

Gastronomía



El mundo del cava

DICEN QUE EL DÍA en que bodegueros, propietarios y negociantes de Cataluña decidieron que el vino espumoso natural elaborado en España, por el método champenois de la Champagne francesa y conocido como champán, recibiría el nombre de cava, comenzó el verdadero despegue de ese vino típicamente catalán. Había que arraigar esta denominación legal para el cava y reservar la de champán para el producto francés. Con personalidad propia, el panorama cambió. Desde ese momento nuestros vinos de cava catalanes pudieron acudir al mercado en solitario, competir bajo su propia denominación y colocarse entre los mejores espumosos naturales del mundo.

Hace más de cien años que entre los vinos de Cataluña —concretamente del Penedés—, los cavas representan un apartado básico en el renombre de la región. Pero su origen es muy anterior; en efecto, abundan los documentos escritos que confirman la existencia de vinos de efervescencia en la zona del Penedés hace ya más de quinientos años. Pero las primeras pruebas de champañización no comenzarán hasta 1850, tratando de imitar lo que dos siglos antes había conseguido el monje francés Dom Perignon. En 1872, Joan Raventós obtuvo la primera botella de champán elaborado en las bodegas de la casa, que comenzaría a comercializarse en 1879. Pese a los éxitos conseguidos a través de los años, las diferencias entre ambos vinos se mantuvieron. La verdad es que, aunque ambos se elaboran al método champañés, el resultado es diferente, ya que ni la materia prima —la uva Chardonnay francesa—, ni el clima, ni las condiciones ambientales, entre otras cosas, son las mismas. Aunque opiniones hay para todos los gustos, sí se coincide en que «son diferentes».

Refrescante, aperitivo, alegre, el cava es un vino que puede beberse desde el desayuno hasta la cena, prácticamente en todo momento. Se diferencia de los vinos de mesa en su menos graduación y en la obtención de su aroma mediante una segunda fermentación llevada a cabo dentro de la botella, mediante un añadido de azúcar en torno a los 24 grados. Pasan dos años hasta que una botella es puesta a la venta, ya que el punto óptimo se sitúa

entre el segundo y el cuarto año.

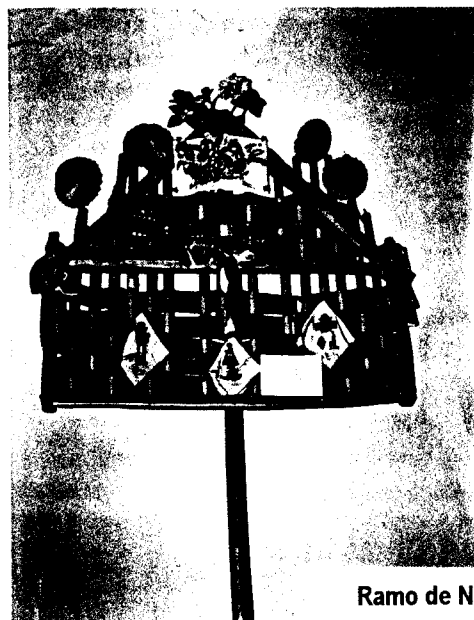
En opinión del gastrónomo Xabier Domingo, cabe efectuar algunas puntualizaciones diferenciadoras entre el cava y el champán. Este último «más abajo de los siete u ocho grados, pierde aroma y sufre alteraciones de sabor. El cava, en cambio, se puede servir en condiciones inmejorables a temperaturas cercanas a los cero grados, a condición que la copa esté a la misma temperatura que el vino». Pero además, «el cava es esencialmente un vino de aperitivo y un vino de mesa que tiene la práctica y agradable particularidad de poder ser el vino único de cualquier menú, tanto si es de pescados como de carnes o caza».

Cómo beber el cava

Cada maestro tiene su libro y el cava no se queda atrás. Para poder hacer un verdadero placer de su degustación, conviene seguir algunas pequeñas indicaciones:

—Antes de nada debe conservar las botellas tumbadas en un lugar fresco y húmedo. No cometa el error de guardarlo de pie. Tenga en cuenta que el vino de cava no envejece bien y que conviene beberlo al poco tiempo de comprarlo.

—No olvide que el cava debe ponerse a enfriar un rato antes de beberlo, en un cubo de agua con hielo (mitad y mitad). Si quiere, utilice la nevera, pero sólo un rato, no varios días ya que puede deteriorarse. Ni se le ocurra ponerlo en el congelador. Los expertos calculan que bastan unos veinte minutos en un cubo de agua con hielo para que un buen cava adquiera la temperatura adecuada.



Ramo de Navidad



Los mejores médicos del mundo son los doctores Dieta, Reposo y Alegría.

Jonathan Swift



Un domingo cualquiera de agosto en Santibañez

—La botella sólo debe abrirla en el momento de beberla. Procure no agitarla y ponga de inmediato el vino en las copas para que no pierda aroma ni sus burbujas naturales.

—La temperatura del cava debe estar en torno a los seis grados centígrados, aunque la botella debe estar más baja. La razón es sencilla: al servirlo, el vino se calienta algo. No es mala idea enfriar las copas.

—Para beberlo, no utilice más que copas. Éstas deben tener un tallo suficientemente largo para que en ningún momento se coloque la mano sobre la zona que contiene el vino. Huya de las copas anchas, son un invento de Hollywood, como también de las excesivamente estrechas y aflautadas. La copa debe ser de cristal liso y blanco, lo más fino posible. Recuerde también que el gran enemigo del cava y de champán son los detergentes, porque todos llevan antiespumante. Las copas de cava se han de lavar con agua pura y nada más.

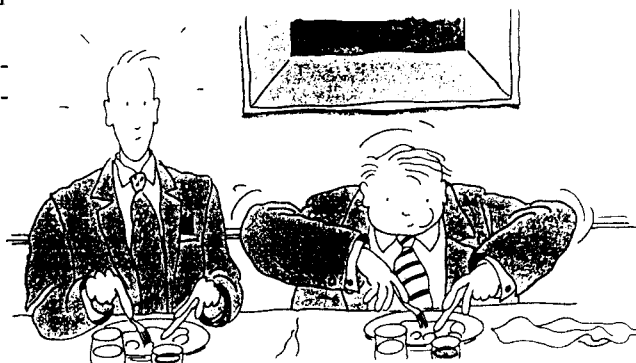
—Las copas sólo deben llenarse hasta la mitad. Antes de beber el anfitrión debe probar el cava y dar su con-

formidad. En cuanto a usted, mire el vino, su color, sus reflejos, las burbujas..., huelga su bouquet y, finalmente, déjelo un rato en la boca antes de tragarlo.

—Aunque el cava pueda acompañar una buena comida, se bebe mejor con algunos platos como el caviar, el foie-gras. Lo mismo sucede con muchos tipos de pescado, carnes blancas y algunos quesos frescos. Pruébalo como aperitivo, es difícil encontrar algo mejor.

—¿Marcas?, las que quiera, pero pruebe con los sagrados Brut Castillo, Gran Codorniu, Brut Natural y Freixenet. Esto para empezar, usted solo encontrará nuevas rutas.

(Fuente: Respuestas actuales. Enciclopedia práctica del Hogar. 1ª ed. Ediciones del Prado, Madrid, 1989.)



Toma consejo en el vino, pero decide después con el agua. Benjamin Franklin