

EL CAVA Y CODORNÍU

450 años de tradición

En la dilatada y apasionante historia de la vid y el vino, el cava representa la modernidad, la sublimación del arte de elaborar el vino, el compendio de todo cuanto el hombre viticultor ha aprendido durante siglos.

Porque la personalidad del cava, las características que lo hacen distinto a otros productos, derivan de las propiedades de la tierra, de la variedad de uva utilizada y del país donde nace.



En las últimas décadas, la incorporación de avanzados procesos tecnológicos ha facilitado la elaboración de un cava de calidad sublime. Técnica y tradición para crear un vino emblemático, con personalidad definida.

Y esa integración de leyenda y modernidad, arte y tecnología, es el reto que el cava ha superado con éxito total y lo ha hecho mucho mejor que otros vinos espumosos del mundo.

En nuestro país, la producción de cava ha sido una labor constante a lo largo de la historia, y gran parte

de esa tradición se debe a la actividad de las mundialmente conocidas Bodegas Codorníu, cuya creación data de 1551.

Hace, ahora, 450 años, Jaume Codorníu, propietario de una finca y una bodega en el Penedés, inició la actividad vinícola y agrícola que marcó la tradición. Sin embargo, la producción de cava no se iniciaría hasta 1872, año en el que Miquel Raventós, desarrolló este extraordinario producto a partir de sus conocimientos en vinos espumosos.

Historia del cava

La tradición atribuye el "invento" del vino espumoso al famoso benedictino Don Pierre Perignon. Le corresponde a él el mérito de haber estudiado atentamente el fenómeno, mejorando la técnica de preparación de estos vinos, usando su excepcional olfato y un arte especial en la realización del "coupage", o mezcla de vinos, equilibrada y perfecta en cada ocasión.

Igualmente le corresponde el mérito de haber aplicado dos novedades importantes para la conservación de la espuma: el tapón de corcho y la botella de vidrio lo suficientemente resistente para sufrir, sin estallar, la fuerte presión del gas.

Entre historia y leyenda, el vino de Champagne tuvo un gran éxito comercial y se impuso lentamente como vino de prestigio. La fama alcanzada no pasó desapercibida a los viticultores y bodegueros de otras regiones vinícolas de Europa.

La fecha de 1872 es considerada por la casa Codorníu como inicio real de la producción de vino espumoso en sus bodegas, vino que no estuvo presente en el mercado hasta 1880. Sant Sadurní d'Anoia y sus alrededores fueron el núcleo de la incipiente industria en expansión que, pasados los años, se transformaría en el sector más representativo y de más éxito de la viticultura catalana.

El viñedo

El Cava nace, de entre otros factores, de la radical transformación del viñedo del Penedés derivado de la invasión filoxérica. La obligada renovación varietal, con la introducción de viníferas de uva blanca y de calidad, en sustitución de variedades tintas, posibilitaron una radical modernización de la industria elaboradora de vino.

La clásica trilogía de variedades destinada a la elaboración del Cava es: Macabeo, Xarel-lo y Parellada. Es sobre estas variedades principales que se basa el prestigio, la calidad y el éxito del Cava.

Cada una de estas variedades aporta al vino base unas especiales características que potencian, subrayan y complementan las propiedades de las demás, dando origen a la práctica del "coupage".

Macabeu. Variedad tradicional que fructifica con grandes racimos compactos, de hollejo fino lo que les da cierta fragilidad. Los vinos que origina son equilibrados en acidez, finos y de aroma sutil.

Xarel-lo. Variedad autóctona de racimos medianos, no muy compactos. Produce vinos con cuerpo, sabrosos, y de buena acidez.

Parellada. Cepa que se adapta bien a las zonas altas. Los racimos son de granos grandes. Produce vinos suaves, de moderada graduación, delicados y ligeros, que destacan por su aroma elegante.



El proceso de elaboración

El prestigio del Cava y los altos niveles de calidad alcanzados empiezan en la vendimia. La recolección de la uva, su acondicionamiento y transporte hasta las bodegas de elaboración, se realiza con todo cuidado y con la máxima celeridad, a fin de que el tiempo transcurrido entre la recolección y la obtención del mosto sea el mínimo posible.



Al llegar la uva a la bodega se inicia el proceso de elaboración del "vino base", con la extracción del mosto mediante un estrujado y prensado suave. Lo que permite hacer una primera selección del mosto. Las nuevas tecnologías de prensado permiten obtener mostos de gran calidad.

Seguidamente estos mostos se clarifican, y una vez limpios inician el proceso de fermentación con levaduras seleccionadas, riguroso control de temperaturas a fin de aprovechar al máximo los aromas ricos y afrutado de las distintas variedades, cada una de las cuales, se vinifica separadamente.

El método tradicional, clásico o "champenoise", empieza con la operación denominada "tiraje", que no es otra cosa que el embotellado del vino, añadiendo una mezcla de azúcar y levaduras que, al fermentar, producen la espuma que caracteriza al producto.

Las botellas se colocan en posición horizontal en locales subterráneos, envueltas por la oscuridad y el ambiente húmedo, en un reposo total y a una temperatura prácticamente constante que no sobrepasa los 15° C. Es la llamada fase de "rima" o toma de espuma.

Durante un periodo mínimo de nueve meses el cava va envejeciendo lentamente. Las diminutas burbujas de gas carbónico, producidas en la segunda fermentación, se disuelven en el vino, los aromas se hacen pujantes, las levaduras comunican un gusto singular al producto. El milagro del cava, sin que nadie lo vea, ya está hecho.

La crianza puede prolongarse a criterio del cavista y según el tipo de cava que se desee obtener, y que en el caso del Gran Reserva será como mínimo de 30 meses. Finalizada la crianza habrá que eliminar los posos de la segunda fermentación que

suelen quedar adheridos a las paredes de la botella. Esta operación denominada "removido", se realiza colocando las botellas en los llamados "pupitres", donde a diario y manualmente, se les da un octavo de vuelta con un pequeño movimiento vibratorio, aumentando, al mismo tiempo, el grado de inclinación.

El "removido" actualmente se ha mecanizado en muchas bodegas. Respetando el método y alcanzando los mismos resultados. Finalizado el "removido" las botellas se colocan en posición invertida, denominada "en punta", hasta el momento de eliminar el sedimento acumulado junto al tapón, operación denominada "degüelle".

Los artesanos del cava, con increíble agilidad, descorchan la botella dejando salir una pequeña cantidad de espuma que arrastra a su paso los residuos. Hoy en día, se ha facilitado mucho esta operación mediante la congelación del cuello de la botella.

Después del "degüelle" deberá rellenarse la botella con el mismo producto y para la obtención de los diferentes tipos podrá añadirse el denominado "licor de expedición" mezcla de vino y azúcar, denominándose:

BRUT NATURE	sin adición de azúcar
EXTRA BRUT	hasta 6 gramos de azúcar por litro
BRUT	hasta 15 gramos
EXTRA SECO	entre 12 y 20 gramos
SECO	entre 17 y 35 gramos
SEMISECO	entre 33 y 50 gramos
DULCE	más de 50 gramos

El Cava una vez cerrado con el tapón de corcho definitivo, capsulado y etiquetado, está listo para salir al mercado y ser consumido.