



MIS MEJORES CHAMPAGNES Y CAVAS

Publicado el [20 diciembre, 2015](#) por [jpenin](#)

La extraordinaria mejora que han experimentado los cavas españoles en los últimos 15 años ha sido de tal magnitud, que a la hora de comparar un buen cava con un buen champagne la elección **no es tan sencilla**. No obstante, he aquí cinco marcas de champagne y otras cinco de cava que nunca me han dejado en la cuneta en el transcurso de los últimos 20 años



La diferencia entre elegir un buen cava y un buen champagne, sin duda, será la etiqueta. No me refiero a su texto sino al concepto, ver [mi post](#).

Si nuestro anfitrión nos invita a una prestigiosa marca de champagne, posiblemente nos sentiremos más honrados que si nos obsequia con un cava del mismo nivel. No es tanto que el vino francés sea más caro ya que a esas cotas de calidad, los precios son semejantes y ni tampoco que sea mejor. Hoy ha habido patinazos clamorosos para identificarlos cuando en una cata a ciegas compiten champagnes con sus homónimos españoles. La diferencia va por otro lado. Por ejemplo, si me regalan un gran reloj suizo estaré más agradecido que si me regalan un gran reloj japonés. Es una cuestión de prestigio, historia, precio y altura social del producto, porque la hora exacta nos lo darán igual ambos relojes.

Lo mismo sucede con el cava y el champagne. Hoy afortunadamente la calidad en la gama alta de ambos productos son similares, pero lo llamativo es que sus precios también lo son -dejando aparte los nombres míticos- en lo alto del palmarés de ambos espumosos.

En cambio, si yo fuera el anfitrión, es posible que el invitado acepte de buen grado la oferta de un cava **Gramona Enoteca 2001 a 130 €** o la de un **Recaredo Reserva Particular 2004 a 52 euros** porque es palabra de experto. Como no sería más si hiciera lo mismo con un champagne **Bollinger Especial Cuvee a 92 €** la botella o un **Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2004 a 154 €**.

En los innumerables tragos con champán, he probado todas las marcas gloriosas y también de “petits recoltants”. Desde aquellos “brut sauvage” de los pequeños propietarios que bebía hace treinta años, a los de ahora de terruño, tanto biológicos como biodinámicos, mi conclusión es que aunque me gustan por su carácter, por ese factor que transmite la tierra, o su ligero perfil silvestre, no alcanzan la **finura, elegancia, madurez y “feminidad” que busco en el champagne**. Estos rasgos de refinamiento solo me los proporcionan las grandes marcas que, en general, son de elevada producción, si bien de estas solo me interesan sus maduros cuvées y exquisitas millesimes que cito más abajo.

Con los vinos espumosos de ambos orígenes sucede lo mismo que con los mejores vinos de Jerez, que solo las casas históricas y curiosamente también de gran producción, elaboran lo mejor de cada tipo. Uno de los factores que identifica tanto al champagne como al cava es su **regularidad** frente a las variables de los vinos tranquilos. Por eso puedo hablar de valores gustativos en relación con la frecuencia de ingesta que he tenido con estas marcas y que mis gustos no son diferentes a los de los grandes expertos, tanto críticos como consumidores de champagne todo el mundo.

En lo que se refiere al cava nunca me podía imaginar que en este tipo de vino y con las variedades catalanas se pueda alcanzar la **complejidad y dimensión** que adquieren estos vinos con el tiempo de reposo en botella. Hasta hace 15 años aseguraba que los cavas no envejecían con la misma elegancia que los champagne. En algún artículo afirmé que los cavas envejecían mal sin percatarme que hasta entonces al licor de expedición se le añadía vino viejo e incluso brandy, virando a gustos evolucionados de frutos secos, siguiendo la costumbre catalana heredada de las antiguas prácticas champanera ya erradicadas. Este modo de hacer cava causaba una aceleración prematura de su vejez sin recursos para apreciar la elegancia de las lías con un considerable extracto seco y sin permitir su lenta y fina reducción en su trayecto de crianza en rima. Hoy, por el contrario, las técnicas del frío, el control y momento adecuado de vendimia, una mayor selección de la edad de las viñas y racimos, y sin extraños dosajes en el degüello, aproximan el cava al Champagne en la finura, elegancia y mantenimiento en botella.

MI SELECCIÓN

No voy a presumir de beberme este rosario de marcas todos los años porque mi bolsillo no da para tanto. Es mi experiencia en catas y alguna botella comprada que, durante las dos últimas décadas, no me han defraudado, muy al contrario, a pesar de las diferencias de cosechas. Los precios, como es natural, no corresponden al nivel de calidad. Hablamos de marcas legendarias, al menos en las francesas, cuyo valor es principalmente prestigio y singularidad. No hay que olvidar que son “productos joya” de resonancias sociales y mundanas. No solo se *bebe* sino que se *celebra* y **la marca es un label de prestigio y poder económico**. Vinos que más que beberlos son para regalarlos. En general, todos los espumosos seleccionados tienen en común sus suelos calcáreos, un magnífico sustrato mineral que aporta finura y delicadeza. Si bien las marcas reseñadas pueden adquirirse por casi todas las vías comerciales, he citado a Lavinia y Vilaviniteca por ser las tiendas con mayor oferta en esta gama de precios. He aquí mi mejor selección para estas Navidades.

CHAMPAGNES



98 Bollinger RD brut 2002 165€ Vilaviniteca

Desde que visité esta casa por primera vez en 1992, he sentido una permanente seducción por esta marca, en particular por el RD (Recientemente Degollada). Es el arte de aprovecharse del viejo roble para multiplicar la complejidad en el espumoso, sin que la madera se note y la originalidad de criar el vino antes de la fermentación en botella, en botellones magnum. Es finísimo, impresionante de complejidad y de una añada extraordinaria.



96 Dom Perignon Rose 2004 288 € (Lavinia)

Dom no es mi marca preferida en blanco pero en rosé me parece fabuloso. El toque frutoso que con el tiempo en botella reduce a notas entre confitadas y marchitas se une a la magnífica autólisis de las levaduras. Es sedoso, complejo, descomunal, con una burbuja acariciante y sutil.



99 Salon 2002 Blanc de Blancs 392 € (Vilaviniteca)

Añada fría, las mejores en estos tiempos del cambio climático. Es el Vega Sicilia del champagne, denso, pleno de sensaciones maduras, levaduras con rasgos marchitos y frutos secos integrados con un sinfín de matices. Es un blanc de blancs -los que más me gustan- de la zona de la Cote des Blancs. Sobresale su burbuja acariciante y persistente.



96 Louis Roederer Cristal Brut Rose 2007 176€ (Lavinia)

La cosecha 2007 fue fría pero excelente para el chardonnay cuya proporción en este vino es del 45%. El resto de pinot noir deja una pequeña estela de “frutosidad confitada y flor marchita” a pesar de no haber sido tan rotundo como otras añadas. Siempre en su conjunto me ha parecido muy delicado, sedoso y con una burbuja, finísima y muy integrada, por supuesto.



95 Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2005 150 € (Lavinia)

Para mí siempre ha sido mi “blanc de blancs” más definido: ligero, mineral, elegante, afilado, sutil, en algunas cosechas, sobre todo las más frías, no se reconoce el origen; es un champagne muy personal. Deja en la boca una sensación fresca con una burbuja refinada que apenas se perciben los años de crianza.

CAVAS



98 Gramona Enoteca 2001 120€ (Vilaviniteca)

Un *gran reserva* lleno de complejidad, finura y suntuosidad. Burbuja finísima. Siendo un brut nature, el largo tiempo en rima ha dulcificado el rasgo seco y amargoso de este tipo de vino. Toques delicados de hierbas finas (tocador) con una cierta expresión del terruño. Es un cava comparable a los mejores champagnes de esta vejez.



97 Enoteca Personal Manuel Raventós 1996 363€

No es un cava como denominación geográfica pero es un cava como concepto. Es el “cum laude” de la casa y muy difícil encontrarlo en el mercado. La “selección de las selecciones” de Raventós i Blanc. Hasta el año 2000 los vinos de esta bodega no llegaban a superar al tronco Cordoniu. Hoy se salen en calidad y complejidad. Es la demostración más palpable del poder de envejecimiento de las variedades catalanas. Tiene todos los atributos de la vejez, fundidos con la fuerza y viveza de la juventud. Lías finas con notas de flores marchitas y matiz almendrado. No en balde es una de las mejores cosechas de estos últimos 20 años.



96 Gramona Celler Batlle 2005 56€ (Lavinia)

La rareza de los “Batlle” siempre me ha seducido. Aun me acuerdo del 2000 que fue apoteósico. Posee la riqueza de la evolución elegante de las lías durante los años de crianza, que le aporta ese rasgo glicérico sedoso que modera el amargor, dotándole de una cierta dulzura. Es fino, maduro, con una burbuja muy fundida en el vino.



96 Recaredo Turó D'en Mota 2003 98€

Durante mucho tiempo a los vinos de esta casa le sobraba crianza en el sentido de evolución sin complejidad. Es posible que estos vinos, con el tiempo comiencen a relucir. Tal vez sea este caso cuando la crianza de 100 meses desemboca en matices de frutos secos y notas finas de lías reducidas. Es elegante, con fineza y fuerza a la vez, boca acariciante y con un retronasal mineral (tiza) y especias.



95 Juvé & Camps Finca La Capella 2005 65€

Los intentos de esta bodega por desmarcarse en las alturas de la calidad desde el famosísimo “Reserva de la Familia”, fueron onerosos durante muchos. En las últimas entregas J&C ha mejorado en su condición agrícola que se ha transmitido al producto. Tal es el caso de la parcela La Capella, de algo mas de 7 hectáreas, cuyos suelos, de cierta composición caliza, le otorga la fineza que permite los largos envejecimientos en rima, sin perder el fuelle de la juventud. Es maduro, con leves matices de frutos secos, lías finas en reducción con una burbuja acariciante.

Nota.- En el próximo post citaré a los mejores cavas y champagnes por su precio.

<http://jpenin.guiapenin.com/?p=2112>