca Gramona Finca Celler Batlle 2000
Bodega: Gramona
Zona: Cava
Clase: Brut gran reserva
Variedades: 70% xarel·lo, 30% macabeo. 12% vol.
Precio: 120 €

Oro limpio y brillante. Intenso, complejo y muy aromático, recuerdos de manzana asada, orejones, piña madura, notas de bollería recién horneada, cereales, avellanas, florales, café, tabaco, pimienta blanca, jengibre... Potente y a la vez elegante, amplio, estructurado, envolvente recorrido, sensaciones de membrillo, ciruela amarilla, crema pastelera, hojaldre, chocolate blanco, finos tostados, hierbas aromáticas... Persistente y largo final. Redondo.

97/100

Gramona Celler Batlle 2004
Bodega: Gramona
Zona: Cava
Clase: Brut gran reserva
Variedades: 70% xarel·lo, 30% macabeo. 12% vol.
Precio: 47 €

Paja dorado. Intenso y complejo, aromas de fruta de hueso, piña compotada, manzana asada, hojaldre, levadura, pan grillé, especiados, cidra, frutos secos, cedro... Potente, amplio, de gran estructura y finura, sensaciones de ciruela amarilla, fruta exótica, chocolate blanco, notas de bollería, grano de café, notas de té, tostados, pomelo, hoja de tabaco, hojarasca... Persistente y largo final lleno de matices.

97/100

Recaredo Reserva Particular 2004
Bodega: Recaredo
Zona: Cava
Clase: Brut nature gran reserva
Variedades: 67% macabeo y 33% xarel·lo -todo el mosto de la variedad xarel·lo es fermentado en barrica de roble-. 12% vol.
Precio: 51 €

Amarillo dorado. Intenso y elegante, aromas de fruta asada y escarchada, níspero, carne de membrillo, masa de pan recién horneada, notas de bollería, crema pastelera, nuez moscada, etc. Muy vivo, cremoso, sensaciones de ciruela amarilla, hinojos, canela, sándalo, frutos secos, balsámicos, pimienta blanca y minerales. Larga y compleja vía retronasal muy aromática.

95/100

Mestres Visol 2007
Bodega: Cavas Mestres
Zona: Cava
Clase: Brut nature gran reserva
Variedades: 40% xarel·lo, 35% macabeo, 25% parellada. 12,2% vol.
Crianza: 6 meses en barrica.
Precio: 19 €

Dorado brillante. Intenso y aromático, recuerdos de carne de membrillo, piña, cidra, hojaldre, hierbas aromáticas, amielados, cereales, grano de café, florales (dama de noche)... Complejo, equilibrado y untuoso, sensaciones de melocotón, manzana roja, eucalipto, caramelo toffee, canela, vainilla, cremosos, romero, frutos secos, etc. Persistente y elegante final.

95/100

Recaredo Subtil 2007
Bodega: Recaredo
Zona: Cava
Clase: Brut nature gran reserva
Variedades: 62% xarel·lo, 30% chardonnay, 8% macabeo. 12,5% vol.
Crianza: Un 7% del ensamblaje corresponde a vinos criados en barrica.
Precio: 23 €

Atractivo paja dorado. Complejo y aromático, gratos recuerdos de fruta asada y desecada, puntas de frambuesas, hojaldre, frutos secos, laurel, flores secas, herbáceos frescos y crema pastelera. Muy vivo, equilibrado y sabroso, aparecen sensaciones de manzana, orejones, cerezas, herbáceos, mentoles, minerales, etc. Persistente final con una larga vía retronasal.

95/100

Roger Goulart Oak 2007
Bodega: Roger Goulart
Zona: Cava
Clase: Extra brut gran reserva
Variedades:, 70% xarel·lo,14% macabeo, 13% parellada 3% chardonnay. 12,5% vol.
Precio: 47 €

Amarillo dorado. Intenso y aromático en nariz, recuerdos de manzana asada, fruta escarchada, avellanas, flor de azahar, notas de pastelería, anisados... Complejo, sabroso, amplio, sensaciones de membrillo, crema de limón, piña madura, almendras tostadas, miga de pan, mantequilla ahumada y herbáceos frescos. Persistente final.

94/100

Gran Torelló 2008
Bodega: Cavas Torelló
Zona: Cava
Clase: Brut nature gran reserva
Variedades: 38% xarel.lo, 37% macabeo, 25% parellada. 12% vol.
Precio: 26 €
Brillante paja con tonos verdosos. Aromático y complejo, prevalecen notas de manzana asada, membrillo, fruta escarchada, cabello de ángel, hojaldre, toques ahumados y flor de camomila. Fresco, equilibrado, estructurado, con carbónico bien intergrado, sensaciones de melocotón, paraguaya, pomelo, níspero, anisados, recuerdos de pastelería recién horneada... Persistente y vivo final con una atractiva vía retronasal.