



Paraje Font de Jui.



Cavas de Paraje Burbujas con *pedigri*

NADIE PODÍA IMAGINAR QUE EL EMPEÑO DE LOS CAVISTAS PARA AFIANZAR SUS PRODUCTOS EN LA ALTA GAMA IBA A VERSE, UNA VEZ MÁS, EMPAÑADA –Y MUY AFECTADA– POR UNA CRISIS POLÍTICA. A LA ESPERA DE FUTUROS Y LUMINOSOS ACONTECIMIENTOS, EL CAVA CONFÍA EN LA NUEVA CATEGORÍA DE CALIDAD MIENTRAS INTENTA MANTENERSE AL MARGEN DEL CONFLICTO. UN ESFUERZO QUE PARECE VOLVER A SER IMPRODUCTIVO PORQUE EL FANTASMA DEL BOICOT LES ACECHA, A LA VEZ QUE EL TRASLADO DE SEDES SOCIALES A REGIONES MÁS TRANQUILAS YA ES UNA REALIDAD EN UNA DE SUS FIRMAS MÁS POTENTES.

TEXTO: MARA SÁNCHEZ

» Con la reciente aprobación de los primeros *casvas de paraje calificados*, Pedro Bonet, actual presidente del Consejo Regulador de la DO Cava, dice que se reivindican las largas crianzas y los casvas de alta gama. Así lo apuntaba hace más de un año, cuando en junio de 2016 se presentaba oficialmente el nacimiento de esta nueva categoría *premium* para los vinos que, a partir de ese momento, cumplieran con los estrictos requisitos necesarios para ser reconocidos como tal. En el seno de la entidad adelantaban que venía para prestigiar el cava, haciendo del lugar de origen un valor añadido (por sus condiciones geológicas y climáticas).

Era un momento que no le estaba siendo demasiado favorable entre la sonada marcha de algunas bodegas de la denominación (justificada en una ausencia de reivindicación del terroir) y la salida al mercado de los *clàssic* de la DO Penedés, una categoría de espumosos a la que se acogieron elaboradores descontentos con cava, que además querían más libertad a la hora de trabajar. “Es hacer justicia a un producto que es excelente y necesita abrir caminos

hacia el *premium*”, declaraba Bonet hace unas pocas semanas en Madrid.

Caprichos del destino, llegan en un momento tempestuoso que tampoco les favorece. La situación política catalana le vuelve a pasar factura; regresa con fuerza el boicot a los productos catalanes (sí es que en algún momento se fue) y algunas empresas, temerosas de cómo terminen los acontecimientos, se empiezan a plantear el cambio de su sede social, como por ahora ya ha hecho Codorníu, que se trasladó a La Rioja.

Circunstancias al margen, unas ventas de más de 245 millones de botellas de cava en el pasado ejercicio permiten adjetivar tanto el volumen como las exportaciones de “fantásticos”, aunque al tiempo Bonet reconocía cuál era su asignatura pendiente: “el reconocimiento de su calidad y excelencia”. Y de ahí su empeño.

Pago sí, zona no

La aspiración de conseguir la distinción de casvas de pago, al igual que sucede en Burdeos o en Champagne, era uno de los propósitos que se había marcado a su llegada a la presidencia de la DO Cava. Esta categoría, anunciaba cuando se ponía en marcha, “viene para hacer justicia a la calidad del cava”. No era partidario, desde un principio, de la zonificación, por la singularidad que tiene el cava, pero sí abogaba de manera insistente por los casvas de pago, diferenciados por la zona de la que proceden.

Así nos lo explicaba: “no somos partidarios de zonificar porque el cava es un vino singular, fruto del *ensamblage* de distintos vinos de procedencia diferente y no todos de la misma viña. No es la filosofía de un *château* sino exactamente igual que la del champagne. Sería ir contra la esencia del método, lo que no significa que se puedan distinguir casvas de pago, que cumplen otros requisitos, pero zonificar geográficamente (por comunidades o por comarcas) es muy complicado porque dentro de una misma comarca, por ejemplo, hay muchas subzonas y acabaríamos zonificando parcelas, que es imposible”.

Eran los debates iniciales de previos a la aprobación de los doce primeros parajes calificados de cava y la salida al mercado de quince elaboraciones etiquetadas como *Cava de Paraje Calificado*. Se trata de vinos producidos en un “área menor homologada especialmente como extraordinaria y singular por sus condiciones edáficas y climatológicas”, explica la norma del Consejo Regulador.

No sólo eso. Además, los casvas deben cumplir una serie de requisitos de calidad exigidos tanto en la producción como en la elaboración para poder ostentar este reconocimiento. Entre otros, lo primero que se exige a sus productores es un informe técnico detallado que justifique la singularidad del paraje en cuestión (que luego será o no aprobado por un comité de expertos, nacionales y extranjeros). A partir de aquí, las uvas deben proceder de una finca reconocida como excepcional y su producción se destinará en exclusiva a la producción de ese “cava de paraje”.

Están obligados a elaborar el 85 por ciento de sus vinos base y deben hacer vendimias manuales, además de que la uva tiene que llegar entera a la bodega; la producción máxima permitida es de 8.000 kilos de uva por hectárea; la edad mínima de los viñedos de estas parcelas es de diez años; las fincas estarán en el entorno



Paraje Turó d'en Mota. Foto: Global Image.



Paraje La Fideuera.



T I M E L E S S I C O N

T I E R R A , M A D E R A , T I E M P O Y A L M A

ESTE ES EL SECRETO QUE ENRIQUECE EL FRUTO Y LA EXCELENTE COSECHA DE NUESTRAS CEPAS DE RIOJA. EL PASO DEL TIEMPO NOS OFRECE EL PERFECTO EQUILIBRIO PARA CREAR UN ICONO IRREPETIBLE. AÑOS DE RESPETO Y REPOSO QUE OTORGAN A NUESTROS VINOS UN CARÁCTER SINGULAR.

DEGUSTAR FAUSTINO ES DESCUBRIR EL SECRETO DEL TIEMPO.

1861
VIÑEDOS Y BODEGAS RIOJA ESPAÑA



de la bodega o de su centro de prensado; no se puede incrementar de forma artificial el grado alcohólico natural de los mostos y los vinos base, ni tampoco retocar acidez y color. Para los vinos base, la acidez total mínima exigible es de 5,5 gramos por litro. Por último, en lo que a su crianza respecta, pasarán al menos 36 meses en rima (entre el tiraje y el degüelle) por lo que todos salen como gran reserva, y serán tipo brut, extra brut o brut nature. Antes de continuar, hay que recordar que algunas de las elaboraciones que saldrán con el sello de *cava de paraje* se vienen elaborando desde hace tiempo, aunque ahora llegarán al mercado con el distintivo correspondiente.

Reivindicar el cava

En palabras de Bruno Colomer, director técnico de Codorníu, la aparición de esta categoría “está totalmente justificada. Los 15 cavas que han recibido este reconocimiento cumplen unos requisitos, características y controles de calidad de lo más exigentes. Se trata de productos muy exclusivos que no hacen más que elevar la categoría cava, certificar su grado de excelencia y posicionarla a la altura de los grandes espumosos del mundo”. En su opinión esta nueva certificación va a ser muy positiva además para los cavas *premium* y de alta gama. “Estas producciones limitadas, independientemente de lo larga que sea su crianza, permiten posicionar y dar a conocer el cava de alta calidad”.

Desde Recaredo se manifiestan en el mismo sentido. “Creemos que el paraje es una oportunidad para transmitir que un espumoso de nuestro territorio, en el Alt Penedès, puede ser un gran vino de terruño. Es decir, ligado inequívocamente a unas variedades, clima



Paraje Valcirera.



TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO '05

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE TURÓ D'EN MOTA. RECAREDO.
XAREL-LO. 105 €.

99 Elegante, fino, delicado. Notas especiadas, minerales, de fruta de hueso (albaricoque), toques herbáceos finos (hierbabuena) y fondo tostado, de frutos secos. Frescura en boca, equilibrada acidez, con cuerpo, sabroso, fluido, expresivo, elegante, bien integrado.



LA CAPELLA '06

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE LA CAPELLA. JUVÉ & CAMPS.
XAREL-LO. 80 €.

98 Amplio, de buena intensidad, elegante, rico en matices donde sobresalen notas tostadas, finos lácteos, recuerdos de mantequilla, anisados, toques de levaduras bien evolucionadas y de fruta fresca. Boca amable y equilibrada, sabrosa, amplia.



CAN SALA '07

BRUT GRAN RESERVA.
PARAJE CAN SALA. AGRÍCOLA CASA SALA.
PARELLADA Y XAREL-LO. 35 €.

97 Rico en matices, amplio, aromas de fruta madura, dulce, golosa, marcados tonos de larga crianza, florales y almizclados. Boca potente y con cuerpo, sabrosa, expresiva, de acidez bastante marcada sobre todo en la entrada, persistente, con un postgusto amable.

y suelos, y a unas prácticas culturales por parte de personas que cultivan el paraje para lograr un vino auténtico y genuino. Aunque, para nosotros, esta nueva categoría no implica un gran cambio en nuestra manera de concebir los vinos porque el compromiso por referenciar el origen, el terruño y poner en valor el territorio es una de las inquietudes históricas de Recaredo. En 1999 elaboramos el primer cava de viña única de la historia, Turó d'en Mota, una añada presentada en 2008 de un vino del que ya llevamos elaboradas 19 cosechas, de las que seis han salido al mercado”.



Paraje Vinyes de Can Martí.

Por su parte, Pedro Bonet, además de Presidente de la Denominación responsable de Comunicación del Grupo Freixenet, se muestra entusiasmado: “nos da una categoría que nos permite ir donde queramos a competir con quien queramos”.

Por el momento, son doce las fincas que cumplen con los requisitos exigidos y por tanto las reconocidas como excepcionales, todas de cavistas catalanes. Font de Jui, de Gramona; Vinyes de Can Martí, de Bodegas Torelló; Serral del Vell y Turó d'en Mota de Recaredo; Mirgin Vallcirera de Alta Alella; La Capella de Juvé & Camps; Can Sala de Freixenet; Terroja de Castellroig, Sabaté i Coca; Can Prats de Vins del Cep, y La Pleta, El Tros Nou y La Fideuera de Codorníu.

Estos doce terruños considerados excepcionales se localizan en Penedés a excepción del viñedo de Alta Alella, en el Parque Natural de Serralada de Marina, y dos de los de Codorníu, La Pleta y El Tros Nou, el primero en Costers del Segre (Rimat) y el segundo en Conca de Barberà. Son por ahora los únicos pero se podrán ir sumando cualquiera de las bodegas que elaboren cava siempre que cumplan con los requisitos exigidos. No obstante, esta nueva figura no da respuesta a las reivindicaciones que desde hace años vienen realizando los productores de cavas de calidad, quienes querrían que el etiquetado 'oficial' aportara mayor información como un valor diferencial que les distinguiera del resto.

Identificar al productor

En esta línea se manifiestan desde Recaredo. “Creemos que el siguiente paso podría ser la incorporación de un modelo de información e identificación para el consumidor basado en la transparencia y que puede convertirse en una vía para incentivar a las empresas a perseguir la unión de calidad y territorio. Nos referimos a las siglas identificativas que, por ejemplo, adopta el sistema francés de *récoltant-manipulant* (RM), empresas que elaboran y comercializan el Champagne de sus propias viñas. Pueden comprar sólo un 5 por ciento de uva a otros



Disfruta ^{Enjoy}

TALLER DE CATA

Descubra la elaboración del vino a través de los espacios de la bodega.

Taller de iniciación a la cata con nuestro sumiller.

Degustación de 5 vinos Arzuaga con maridaje de 5 tapas gastronómicas.

Consultar disponibilidad y horarios. Duración 3 Horas. Plazas limitadas. Grupos de 4 a 16 personas

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS:

+34 983 687 004

hotel@hotelarzuaga.com · www.hotelarzuaga.com

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km. 325
Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

HOTEL & SPA | ARZUAGA |  Ribera del Duero





Paraje Serral del Vell.

viticultores y han de vinificar el 100 por ciento; *négociant-manipulant* (NM), que son productores que pueden o no tener viñas y que pueden comprar uva y vino a otras empresas (en esta categoría, encontramos la mayoría de *maisons de Champagne*), *cooperative-manipulant* (CM), figura que identifica el vino procedente de cooperativa; *récoltant-coopérateur* (RC), viticultor que comercializa el champagne elaborado en la cooperativa donde lleva la uva; *société de récoltants* (SR), sociedad de viticultores que comparten un mismo lugar de vinificación y comercializan con marcas diferentes; *négociant-distributeur* (NG), compañía que compra y vende champagne, pero que no elabora; *marque d'acheteur* (MA), marca propiedad del comprador, ya sea un restaurante, un supermercado o un *négociant* de vinos". Es decir, cada cual que apueste por el tipo de negocio que considere pero siendo respetuoso con el consumidor "ofreciéndole información para poder para competir en igualdad de condiciones".

En todo caso, los implicados, o algunos de ellos, coinciden en reconocer la importancia de esta nueva certificación pero tienen claro también que esto es solo el comienzo, o al menos debería serlo. Si bien es importante poner en valor los cavas que nacen de la mezcla de uvas de varios parajes, también destacados por muy diversas características. Elaboraciones existentes, destacadas, situadas en lo más alto de los espumosos españoles pero que todavía no reciben un trato diferencial desde la DO Cava.

Xavier Gramona siempre se ha manifestado con rotundidad: "Un buen o mal vino puede ser monovarietal o proceder de varias variedades, o de una combinación de parcelas" y recuerda que hay cavas que gustan mucho y no salen de ninguna de esas parcelas. Considera el *cava de paraje* "un paso hacia el reconocimiento de que el cava puede ser un vino espumoso de gran calidad. A su vez, responde a la necesidad urgente de crear categorías que permitan al consumidor distinguir entre los cavas básicos y los que persiguen la excelencia. Por tanto, es un paso importante y por eso lo celebramos, pero creemos que todavía queda mucho camino por recorrer y clarificar la idea del cava y su potencial prestigio".

Ecológicos y longevos

Respecto al paraje, aunque la normativa lo define como un "área menor" no tiene, en el papel, limitación alguna en cuanto a extensión, esto es, puede ser desde una pequeña viñita a una parcela. El origen de cada uno de los *cavas de paraje* ya reconocidos así lo acreditan: de un viñedo de poco más de una hectárea procede Turó d'en Mota (Recaredo); Sabaté i Coca Reserva Familiar, de dos hectáreas concretas de su finca de Terroja, como el Mirgin Exeo de Alta Alella, del paraje de Vallcirera. En el otro extremo están los



CODORNÍU FINCA EL TROS NOU '08

BRUT GRAN RESERVA.
PARAJE EL TROS NOU. CODORNÍU.
PINOT NOIR. 90 €.

- 97 Expresivo y sugerente. Aromas de fruta roja y de hueso, hierbas aromáticas (manzanilla), flores azules, fondo mineral y nítidos recuerdos de crianza. Intenso en la boca, equilibrado, amplio, fresco y refrescante, muy agradable sensación cítrica.



GRAMONA CELLER BATLLE '06

BRUT GRAN RESERVA.
PARAJE FONT DE JUI. GRAMONA.
75% XAREL-LO, 25% MACABEO. 50 €.

- 97 Desarrollado, complejo, rico en matices. Aromas de la crianza (tostados), fruta fresca, toques especiados. Amable, sabroso, equilibrado, fluido, fino, no excesivamente potente pero elegante fresco, de buen paso y largo, con un final amargo muy sugestivo.



ENOTECA GRAMONA '02

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE FONT DE JUI. GRAMONA.
75% XAREL-LO, 25% MACABEO. 130 €.

- 96 Profundo, complejo, con gran cantidad de matices. Tostados, panadería, minerales (hidrocarburos, fósforo), fruta madura, fina reducción (rúcula) y toques herbáceos frescos. Elegante y amplio en la boca, con volumen, sabroso, acidez bien arropada.

Monte Real

incondicional.



WINEinMODERATION EU
el vino debe ser disfrutado con moderación

SABES QUE ERES RIOJANO CUANDO NUNCA FALTAS A UNA OCASIÓN CON LOS AMIGOS, CUANDO ERES EL PRIMERO EN CELEBRAR SUS ALEGRÍAS, CUANDO LLEVAS LA INCONDICIONALIDAD EN TUS RAÍCES.

MONTE REAL. 100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.



DESDE 1880

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

de Torelló, del paraje Can Martín, con 23 hectáreas, el paraje Font de Jui, de Gramona, que tiene 22,5, o el Serral del Vell de Recaredo, su segundo paraje con casi veinte.

Otro dato reseñable es que la mayoría de estos parajes reciben un tratamiento ecológico, o están a punto de convertirse. En Gramona ya hacen todos sus vinos en biodinámico, con calificación Demeter en la bodega y en el viñedo. “Tenemos 140 hectáreas de biodinámico, la mayor extensión para vino espumoso del mundo”, asegura Xavier Gramona. Una tendencia también implantada en Recaredo. Ambas firmas abogaban por exigir que los cultivos fueran ecológicos a la hora de definir los requisitos para ser *cavas de paraje*. Alta Alella es otra de las que comenzaron con el ecológico en la denominación; en Juvé y Camps todo el cultivo es producción ecológica y Claror Gran Reserva, de Vins El Cep, de su paraje Can Prats, es también biodinámico.

Bonet está convencido de que estos cavas vienen a reivindicar, además, la larga crianza del cava. Gramona ha sido pionera en la



Paraje Can Prats.



GRAMONA III LUSTROS '09

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE FONT DE JUI. GRAMONA.
75% XAREL-LO, 25% MACABEO. 25 €.

96 Nariz compleja, fina, amplia, rico en aromas de larga crianza, marcada y agradable nota tostada, ahumada, especiada, recuerdos de hinojo, flores blancas y apuntes minerales. Cuerpo, sabroso, equilibrado, cremoso, con acidez bien compensada y potencia.



RECAREDO BRUT DE BRUT FINCA SERRAL DEL VELL '07

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE SERRAL DEL VELL. RECAREDO.
51% XAREL-LO, 49% MACABEO. 35 €.

95 Complejo, con carácter, de mediana intensidad aromática. Notas de fruta fresca, de hueso, en almíbar, especias, ahumadas y de pastelería, con nota herbácea fresca. Carnoso, equilibrado, rico, fresco, carbónico bien integrado, rotundo, viva acidez.



CODORNÍ FINCA LA PLETA '07

BRUT GRAN RESERVA.
PARAJE LA PLETA. CODORNÍ.
CHARDONNAY. 90 €.

94 Complejo en nariz; aromas ahumados, tostados, de fruta blanca carnosa y noble crianza sobre lías. Buena potencia. Amplio, sabroso, amable, equilibrado, de fina burbuja, viva acidez y finos aromas de la crianza en el postgusto. Sugestivo, desarrollado y fresco.

defensa de la capacidad de envejecimiento del cava si está bien elaborado y pensado para pasar tiempo en la botella. Recuerda con detalle cuánto le costó convencer a muchos de los incrédulos que argumentaban que el cava era un producto elaborado para resultar fresco y consumirse al momento. Su empeño no contó, en principio, con muchos seguidores pero el tiempo, y el éxito alcanzado, le han dado la razón y aumentan las firmas cavistas que hoy elaboran este tipo de vinos, que es además una valiosa herramienta de prestigio.



HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

#marquesderiscal

#momentosriscal

#experienciariscal



www.marquesderiscal.com



Xavier Gramona.

Gramona entra en la larga crianza hace muchos años y lo hace con la Xarel·lo por su capacidad antioxidante y resistencia a las enfermedades y la podredumbre, con lo que la utilizan casi de manera exclusiva para sus cavas de más largas guardas. “Para nosotros es vital el terruño pero en el mundo del cava la crianza (mínimo de cuatro años) es igual de importante. Es la bodega con mayor experiencia contrastada en elaboraciones de entre 6 y 10 años de crianza. También Juvé & Camps, desde mediados de los setenta, optó por crianzas sobre lías por encima de los treinta meses, filosofía marca de la casa.

“Siempre hubo cavas sencillos y cavas excepcionales –apunta Xavier Gramona– pero las categorías existentes no lo reflejaban, por lo que el paraje es un principio de diferenciación, aunque hay trabajo por hacer. Se podría haber articulado de otras formas desde el principio, pero llegar a un acuerdo de este tipo en un sector atomizado, dentro de un plazo limitado, ha sido ya de por sí una hazaña”.

Nuevas categorías

La asignatura pendiente más inmediata, en boca de muchos de estos bodegueros, es la creación de nuevas categorías que reconozcan los grandes cavas procedentes del *coupage* de varias parcelas. Gramona considera importante diferenciar “cavas de zonas y paisajes que se reflejan en el vino; no es lo mismo Penedès que Alella o éstas que Requena o Rioja”. Una realidad innegable que merece haber sido tenida en cuenta desde hace años, y más ahora que se está prestigiando el origen, la tierra, como hecho diferencial.

Si esta consideración es tenida en cuenta, podría suponer la entrada en la categoría de varios de los cavas reconocidos y situados en la gama alta. La reivindicación sería compartida por Recaredo, cuyo Reserva Particular lo conforman tres viñedos de tres fincas diferentes. El mismo caso que el del cava Ars Collecta 456 de Codorníu, una de las elaboraciones de su colección de prestigio Ars Collecta de la que forman parte sus tres cavas de paraje (La Fi-

deuera, El Tros Nou y La Pleta). Se trata de un *coupage* de la mejor selección de esas tres fincas.

No obstante, comenta su artífice, Bruno Colomer, “tenemos confianza en que esa normativa se vaya flexibilizando a medida que avance y permita la entrada de vinos hechos de más de un paraje, como sería nuestra cúspide 457”. Sucede lo mismo con Gramona Imperial, un vino top con cinco años de crianza, fruto de la mezcla de doce parcelas, con 30 km de distancia entre las dos más extremas, ecológico, cosechado a mano, prensado entero...”.



CODORNÍU FINCA LA FIDEUERA '07

BRUT GRAN RESERVA.
PARAJE LA FIDEUERA. CODORNÍU.
XAREL·LO. 90 €.

93 Intenso, franco y complejo en nariz; aromas de hierbas frescas aromáticas, monte bajo, cabello de ángel y notas de pastelería. Boca con estructura, sabrosa, amplia, untuosa, viva acidez, marcados rasgos frutales y de crianza, final con deje amargo elegante.



GRAN TORELLÓ '10

BRUT NATURE.
PARAJE VINYES DE CAN MARTÍ. TORELLÓ.
35% MACABEO, 34% XAREL·LO, 31% PARELLADA. 26,75 €.

90 Complejo, amplio e intenso, con aromas de frutas frescas y de hueso, anisados (hinojo), y notas de pastelería. Equilibrado, amplio y fluido en la boca, rico en aromas, vivo con toque amargo y un ligero recuerdo vegetal final que le resta.



AA MIRGIN EXEO '13

BRUT NATURE.
PARAJE VALLCIRERA. ALTA ALELLA.
60% Pansa Blanca, 40% Chardonnay. 55 €.

87 Aromas de fruta blanca, de mediana intensidad, recuerdo mineral y fondo de frutos secos, con una marcada nota cítrica Carbónico ligero pero bien integrado, con volumen en el paso de boca, no muy largo pero equilibrado, con viva acidez, grato final amargo.

JAUME SERRA

¿Qué es la Navidad?
la Navidad eres tú...

WINE-MODERATION
1997-2017



Habrá que crear categorías que lo reconozcan, esperemos que algún día surjan para reconocer este tipo de cava y diferenciarlo claramente de los básicos, más allá de la denominación *gran reserva*, reclama Xavier Gramona. La identidad, como en muchos grandes espumosos del mundo, podría también ser entendida a través del ensamblaje de vinos de parcelas de ámbitos más amplios que el Paraje”.

Y es que, siendo verdad que muchos de estos quince cavas distinguidos se sitúan entre los mejores, esto no quiere decir que otros muchos cavas *premium* tengan menos calidad. Una realidad a la que no está muy claro si contribuye positivamente esta recién estrenada distincion de los *cavas de paraje* por la confusión que pueda concitar. Por el momento, desde un carácter conciliador y confiado en lo que pueda venir, Bruno Colomer concluye que “lo más importante es que el sector se sume a esta apuesta por la calidad y por posicionar el cava como un vino espumoso de alta calidad”.



Paraje Casa Sala.



CLAROR '12

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE CAN PRATS. BODEGA VINS EL CEP.
43% XAREL-LO, 33% MACABEO, 24% PARELLADA. 45  .

87 Dominan notas de pastelería, lácteos, tostados, y apuntes minerales en el fondo (tierra fresca, hongos). Amplio en la boca, equilibrio, buena burbuja y acidez marcada, cremoso y amable, con cierto amargor final que le aporta frescura.



TORELLÓ 225 '13

BRUT NATURE.
PARAJE VINYES DE CAN MARTÍ. TORELLÓ.
29% MACABEO, 50% XAREL-LO, 21% PARELLADA. 21  .

84 Fina burbuja, intenso, buena frescura, notas de crianza y minerales. Aromas herbáceos, manzana asada, fruta madura, recuerdos de heno y ligeras puntas de oxidación y panadería. Boca fresca y marcada acidez, con aromas francos de fruta y de crianza.

En la otra orilla

Mientras el cava catalán intenta poner en valor la zona de producción como manera de reconocimiento y distincion, el resto de elaboradores de fuera de Cataluña conquistan el mercado, cada vez con mayor presencia, al amparo de una denominación reconocida y favorecidos, una vez más, por proceder de otras tierras. Mientras all  pasa factura el boicot, el resto se dejan querer, y son los valencianos de Requena los más beneficiados. Por supuesto, también debido a sus volúmenes de producción (ronda los cinco millones al año) y a la calidad de los productos que est n elaborando, algunos ya muy posicionados y premiados.

Emilio Expósito, actual presidente de la joven Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, asegur  sobre ésto que, por el momento, no est n notando casi nada el boicot a los cavas catalanes. “El aumento que registramos se debe a la mejora de la situación económica, y se viene produciendo desde principio de año. Dicho esto, nosotros no estamos de acuerdo con el boicot a productos, sean de donde sean, y basamos nuestros esfuerzos de venta en la calidad que somos capaces de elaborar”.

Lo que resulta innegable es que la actualidad, de nuevo, propicia la promoción y venta de espumosos alejados de Cataluña. Recién cumplido el primer lustro de existencia de esa asociación cavista, el balance es positivo para sus vinos. Pero es una ola a favor que no les mantiene al margen de las novedades acontecidas



Bruno Colomer, Codorníu.

en la DO Cava, pues ya están considerando los *cavas de paraje* como una aspiración posible.

Así lo manifiesta Expósito, uno de los padres del cava valenciano y socio fundador de Dominio de la Vega. “Me parece muy interesante y necesaria la aparición de esta nueva categoría que identifique los cavas de alta calidad, con un seguimiento de viñedos, tiempos de envejecimiento y calidad final. Desde la Asociación, creo que casi todas las bodegas están interesadas en poder elaborar un *cava de paraje*, y en los próximos años irán apareciendo en el mercado; incluso en el próximo año ya podría haber alguno que reúne las condiciones exigidas”.

El paso de la subzona

De todos modos, continúa Expósito, “si bien es necesario e importante el reclamo que puede propiciar esta nueva categoría, no es suficiente. Sé que es complicado pero habría que trabajar en el sentido de dar un plus a los cavas reserva por su relación calidad/precio”. Pero, añade, “todo lo que se haga para dignificar y potenciar la calidad ayuda a vender, ése y todos los cavas que hay en el mercado, por eso considero fundamental su aparición además de imprescindible darle notoriedad para que el consumidor lo conozca y sepa que la DO Cava apuesta por productos de alta calidad”. Declaraciones que permiten concluir que todos los elaboradores de cava coinciden en el reconocimiento de la calidad como la más valiosa herramienta de diferenciación, aunque para los cavistas catalanes en esa diferencia el territorio de origen desempeña un papel fundamental y por ello debe ser distinguido. Y en este sentido concluyen desde Recaredo, “consideramos necesario crear subzonas y poner en valor los espumosos de nuestra zona. Tenemos un patrimonio histórico de más de 100 años, tenemos unas variedades únicas en el mundo, sobre todo la Xarel·lo como gran embajadora del Penedès, hay una extensa red de conocimiento que incluye enólogos, empresas proveedoras, centros de formación... Ésta es la buena noticia, ésta es la gran oportunidad”. ■

Bodegas BAIGORRI

La arquitectura
al servicio del vino



www.bodegasbaigorri.com

Eres de los especiales



Príncipe de Viana

EDICIONES ESPECIALES

www.principedeviana.com

Príncipe de Viana
EDICIÓN LIMITADA

90 PUNTOS WINE ENTHUSIAST

MUNDUS VINI GOLD MEDALLA DE ORO MUNDUS VINI