



## EL CAVA II

La elaboración del cava no sólo exige cuidar y seleccionar al máximo las uvas, sino también mimar su estancia en las cavas y botellas para obtener lo mejor de él y de sus características organolépticas.

Tras analizar en el número anterior pasos tan vitales como la selección de las uvas y parte de su proceso de elaboración, en éste nos centraremos en la elección de las botellas, que exige un cristal grueso y resistente al tener que soportar altas presiones. Es importante que el vidrio sea homogéneo, del mismo grosor en toda la botella y que no presente ninguna imperfección. El llenado de la botella, normalmente de 0,75 litros, se hace automáticamente, hasta una altura de cuatro centímetros por debajo del gollete.

A veces se embotella en envases de diferente tamaño, *Magnum* (1,5 litros), *Jeroboam* (3 litros), *Rehoboam* (4,5 litros), *Matusalem* (6 litros), *Salmanzar* (9 litros), *Baltasar* (12 litros) y *Nabucodonosor* (15 litros).

El proceso es el mismo con la particularidad de que rimas y pupitres deben estar adaptados a sus dimensiones y que el “deguelle”, debe hacerse por el denominado “método de bolea”, mediante un movimiento brusco.

*El cerrado de las botellas con el tapón:* se realiza con un tapón provisional que posteriormente se deshecha. Se trata de un tapón corona que tiene un disco de granulado de corcho o de polietileno, que asegura la resistencia por la utilización de un obturador plástico. Antes, cuando el cierre se hacía con corcho era necesario utilizar una máquina taponadora a la introducción de la mitad del corcho en el cuello de la botella, para lo que se comprimía fuertemente. La mitad que sobresalía mantenía su grosor inicial y se sujetaba con una grapa de acero en forma de U. Era, en definitiva, un embotellado similar al que actualmente se realiza como definitivo, que proporciona la imagen de corcho y grapa que comúnmente se conoce.

*El “arrimado”* consiste en la colocación de las botellas en los pupitres, que a su vez se han dispuesto en las cavas en las que se produce la segunda fermentación. Se colocan en posición horizontal para que el tapón permanezca en contacto total con el vino, porque si el tapón se secase se produciría la pérdida de espuma por falta de hermeticidad. La burbuja de aire debe quedar colocada en el centro de la botella.

La formación de las “rimas” tiene su técnica, por la necesidad de economizar espacio y por la imprescindible condición de que todos los recipientes estén a la misma temperatura, para asegurar una fermentación homogénea.

### Origen del término Cava

La palabra “Cava”, de raíz latina, tiene connotaciones especiales, porque designa las cuevas, en las que el vino se cría y al mismo tiempo, acertadamente, da nombre a este vino de forma generalizada. Aunque sólo desde hace poco más de veinticinco años, que fue cuando Francia consiguió que se prohibiese la utilización de la palabra champán fuera de La Champagne y se desechasen otras denominaciones, como por ejemplo vino espumoso.

Las cavas son oquedades subterráneas, de temperatura y humedad prácticamente constantes, oscuras, aisladas de ruidos, en las que el vino va a sufrir su segunda fermentación. Es especialmente importante la temperatura de las cavas porque influye directamente en la fermentación y en la consiguiente formación y estructura de las burbujas. La formación de espuma se acelera con temperaturas altas y cuando esto sucede las burbujas son grandes y poco resistentes, el bouquet es menos fino, porque los aromas no se han desarrollado bien. Cuando la temperatura es baja, en el entorno de los 10° a los 12° C., que es la normal en las buenas cavas, el periodo de fermentación es más largo, hasta de tres meses, las burbujas formadas son más pequeñas y persistentes, el “perlage”, que es como se denomina la formación de burbujas, es más fino, los aromas y sabores más elegantes y persistentes.

### Manejo de las botellas

Las botellas precisan cambiarse varias veces de posición, buscando que las temperaturas sean uniformes y adecuadas. Para compensar las diferencias, que puede haber entre las de las filas altas y las bajas, se alternan las posiciones. Como es lógico, en este proceso, los posos se remueven y vuelven a sedimentarse repetidas veces y para conseguir que se coloquen siempre en el mismo sitio de la botella, se procede al marcado de cada una, que orientará en la posición en que deben colocarse.

Una vez que ha terminado el proceso anterior, el vino continúa madurando sobre sus posos durante un periodo variable en función de la calidad buscada, pero nunca debe ser inferior a nueve meses como determina el Reglamento de la Denominación. En este tiempo, se va a producir una lisis continuada y progresiva de las levaduras, que según van muriendo liberan proteasas, que actuando sobre los péptidos naturales, presentes en el vino, van a producir transformaciones en la composición de los aminoácidos. La temperatura ideal durante este periodo está en torno a los 14° C y cuando el proceso se da por terminado, se ponen las botellas a temperatura de congelación (aproximadamente a cinco grados bajo cero) con el fin de estabilizar el vino.

Durante este tiempo los posos se van asentando lentamente, para lo que se requiere que la cava esté en óptimas condiciones ambientales en lo que se refiere a la mínima iluminación, ausencia de vibraciones y ruidos, y a la temperatura apropiada, lo que en palabras de los elaboradores se traduce por: silencio, quietud, pausa y tiempo.

### Importancia de la tradición

A partir de este momento es necesario el “removido” para que las heces formadas se separen de la pared de la botella y se coloquen en el cuello, junto

al tapón y para ello hay que inclinar la botella, de tal forma que cada vez el ángulo sea mayor, lo que va a facilitar que se desplacen por efecto de la gravedad y además que con pequeñas y medidas oscilaciones, se las ayude en su desplazamiento. Para conseguir este efecto es necesario un buen sistema de pupitres, que en esencia consisten en dos tablas (generalmente de roble, madera que permanece muy estable en las condiciones higrométricas de las cavas) unidas por charnelas, que permiten la separación gradual de las bases hasta poderlas colocar en posición casi vertical. Se necesitan especialistas que se hayan dedicado casi toda su vida a esta actividad. Éstos son capaces de hacer que el descenso de las heces sea paulatino, porque si se hace demasiado rápido, las heces de mayor peso específico, las groseras, sedimentarían enseguida, pero las más finas quedarían en suspensión y lo que se trata de conseguir es que descendan todas conjuntamente. Es una labor difícil, de artistas, que tienen que dar el tratamiento necesario en cada caso y que exige un doble movimiento. Por una parte de rotación y por otra de inclinación. El de rotación, que se hace en sentido de las agujas del reloj, debe girar 360 grados, e inmediatamente volver a la posición primitiva, mediante otro giro en sentido contrario y al mismo tiempo, es necesario imprimir oscilaciones rápidas y, por supuesto, ir dando cada vez mayor inclinación a la botella.

No hay reglas fijas y por eso cuando se ha pretendido automatizar el sistema mediante mecanismos determinados, y se han hecho muchas pruebas, se ha fracasado completamente porque el efecto oportuno no se consigue por sistemas mecánicos, ni por reglas prefijadas. Se consigue mediante una larga especialización, por personas capaces de introducirse mentalmente en la botella y de hacer lo necesario para que los posos se comporten de tal forma que se consiga el efecto deseado.

Tras este proceso, cuya duración oscila entre uno y dos meses, que es el tiempo necesario para conseguir que los residuos estén oportunamente colocados, se ponen las botellas en posición vertical, “en punta”, y se transportan a dependencias de temperatura fija, en torno a los diez grados centígrados. Durante este tiempo los posos se adhieren al tapón, y se afina el “bouquet”.

*El “deguelle”*: con esta operación se consigue eliminar definitivamente las heces y para ello, es necesario proceder a la congelación de la parte en la que están depositadas. La forma es sumergir 4 ó 5 cm de los cuellos de las botellas en una solución de etilenglicol u otro líquido, que tenga un punto de congelación muy bajo, inferior a los 25° C. bajo cero, durante unos diez minutos aproximadamente. A continuación se procede con el “gancho de deguelle” a quitar la grapa de sujeción y con la llamada “pata de langosta” a extraer el corcho, lo que va seguido de un pequeño estampido, que se produce por la salida de las heces congeladas y de una pequeña parte del vino. Esta operación tiene algo de ritual, que recuerda a las libaciones que los antiguos griegos practicaban, siempre que abrían un envase y que consistía en derramar una cantidad, con destino a los dioses.

En la botella se produce un vacío que es necesario rellenar, lo que se hace con el denominado “licor de expedición”, que es un líquido de composición variable,

formada por una disolución de azúcar de caña en vinos añejos de gran calidad, adicionados o no de algún licor, y todo ello cuidadosamente filtrado.

### Tipos de Cava

La diferencia fundamental reside en el contenido de azúcar. Según la cantidad de azúcar que entra en la mezcla, el nivel de dulzor del cava será diferente, lo que hace que se clasifiquen de la siguiente forma:

*Brut Nature*: entre 0 y 3 gramos de azúcar por litro.

*Extra Brut*: menos de 6 gramos por litro.

*Brut*: menos de 15 gramos por litro.

*Extra Seco*: entre 12 y 20 gramos por litro.

*Seco*: entre 17 y 35 gramos por litro.

*Semiseco*: entre 35 y 50 gramos por litro.

*Dulce*: más de 50 gramos por litro.

El paso siguiente es el encorchado con los “tapones de expedición”, que son corchos de primera calidad, sometidos a un cuidadoso proceso de inspección, que garantiza que mantendrá una perfecta hermeticidad, evitando que exista pérdida de espuma. Para facilitar el descorche posterior se parafinan, lo que permite que al girarlo se desplace. Se colocan con una máquina especial, que los comprime, para adaptarlos al diámetro interior del cuello de la botella.

Como la presión interior de la botella es grande es necesario proceder a la fijación del corcho, lo que se realiza mediante un bozal de alambre que sujeta la cabeza del tapón, o una grapa que se aprieta para que se asegure su fijación a los rebordes del cuello de la botella. Tras esta operación, se somete la botella a fuertes sacudidas con el fin de que la mezcla de vino y de licor de expedición se homogenice, a continuación se colocan en un local de reposo en el que deben permanecer quince días como mínimo a una temperatura de 10° C.

Finalizado el proceso de producción es necesario, proceder al lavado exterior de las botellas, al oportuno etiquetado y al envasado final, con lo que queda dispuesto para el consumo un producto cuidado, elaborado artesanalmente y de calidad, siendo una de las joyas de la gastronomía española.

### Armonía de los cavas con los platos

Cada plato requiere un cava y es importante acertar en la elección que ensalce el plato y el plato enaltezca al cava. Esto es muy personal y puede adaptarse a cada situación. Un cava seco iría bien para acompañar el aperitivo en una terraza al acogedor sol del invierno, o para celebrar el encuentro con unos amigos a cualquier hora. Mientras que los cavas para acompañar una comida o la fiesta nocturna celebrada en Navidad, exigirían otros tipos de cava.

Una copa de cava servida a la temperatura idónea –entre 5 y 8 grados-, es un placer que relaja y proporciona bienestar a cualquier hora. En verano ayuda a combatir el calor y en toda época, el carbónico que contiene limpia el paladar, si se armoniza con comidas grasas. Además las burbujas del cava favorecen la digestión. Para cada ocasión existe un tipo de cava. El ensamblaje, el tiempo

de crianza, las variaciones en el proceso de fermentación y el grado de dulzor son los factores responsables del abanico de opciones que presenta el cava.

*A la hora del aperitivo*, con el paladar limpio de sensaciones, se recomienda el efecto refrescante del Brut, que servido a la temperatura adecuada es un buen acompañante de canapés, ostras y embutidos como el jamón, el queso o los frutos secos.

*El extra Seco* o los cavas menos secos pueden también adaptarse a cualquier momento y a las preparaciones de sabores y aromas menos potentes o más suaves. Si se busca un sabor afrutado y fresco, con un punto de acidez estimulante, debe escogerse el *Reserva*. Después de fermentar y darle una crianza mínima de 15 meses en la penumbra de las bodegas, cualquier motivo es un buen momento para descorchar una botella. Acompaña y realza las comidas o cenas que incluyan todo tipo de ensaladas, mariscos, pescados y arroces.

*El Gran Reserva*, de aromas con matices tostados, está reservado para quienes busquen un cava con más cuerpo y amplitud. Esta variedad, que casa bien con las carnes, los asados, la volatería y las viandas condimentadas, goza de un estatus especial, pues sus más de 30 meses de meticulosa crianza le valen la consideración de “cava en su misma esencia”.

*El cava Rosado* es fresco y perfumado, es un placer desde la contemplación del color en la copa a la frescura exuberante en el paladar. De él se dice que es el ejemplo más tangible de la modernidad del producto. Es la variedad más aromática, ligera y golosa, cuyos tonos rojizos evocan agradables recuerdos de frutos rojos. Es ideal para tomar entre horas, acompañar el foie gras o rematar la comida escoltando al postre.