MÁS ALLÁ DEL CAVA

LA REBELIÓN DE LAS burbujas

LOS ESPUMOSOS CATALANES LLEVAN TIEMPO TOMANDO CAMINOS QUE NO SIEMPRE ESTÁN LIGADOS AL CAVA Y QUE REIVINDICAN CON FUERZA SU PROCEDENCIA. FUERA O DENTRO DE LA VASTA DENOMINACIÓN, EL TERRITORIO, EL ORIGEN, ES LA CLAVE.

TEXTO: RAQUEL PARDO. FOTOS: ANTONIO DE BENITO.

El pasado 6 de marzo Agustí Torelló i Sibill daba por inaugurada una nueva etapa en su trayectoria profesional. Era un paso importante para la vida de este enólogo que rompe con su pasado (ligado a la casa cavista que lleva el nombre de su padre, Augstí Torelló Mata, aún en activo) y comienza de cero, "haciendo lo que siempre he querido hacer". Nacía así el proyecto AT Roca, una iniciativa de trabajo en equipo junto a su hijo Agustí Torelló Roca, que apuesta por el terreno y se atreve con un primer vino en Montsant y un vino blanco y fresco del Penedès, gracias al conocimiento del joven Torelló Roca de la elaboración de tintos.

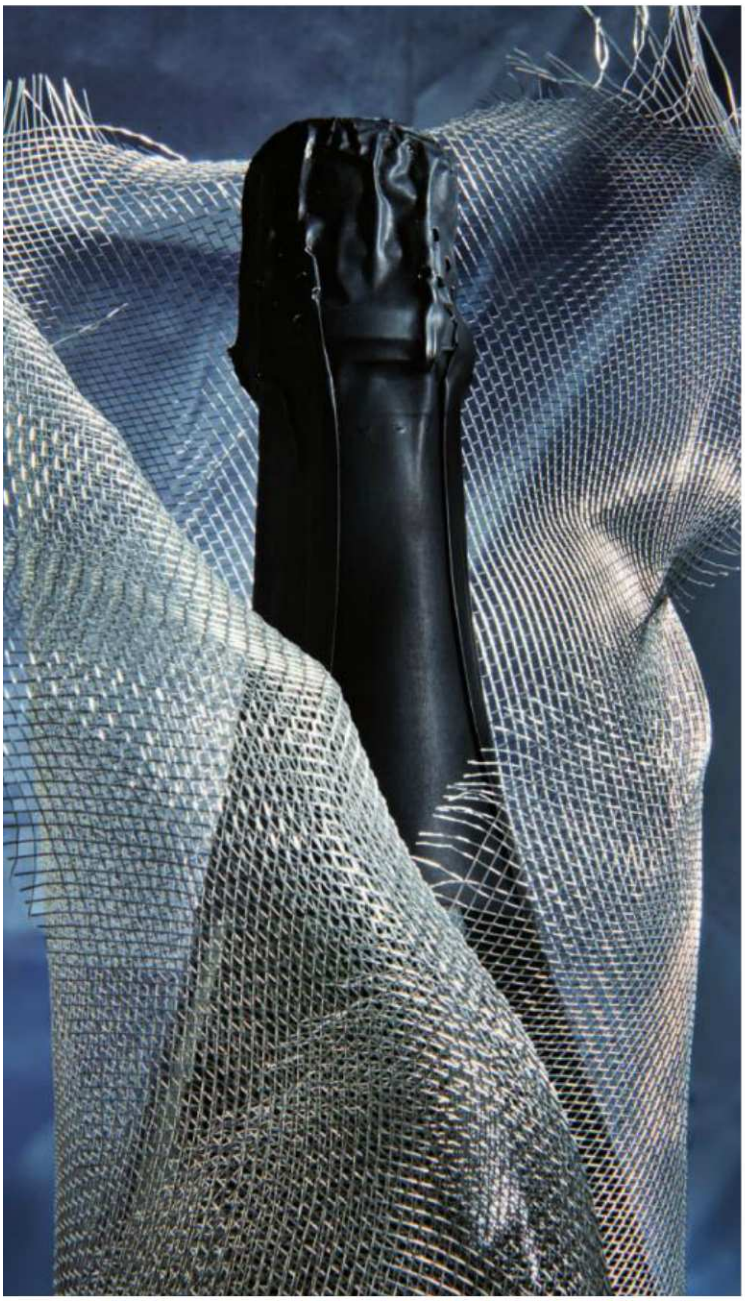
Pero la ruptura con el pasado cavista de Torelló viene de la mano de dos espumosos que ha creado junto a su hijo. Por primera vez, este hombre, cuyo presente profesional se ha labrado entre burbujas, –"solo sé hacer cava"–, comenta, se distancia de la denominación para elaborar vinos fuera de ella y bajo el amparo de la D.O. Penedès. Un salto que puede parecer osado, pero que se suma al de otros muchos de enólogos y bodegueros que han decidido que el cava no es lo suyo. No porque no les guste la efervescencia, sino porque lo que es este espumoso hoy, con sus grandes producciones y una dimensión que excede el Penedès y se extiende por La Rioja, Extremadura, Valencia o Castilla-La Mancha, se aleja de la concepción que ellos tienen en mente: un vino ligado a un territorio, una producción controlada (nada de millones y millones de botellas) y unos precios, los de la uva, que dignifiquen al agricultor.

Porque, si se encuentran cavas de un euro en las estanterías del supermercado ¿a cuánto se ha pagado la materia prima al viticultor? No, el *low cost* para el cava no va con ellos y decidieron "divorciarse", renunciando así a su amparo y a la buena marcha del espumoso español por excelencia en mercados internacionales, donde sigue siendo líder en la exportación de vinos elaborados por el método tradicional, según datos del Consejo Regulador, quien declara un precio medio (venta al público) de la botella de 4,45 euros, sin variaciones en los cuatro últimos años.

Pioneros

"Sería fantástico salir al mercado internacional y ver que cava es sinónimo de garantía, pero ahora no lo es", comenta Albert Milà, propietario de Mas Comtal y uno de los pioneros en el abandono de la Denominación Cava. Milà decidió salirse en 2002 debido, explica, a la "prepotencia que existía, a los criterios de caciquismo que movían algunas de las actuaciones del sector cavista y a imposiciones que iban surgiendo para favorecer a las grandes producciones y frenar la competencia por parte de los pequeños elaboradores". "La Denominación existía, pero no se la podías contar a nadie porque empezaba en Cataluña y terminaba en Extremadura", comenta en rela-

Los productores de espumoso se sienten cada vez más ahogados por la estrechez de criterios que rodea s este sector.



algo inaceptable para los productores de marcas blancas y de grandes volúmenes.

La ruptura fue total y hoy Mas Comtal elabora y vende sus 15.000 botellas de espumosos del Penedès en Cataluña, resto de España y en mercados internacionales, donde, asegura, llevar la etiqueta del origen "es un argumento de venta". Está convencido de que, si bien los grandes elaboradores no entrarán en su filosofía de procedencia y territorio, sí se irán sumando los pequeños, disconformes con las "discrepancias internas" del cava. De momento, en Penedès ya se están barajando nombres propios para sus espumosos, asegura Milà, aunque todavía no desvela ninguno.

Tras Milá, bodegas como Albet i Noya, Mas Beltrán, Loxarel y muchas otras han seguido el mismo camino, el de apostar por un espumoso con identidad propia que hable de una región de origen, aunque no se llame cava.

El más rebelde: Raventós i Blanc

Si hay un episodio emblemático de rebelión en el cava es el que protagonizó en noviembre de 2012 la bodega Raventós i Blanc, una marca familiar cuya trayectoria está íntimamente ligada a este espumoso. Según expresa su comunicado "Por qué dejamos la D.O. Cava", tras 150 años de historia el cava se ha convertido en una denominación "orientada al volumen, sin identidad geográfica propia en términos de clima y suelos". Josep Raventós 21ª generación de familia vitícola del Penedès, director de la bodega e impulsor de la salida, añade que "el cava ha dado la espalda a la viticultura" y que ahora su principal obsesión es "recuperar la raíz". Una raíz, la de Raventós, que entronca con la del mismo cava, pues ya en el 1888 Manuel Raventós Domenech mezcló en un coupage las tres uvas autóctonas del cava en el Penedès: macabeo, xarel·lo y parellada.

Su abuelo, Josep María Raventós i Blanc, fue el primer presidente de la Denominación Cava y enólogo de Codorníu durante casi 40 años, hasta su salida de la casa para fundar junto a su hijo Manuel (padre de Josep) una nueva bodega. Poco después de hacerlo, tras concretar el coupage del primer cava con marca Raventós i Blanc, moría y dejaba el proyecto en manos de su hijo, que pasó una etapa, comenta Josep, "malísima" en la que tuvo incluso que vender la casa familiar para seguir adelante.

Josep Raventós se incorporó en 2001 a la bodega obsesionado por que la lucha de la familia no fuera en vano y continúa en esa búsqueda. Su salida del cava es parte de ese relevo que parece haber tomado para continuar peleando por un espumoso que exprese identidad de territorio, sin necesidad de ser llamado cava. Por eso se planteó en 2012 una marcha tranquila y el

MUCHOS PRODUCTORES HAN EMPRENDIDO ESTA RUPTURA CON **EL SECTOR PARA CONTINUAR PELEANDO POR UN ESPUMOSO** QUE EXPRESE IDENTIDAD DE TERRITORIO, SIN NECESIDAD DE LLAMARSE CAVA.

ción con la vasta extensión de terreno que ampara la reglamentación del cava razón por la que no es estrictamente una Denominación de Origen pese a regirse de forma parecida.

La opción de Milà, como ahora la de Torelló Roca, fue Penedès, territorio al cual pertenecen sus viñedos y donde elaboran sus espumosos, cuya reglamentación tuvo que comenzar desde cero en la D.O., pues hace 12 años no existía legislación sobre vinos con burbujas del Penedès. Comenta que en un principio se intentó que dentro del cava hubiera una subzona Penedès, pero la respuesta administrativa fue el no; de ese modo se hubiera limitado la entrada de uva procedente de otras regiones y, cree, condicionado al alza su precio,

comienzo de una nueva denominación, Conca del Riu Anoia. Aún está en pañales y su siguiente paso es encontrar otra bodega, un "compañero de viaje" para funcionar como marca colectiva. Ya tienen unos requisitos marcados aparte de la demarcación territorial, como la prohibición de comprar cava en punta, la propiedad de, al menos, el 50% del viñedo con el que se elabore el espumoso o la dedicación completa del viticultor a la viña, además de la elaboración de vinos con añada y procedentes de agricultura ecológica o biodinámica.

Y de ahí a la Denominación de Origen (esta vez sí, de Origen, con mayúsculas): "creemos que aquí hay un potencial muy fuerte de suelos, clima y variedades autóctonas" y que se puede crear un "marco de confianza" con vinos de calidad. Dar prestigio al espumoso es su objetivo, con una denominación propia que acoja únicamente este tipo de vinos. Por eso no contempla la opción del Penedès como algunos de sus compañeros: "No es suficiente porque se corre el riesgo de caer en la categoría de crémant, un vino más dentro de una denominación con vinos de otra clase".

Rupturistas desde dentro

Junto a todos estos proyectos fuera del cava, hay quien opta por mantener la mención en sus etiquetas e iniciar su propio camino rebelde. Gramona es una de esas bodegas que lleva años revolucionando el cava y marcando tendencia desde dentro. A finales del año pasado lanzaba los primeros Enoteca Gramona, un proyecto que llevaba gestando desde los 90 y que Xavier Gramona definió como "El cambio de paradigma" en el cava. Se trata de la valorización del terreno, de las posibilidades de la xarel·lo como uva para cavas de largas crianzas y de esa permanencia en las bodegas de un mínimo de cuatro años y superando la década, un procedimiento habitual en Champagne pero inédito hasta no hace mucho en cava, y que, según el propio Xavier Gramona, costó hacer entender entre cavistas y crítica vinícola.

Algo parecido está haciendo Ton Mata en Recaredo. Para esta bodega, comenta Mata, "el origen como signo distintivo y diferenciador es muy importante", por lo que allí solo elaboran cavas a partir de su propio viñedo, y los someten también a crianzas que van desde los 30 meses a más de doce años. Su preocupación por la expresión del terreno va en aumento y entienden la agricultura biodinámica como una parte de la elaboración, no como argumento de venta. Ya está en el mercado su primer cava biodinámico certificado por Demeter, el rosado Intens 2010.

Sobre el cava, opina Mata que "sería deseable que la Denominación Cava fuera capaz de establecer oficialmente los requisitos para que el cava pueda reflejar un territorio específico y expresar si el viticultor es al mismo tiempo el elaborador o no" y poner esta información a disposición del consumidor. S

At Roca

Brut Reserva 2012 | **Macabeo, xarel·lo y parellada** | **D.O. Penedès** | **12€** | Espumoso insignia del proyecto familiar de los Torelló Roca, con vocación de enseñar el terreno. Fresco, equilibrado, vivaz e intenso, muy bien diseñado, de burbujas constantes, muy sabroso

Raventós i Blanc

Gran Reserva De La Finca 2010 | **Xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay** | **Conca Del Riu Anoia** | **19,13€** | Magnífico y complejo espumoso "rebelde", elegante, serio, amplio de aromas, redondo y potente, un señor vino, pensado para hacer disfrutar.

Mas Comtal

Brut 2011 | **Xarel·lo y chardonnay** | **D.O. Penedès** | **10€** | Intenso en nariz, con aromas muy particulares, tostado, muy seductor. El trago es seco, vinoso denso, con textura, largo.

Enoteca Gramona

2000 Brut Nature | **Xarel·lo y macabeo** | **Cava** | **120€** | La rebelión del cava llevada a la excelencia. Mineral, distinto, serio, profundo; generoso, oscuro, lleno de matices, complejo, magnético.

Intens Rosat

Brut Nature 2010 Recaredo | **Pinot Noir y monastrell** | **Cava** | **18€** | Primer cava biodinámico con certificación Demeter, rosado maduro, rico, sabroso, frutal, potente, intenso. De gran diversidad aromática.