

«EL CAVA»

Pago de Tharsys

Rafael Cambralla Diana.
Ingeniero Técnico de Telecomunicación

El cava es un vino, con su peculiar elaboración, que le da el carácter espumoso. En España existe el Consejo Regulador del Cava con sede en Villafranca del Penedés y sólo pueden elaborarlo las bodegas adscritas al mismo y ubicadas en unos determinados municipios de la geografía española, estando la mayor producción centrada en Cataluña.

Para elaborarlo se parte de una variedad de uva (blanca o tinta) que esté autorizada por el consejo regulador y a partir de mosto flor se obtiene un vino, procedente de la primera fermentación, que debe ser realizada con mucho acierto para que no se pierdan aromas delicados que se manifestarán en el producto final. Diferentes vinos, incluso de diversas variedades, se ensamblan a gusto del enólogo hasta obtener uno cuyo equilibrio le dará la personalidad al cava (se conoce como vino base y es su columna vertebral). Al vino base se le añaden levaduras, se embotella y se cierra herméticamente para que se realice una segunda fermentación en botella y no pierda el gas carbónico originado en la misma, que será el que le dé el carácter burbujeante. Por tanto se dan dos fermentaciones alcohólicas, una en depósito y otra en botella.

Según la reglamentación actual el cava debe estar un período mínimo de elaboración de nueve meses en botella, y hasta 36 si se quiere un reserva, para posteriormente realizar el proceso del degüelle, mediante el cual se eliminan los posos de la segunda fermentación y según el modo de elaboración se le añade un licor de expedición (típico y original de cada elaborador) que le dará las características diferenciales (brut nature será sin adición de azúcar, extra brut hasta 6gr/l, brut hasta 15, extra seco entre 12 y 15, seco entre 15 y 35, semi dulce entre 33 y 50 y dulce con más de 50).

El maridaje del cava depende de cada consumidor, pero sin ninguna duda que la cantidad de azúcar modula la idoneidad para acompañar a un plato u otro. Creo que es un grave error encuadrarlo para brindar al final del banquete culinario, comprometida percepción cuando estamos ante un vino de características únicas, capaz de armonizar por sí solo una comida, haciéndola más equilibrada y marcando los pasos del deleite gastronómico. Para comprobarlo nos hemos desplazado hasta la Bodega Pago de Tharsys en Requena (Valencia) donde se elabora un «Brut Nature» galardonado en Enoforum como el mejor cava de España 2005 (donde prestigiosos enólogos catan a ciegas sobresalientes vinos y eligen al ganador).

Sin ninguna duda, la presentación de la botella con la original cerámica que cuelga (dicen que signo de suerte, felicidad y amor) llama tremendamente la atención, pero aún quedará más sorprendido cuando lo maride a una temperatura entre 5 y 8° con exquisitas ensaladas de ahumados y langostinos, o con embutidos de alta selección, o con pescados a la parrilla. Efectivamente, acompañar la comida con cava es una elección elegante y acertada. Viva la experiencia de combinar una paella con un fresquito cava burbujeante y goce las sensaciones que le acarrearán las imágenes de las bulliciosas e incansables burbujas con el sabor sensual en boca. ●

