



## EL CAVA

por María Jesús Gil Antuñano

El cava, ligero y chispeante, es tan versátil que anima desde el aperitivo al postre y hace importante cualquier momento del día. Al caer en la copa alegra el oído con sus burbujas ascendentes que impregnan la nariz y estimulan la imaginación, antes de explotar en el paladar con destellos frutales y frescos. Es un vino eminentemente festivo capaz de realzar cualquier situación.

El cava es el vino espumoso español, elaborado por el método tradicional de la Champagne, en el Penedés, Cataluña, especialmente en San Sadurní de Noya. También se elabora cava con Denominación de Origen en otros puntos de España: en Requena (Valencia), Haro y Grávalos (La Rioja) o Mendavia (Navarra), Extremadura (comarcas de La Plata y Los Barros), Aragón y en Aranda de Duero (Burgos).

A este vino español no se le puede llamar *champagne*, porque este nombre es solamente para los espumosos elaborados en la región francesa de la Champagne, ni se debe denominar cava a otros vinos espumosos elaborados fuera de la *Denominación de Origen Cava* específica para España.

### La vendimia

La recolección de las uvas destinadas a la elaboración de cava no puede ser, como dice Jordi Olavarrieta, una vendimia corriente. Son necesarios unos cuidados especiales para que el grano llegue íntegro a la bodega y sin calentarse.

Debe hacerse cuidadosamente, de forma rápida y minuciosa, a veces incluso desgranando los racimos "in situ", para separar las unidades que no estén en perfectas condiciones.

Se lleva a efecto durante las primeras horas del día, apenas amanece, incluso, ayudándose de iluminaciones especiales, en las horas nocturnas.

El cava, salvo excepciones, es un vino de ensamblaje en el que se trata de reunir las características favorables de cada una de las variedades empleadas, pero como cada uva tiene un ciclo biológico particular, no todas alcanzan el punto óptimo de recogida en el mismo momento, lo que exige una cuidadosa planificación de las vendimias, unos controles sistemáticos, para poder conocer la evolución del proceso de maduración de cada una de las variedades.

La recolección debe hacerse de tal forma que la uva no sufra, que no se estruje y en consecuencia que no se rompa su piel y pierda mosto, porque cuando esto sucede pueden producirse fermentaciones anticipadas, oxidaciones y

alteraciones de los polifenoles que van a mermar la calidad del producto final. Cada vez está más extendida la recogida en cajas, lo que permite una buena aireación de los racimos, que han de trasladarse rápidamente a la bodega.

### **El prensado de uva**

En el Museo del Vino de Vilafranca del Penedés, sorprende la colección de prensas que se exhiben. Algunas tienen dimensiones impresionantes y otras son verdaderas obras de arte, de gran valor histórico. Todas ellas tienen una característica común: son de jaula vertical y la mayoría hidráulicas, son modelos superados por las modernas técnicas, que han sido sustituidas por prensas horizontales de platos móviles o por prensas neumáticas, que eliminan, con seguridad, la posibilidad de que se rompan las pepitas o que mezcle, por es trujado, parte del líquido de composición del raspón o del hollejo.

Las reglas tradicionales han sido sagradas, pero permiten en su adaptación que los resultados sean cada vez más completos y especialmente que mejore la calidad del producto final. Y cuando los avances no permiten mejorar el cava, tal como ha sucedido cuando se ha intentado sustituir el desfangado estático, paso siguiente al prensado, por centrifugas que acelerasen el proceso, se ha desestimado, porque este sistema tiene el inconveniente de hacer disminuir el contenido de sustancias nutritivas y eliminar además una parte importante de las levaduras naturales, que son protagonistas en la fermentación.

### **El primer Mosto**

Denominado “de lágrima”, que es el producido en la misma tolva de recepción, por la propia presión de las uvas, se separa y se reserva por su especial calidad. El prensado debe hacerse rápidamente para evitar al máximo las oxidaciones, hasta el punto de que en algunos casos sólo transcurren cinco minutos, a veces menos, desde que la uva entra en la tolva de recepción hasta que el mosto está en sus respectivos depósitos.

Es también importante que la suma de mosto de lágrima y el considerado de primera, no sobrepase el 50% del total de la cosecha. La calidad del producto final está muy relacionada con este factor.

### **Variedades de uva**

Cada una de las variedades que entran a formar parte del mosto final tiene unas características determinadas:

*Macabeo*: de ella se obtienen vinos aromáticos, afrutados, de mucho sabor y ligeramente astringentes, con buena acidez. Condiciones esenciales para la obtención de un excelente cava.

*Parellada*: aporta fuerza, estructura, aroma y una elegante finura.

*Xarel.lo*: ofrece potencia y un interesante aroma especiado.

Estas tres variedades, las más empleadas, son las que, ensambladas oportunamente, caracterizan a la mayor parte de nuestros cavas, porque se complementan bien y cada una aporta unas cualidades, que se dejan notar en

el producto final. Pero no son las únicas que se emplean, porque todavía hay algunas variedades blancas, que aunque en disminución, siguen estando presentes en ciertas elaboraciones como la Subirat, también conocida como Malvasía riojana, de sabor intenso; o la *Trepát* y otras, que están tomando posiciones y aumentando su participación como es el caso de la *Chardonnay*, variedad fundamental en el champagne, que por su armonía, equilibrio y riqueza en aromas frutales, es una uva cada vez más reclamada.

También se utilizan algunas variedades tintas, generalmente para obtener cavas rosados, entre ellas destacan las españolas *Garnacha* y *Monastrell* y la francesa *Pinot Noir*, que por su finura y complejidad es una variedad que aporta cualidades interesantes en la elaboración de vinos muy variados.

### La “Cupada”

A los mostos procedentes de cada una de las variedades elegidas se le agregan las levaduras seleccionadas y se procede a la fermentación maloláctica a temperaturas comprendidas entre los 15° y los 18° C. Es decir se produce una vinificación lenta y cuando ésta ha acabado, cuando el vino está “seco”, sin presencia de los azúcares, que han sido transformados por las levaduras, se produce un primer trasiego, durante el que se eliminan los sedimentos más gruesos. Esta operación es importante, porque de esta forma el vino va a desarrollar mejor sus aromas, al no estar interferido por la presencia de materia orgánica extraña. El trasiego debe repetirse varias veces, para que el vino esté perfectamente limpio y se desarrolle bien, pero al menos hay dos veces en las que es imprescindible: una antes y otra después de proceder a la clarificación.

El “coupage” conocido en Cataluña como “cupada”, que se efectúa entre uno y otro de estos dos trasiegos consiste en el ensamblado de los diferentes vinos, en su mayoría de la misma cosecha, pero en algunos casos se mejora la mezcla aportando vinos de calidad especial, generalmente de añadas significadas, en los que se tiene una gran confianza en los efectos positivos que van a ejercer.

### Controles de calidad

Es una práctica difícil, porque se busca que en el producto final exista armonía, que las cualidades buscadas en los vinos que se van a ensamblar aparezcan en plenitud, y también es un momento crucial, porque esta decisión va a ser, en gran parte, la responsable de la calidad final del cava.

El catador responsable, es el que debe determinar las proporciones de la mezcla, porque aunque dispone de todos los datos analíticos y de la información necesaria de cada uno de los vinos, el elemento definitivo va a ser su dictamen final. Ha de valorar cada uno de los componentes y ha de decidir las proporciones tras diversos tanteos, lo que exige repetir pruebas, volver atrás, hacer comparaciones reiteradas y finalmente dar su veredicto, basado en sus percepciones, pero sustentado por un largo y profundo proceso sistematizado, en el que se han apuntado y considerado numerosos datos.

Al análisis de la muestra se procede inmediatamente después, con especial atención a una serie de parámetros entre los que están el grado alcohólico que debe oscilar entre 9,5° y 11,5°, la acidez total, la acidez volátil, azúcares reductores, el extracto seco y el extracto seco no reductor, el pH, las cenizas, así como una serie de datos relacionados con la composición de la mezcla, que cada día son más precisos, porque las técnicas de los laboratorios avanzan y proporcionan mejores elementos de juicio.

### **Tiraje**

Con este nombre se conoce al conjunto de operaciones que tienen como fin embotellar el vino. Es complejo y consiste en preparar el medio para que dentro de cada botella, que es el más diminuto de los depósitos, se produzca una segunda fermentación y para ello hay que poner los medios, porque la gran diferencia de este vino con el resto de los que llegan a nuestras mesas, es que en este caso el proceso se hace botella a botella. Hay otras muchas formas de hacer vinos espumosos, pero solamente los que se hagan así tienen derecho, según la legislación europea a ser considerados “Vinos Espumosos de Calidad Producidos en Región Determinada”, son los únicos que pueden llamarse “Cava” y especificarlo así en la etiqueta, es para los que está reservado en exclusiva la posibilidad de grabar la parte inferior del corcho con una estrella de cuatro puntas.

Operaciones que forman parte del “tiraje”:

*Preparación del licor de tiraje:* se elabora disolviendo azúcar en un buen vino añejo. Se deja reposar la mezcla y a continuación se filtra. Es importante la cantidad de azúcar que tiene como fin alimentar a las levaduras, porque a mayor cantidad, mayor será la presión interna de la botella, ya que la fermentación, lleva aparejada la formación de gas y por tanto la presión interior. En teoría, son necesarios cuatro gramos de sacarosa por cada litro de vino, para producir una atmósfera de presión, en la práctica se añade un poco más. Hay que calcular que la presión, que normalmente soportan las botellas, está en torno a las seis atmósferas y si ésta se supera son muchas las probabilidades de que exploten.

*Preparación de la levadura activa,* se trata de un cultivo de diferentes cepas, que es el responsable de la fermentación en botella y de cuya composición va a depender la calidad del producto final. Las levaduras empleadas, que con frecuencia proceden de cultivos propios, aunque también se emplean cultivos liofilizados, deben cumplir una serie de requisitos, como ser buenas productoras de alcohol y al mismo tiempo resistir bien a su acción; tener facilidad para agotar completamente los azúcares; que eleven poco la acidez volátil; que no produzcan determinados compuestos como el sulfhídrico; que formen depósitos concretos fácilmente eliminables y que tengan capacidad fermentativa a presiones elevadas, hasta 6 atmósferas y a baja temperatura, en torno a los 12°-14° C. Ésta última condición es fundamental porque influye notablemente en la calidad de la espuma por la finura de la burbuja y por su mayor persistencia. En la propiedad de las levaduras de fermentar a baja temperatura reside la razón principal de su elección.

## **Las levaduras**

El mantenimiento de las levaduras es una práctica compleja, porque es necesario que mantengan su poder activo y evitar que las propiedades de las colonias se empobrezcan.

Esto puede suceder si no se renuevan, por su excesiva estancia en medios nutritivos artificiales, por lo que cada pocos ciclos es necesario hacer nuevos aislamientos de las cepas que se deseen emplear: la mezcla del licor de tiraje y del cultivo de levaduras, en la denominada "tina de tiraje", con el vino seleccionado. La masa total es conveniente airearla, para proporcionar oxígeno a las levaduras, al que no podrán acceder una vez que se produzca el embotellado. La capacidad de cada tina será como máximo la que se pueda embotellar en una jornada de trabajo.