

# En Portada

Revista N° 91

## Los mejores Gran Reserva. El cava se hace mayor



s inevitable. Por más que nos empeñemos en decir que el espumoso es un vino para disfrutarlo durante todo el año -mejor, aún, en verano- es en estas fechas cercanas a la Navidad cuando se consume el 80% de la producción. Y sobre este mundo de burbujas, de alegría por decreto, de anuncios millonarios, nuestro cava se hace mayor. La élite de este producto, cavas de lujo, que en calidad superan con creces a sus hermanos menores, también adquieren un precio que en alguna ocasión franquea el listón de sus colegas franceses. Con no ser rigurosamente cierto, pues el precio del champagne de similar categoría está muy por encima del de estos cavas, puede ser una barrera psicológica para el consumidor. Aunque también los buenos aficionados crecen en conocimientos y afortunadamente aumentan en número, ya somos muchos los que disfrutamos del espumoso sin mirarle el idioma a la etiqueta y sí su comportamiento en la copa y en la mesa. Son vinos caros, con elegantes estuches y lujosa vestimenta, que pretenden realzar la imagen de la bodega. Llevan en sus entrañas lo mejor de los viñedos, las variedades más prestigiosas, después de largas crianzas en el fondo de la cava para que la espuma adquiera una finísima y delicada cremosidad.

En busca de la complejidad

Como un lógico proceso de crecimiento, los cavistas experimentan, investigan, progresan. Últimamente se aprecia una tendencia entre estos cavas de alta gama a la crianza del vino base en barrica, o al menos una parte de él, para ganar en complejidad, cuerpo y una vida más longeva. Pero aquí sí peligra la vida del artista, si se nos permite el argot circense. Si en un vino tranquilo, el elaborador debe buscar sin excusa el equilibrio fruta-madera, en estos productos su pulso debe ser tan seguro como el de un cirujano. Porque un espumoso con exceso de madera en sus aromas y tanino duro en el paladar es tan detestable como insensato. Por fortuna en nuestro mercado encontramos espléndidos ejemplos de la profesionalidad, la imaginación y el sentido común de nuestros cavistas. Además de Recaredo, que bien puede ser el pionero en estas delicadas lides con la madera, hubo una novedad en Enoforum, la cita anual de los enólogos en Madrid, que me encantó. Fue el espumoso elaborado por Eva Plaza en Castell de Vilarnau, una excelente exhibición de buen gusto. Pero en esta cata hemos encontrado varios con esa finura y equilibrio necesarios para el disfrute. El Castell de Sant Antoni, con una crianza muy bien llevada, Y, en fin, el Aniversario de Parxet que se ha convertido en un clásico, y que encierra un buqué complejísimo. Albet i Noya es la casa más conocida en vinos ecológicos, pero ante todo es un ejemplo de buen hacer, con un cava fino y armónico, y ese delicado toque de madera.

El prestigio es lo que une

De los clásicos siguen muchos la línea adecuada, la única que puede ofrecer prestigio y credibilidad. Y en ello están casas como Codorníu, con su Gran Codorníu. Can Ràfols nos trae su Parisad pleno de fuerza y personalidad. El Reserva de Familia, de Raventós i Blanc, se afianza como casa de una regularidad admirable en todos sus productos. Uno de los mejores ha sido el "Argent" de Gramona, iqué equilibrio, qué elegancia y armonía!: sus aromas se acercan bastante a los espumosos típicos de otras regiones europeas, pero sin perder la personalidad que debe poseer un gran cava. En la línea más clásica se encuentra el "Millesimé" de Juvé y Camps, con la Chardonnay como protagonista. Hay dos productos que brillan tanto por la calidad y frescura que aportan a este apartado enológico como por su precio tan ponderado. Me refiero al Roura "Cinco Estrellas" y al L'Origan de Gastón Coty. De bonita presentación puede presumir Vallformosa con su "Gala" además de ser un vino elegante y proporcionado. Y no solo en Cataluña se esfuerzan en ofrecer novedades y productos notorios. También en la Valencia del interior hay cavas cada día más conocidos y mejor elaborados. Me refiero al "Dominio de la Vega" que elabora en buen enólogo, Daniel Expósito, en Requena. Hay muchos más, casi setenta, con los mismos propósitos de seducción, tanto a la vista como en los demás sentidos. Aromas sugerentes, sabores nuevos y burbujas cada día más finas que se han adueñado del mundo del cava para nuestra felicidad colectiva.

<< Ver Todos >>

Imprimir



Copyright 2005. Es una publicación de OpusWine S.L. Aviso Legal

Diseño y Desarrollo: [www.emred.com](http://www.emred.com)