

Grandes espumosos para brindar en Año Nuevo

CAVAS Y 'CHAMPAGNES' Diez recomendaciones imprescindibles.

Enrique Calduch. Madrid

Poco a poco va abriéndose, paso la idea de consumir espumosos en verano, pero su gran momento es Navidad. Las grandes casas españolas están amparadas por la denominación de origen cava, pero en los últimos años ha habido mucho movimiento en ella. Algunos cavistas se han sentido incómodos bajo ese paraguas, demasiado amplio a su juicio. Alguno se ha ido directamente; otros se han agrupado bajo la denominación de origen Penedés, que ha puesto en marcha para ellos *Clàssic Penedés*. La D.O. Cava ha reaccionado bien y ya está en marcha una diferenciación por zonas.

EXPANSIÓN ha hecho una selección de espumosos donde entra alguno de los que se han movido por su cuenta, un par de *champagnes* de potente distribución en España, y un grupo de cavas de alto nivel. Los presentaremos por orden alfabético.

● **AT Roca 2013.** Brut Reserva (Clàssic Penedés). Los Agustí Torelló, cavistas de larga trayectoria, han sido algunos de los que abandonaron la D.O. Cava hace unos años para potenciar la personalidad de sus elaboraciones. El vino aparece en nariz frutal, con un ligero tono tostado; mientras que en boca es fresco, vivaz, de paso agradable. Su precio es de 12 euros.

● **Gramona III Lustros 2007.** Brut Nature Gran Reserva (D.O. Cava). Uno de los grandes espumosos de este país y del mundo, aúna tradición y vanguardia. Bodega familiar de tamaño medio, su vino es elegante, intenso, maduro en nariz con recuerdos de crianza sobre lías; y tiene una boca potente, equilibrada y fresca. Cuesta 25 euros.

● **Juvé y Camps Reserva de la Familia 2011.** Brut Nature Gran Reserva (D.O. Cava). Una maravilla de la casa dirigida por Joan Juvé, apoyado ahora por su hija. Hacen muchos tipos de cavas, pero el mejor sigue siendo el clásico:



La Navidad es la época del año estrella para brindar con vinos espumosos.

Reserva de la Familia. Ampuloso, expresivo, amplio en nariz; y con una boca sabrosa, grasa, amplia y fresca. Su precio es de 16 euros.

● **Llopart Leopardi.** Brut Nature Gran Reserva (D.O. Cava). La casa Llopart es una firma histórica que comenzó en 1887, y sigue en manos de la familia desde entonces. Este Leopardi presenta aromas complejos con manzana, cítricos, especias... En boca es sabroso, equilibrado, con una fina y agradable acidez. Su precio es de 22 euros.

● **Mestres Visol 2010.** Gran Reserva Brut Nature (D.O. Cava). Mestres en una firma de larga trayectoria y personalidad. Su estilo consiste en que fermenta en barrica el vino base y da a sus elaboraciones largas crianzas. Eso se nota en este Visol con aromas de fruta ligados a tonos ahumados y tostados. En boca es rotundo y reproduce tonos frutales. Su precio es de 17 euros.

● **Nicolás Feuillatte 2006** (*Champagne*). Es una firma de menos de 40 años que en poco tiempo tiene una gran popularidad en Francia y proyección internacional. Aparece ligero en nariz, con aromas frutales donde domina la manzana. En boca tiene cuerpo, equilibrio y una afínada acidez. Cuesta 35 euros.

● **Raventós i Blanc Textures de Pedra 2011 Brut Nature** (Conca de Riu Anoia). Pertenece a la familia inventora del cava, pero abandonaron la denominación para potenciar su personalidad. El vino es una maravilla, fino, con tonos frutales, ahumados y tostados. En boca es robusto, fresco y sabroso. 28 euros.

● **Recaredo Finca Serral del Vell 2006.** Brut Nature Gran Reserva (D.O. Cava). La familia Mata está entre los grandes con diferencia. En este caso, al vino base se le dio crianza. El resultado es muy expresivo, elegante en nariz, con recuerdos tostados, incluso avainillados, y un fondo frutal. En boca es amplio, seco y fresco. Cuesta 28 euros.

● **Taittinger Brut Reserve** (*Champagne*). Una de las grandes casas del *champagne*. Esta etiqueta está muy bien, con una nariz con fruta fresca y tonos florales, intensos y expresivos. En boca es amplio, equilibrado y tiene una fina acidez. 38 euros.

● **Tantum Ergo Vintage 2010.** Brut Nature (D.O. Cava). Excelente cava valenciano, elaborado en Requena por la firma Hispano Suizas. Tiene una nariz intensa, compleja, con mucha fruta. En boca aparece sólido, serio y muy fresco. 39 euros.