

## ¡Descubrir el cava!

*"El cava es sugerencia, como la buena literatura"*

(Gisela Pou).

Tengo que confesaros que a mí me encanta desayunar con cava, empiezas el día con alegría...

Es fantástico sentarte al fresco, beber a pequeños sorbos y sentir cómo las minúsculas burbujas te acarician el paladar.

El cava es un vino alegre, burbujeante, espumoso, lleno de embrujo. No podemos saber si Virgilio, en su *Eneida*, se refiere a éste u otro tipo de vino, cuando nos dice que Dido después de probarlo invitó a Bitias «... quien sin dudarlo se tragó la copa (de vino) espumante». Pero sí sabemos que el cava es el único vino capaz de hacer más bellas a las mujeres después de haberlo bebido.

Esa intención es, sin duda, la que guió al excelente dibujante y pintor Ramón Casas a la hora de realizar éste elegante cartel publicitario de uno de los cavas más antiguos de nuestro país: unir la belleza de la mujer con el embrujo de este vino. Porque nuestros cavas poseen duende y magia, pero también tienen su propia identidad, su propia historia y su propia cultura.



**¿Sabías que la primera botella de vino espumoso la hizo un monje?**

Dom Pérignon a principios del siglo XVII. Este monje fue, durante 47 años, el responsable de la bodega de la Abadía de Hautvillers y, casualmente, descubrió la manera de hacer un vino... con burbujas.

En España fue en el siglo XIX cuando varias familias de Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) iniciaron la investigación de este nuevo método y técnica de elaboración de vinos, siendo en 1872 cuando D. Josep Raventós i Fatjó de la histórica casa Codorníu, elaboró las primeras botellas de cava siguiendo el tradicional método de segunda fermentación en la botella.

### ¿Dónde se produce cava?

La zona de producción del cava la integran en la actualidad 160 municipios ubicados en siete Comunidades Autónomas, la mayoría se encuentran en Cataluña. Las otras comunidades son: La Rioja, País Vasco, Navarra, Aragón, Extremadura y Valencia.

La zona vinícola del Penedés es la que concentra la mayor producción de este vino, destacando la villa de Sant Sadurní d'Anoia, con más del 70% de la producción anual. Es una comarca con clima mediterráneo, de inviernos suaves y veranos no muy calurosos, con una moderada pluviometría que se reparte durante todo el año, de suelos calcáreos, condiciones todas ellas óptimas para el cultivo de la vid.

Las variedades de uvas de la denominación de origen «Cava» son:

Blancas: Macabeo (Viura), Xarel.lo, Parellada, se consideran las principales y las tres suelen formar parte de los vinos base. También se utilizan la Subirat o Malvasía Riojana y la Chardonnay.

Tintas: la Garnacha y la Monastrel.

Y para la elaboración de los cavas rosados están autorizadas la Pinot Noir y la Trepát.

### Algunas pistas

#### Los cavas se clasifican según su contenido en azúcar:

Brut Nature: 0-3 gramos por litro.

Extra Brut: hasta 6 gramos de azúcar por litro.

Brut: hasta 12 gramos.

Extra Seco: entre 12 y 17 gramos de azúcar.

Seco: entre 17 y 32 gramos.

Semi Seco: entre 32 y 50 gramos.

Dulce: más de 50 gramos de azúcar por litro.

## La temperatura del servicio

Entre los 5º y los 8º, siendo los jóvenes y ligeros los que se servirán más fríos.

El cava debe enfriarse durante unas horas en el frigorífico o bien durante unos 30 minutos en un recipiente con agua y hielo. Debería evitarse el congelador ya que un violento cambio de temperatura podría perjudicar las virtudes de un producto tan cuidado.

## La copa

La copa escogida debe permitirnos disfrutar de su color, aroma sutil y del tamaño y rosario de sus burbujas. Debemos escoger una copa de cristal fino y transparente, aflautada o en forma de tulipa, evitando la copa ancha que hace que los aromas se desprendan con demasiada rapidez.

## El servicio

El cava es un vino delicado que debe descorcharse con suavidad, evitando una pérdida de vino y espuma. Para servirlo, debemos mantener la botella ligeramente inclinada dejando resbalar lentamente el líquido por la pared de la copa, que nunca llenaremos más de 2/3 de su capacidad a fin de evitar que el vino pierda su temperatura óptima. Se sirve en 2 tiempos.

## Maridaje

La versatilidad del cava lo convierte en el complemento ideal para ensalzar gran variedad de sabores. Si sigues estos consejos, aprenderás qué cava combina mejor con tu plato favorito: ¡Atrévete a probar!

## El cava y las ensaladas

Los nuevos tipos de ensaladas, con la utilización de frutas y la cada vez más amplia gama de vinagres, hacen que el cava pueda ser el complemento ideal para empezar una comida.

## El cava y la pasta

El sabor neutro de la pasta hace que combine con todos los vinos. Sólo tenemos que condimentarla a nuestro gusto y maridarla con nuestro cava preferido.

## El cava y los arroces

Uno de los mejores maridajes del cava. Este es un claro ejemplo del cava como “conductor” de los sabores. Los cavas y los diferentes tipos de paella, excelente armonía.

## El cava y el jamón ibérico

El jamón ibérico, sobre todo acompañado con pan con tomate, es ideal para combinar con cavas de crianza, ricos en aromas reductivos y de envejecimiento.

Para el jamón ibérico de bellota, con los ácidos salificados y la grasa entreverada, lo acompañaremos con cavas Brut Nature (por su efecto desengrasante) y Gran Reserva (para

complementar y armonizar con los aromas de crianza).

En cuanto a los embutidos, ricos habitualmente en especias y, sobre todo, en pimienta, también es correcta su combinación con cavas de crianza larga.

### **El cava y los pescados**

El cava marida de forma excelente con los pescados. Especialmente interesante la combinación con pescados azules ya que el efecto del carbónico ayuda a compensar la sensación grasa en boca.

### **El cava y el marisco**

Presenta armonías muy interesantes. El cava ayuda a potenciar el sabor y la intensidad aromática del marisco.

### **El cava y la carne**

Destacar la armonía del cava con las aves y las carnes blancas. El cava es un excelente acompañante del cordero, estofados, carpaccios, foie gras, barbacoas...

### **El cava y los quesos**

Las similitudes entre el queso y el Cava son varias: el uso de las levaduras, el tiempo de crianza, la acidez, el afinamiento... Todo ello hace que el cava tenga la virtud de redondear y aumentar en boca la sensación refrescante potenciando el efecto agradable del queso y del propio espumoso.

Los quesos de oveja, más grasos, se acompañan perfectamente de cavas, gracias a su efecto efervescente y desengrasante.

El cava rosado es otra buena opción a tener en cuenta con el queso de oveja tipo pasta.

### **El cava y los postres**

La pastelería también ha evolucionado mucho en los últimos años. Sabores dulces más ligeros, la utilización de frutas frescas, la entrada de sabores salados, permiten el maridaje de los cavas menos dulces.

### **Y además es una estupenda fuente de salud**

El cava es una fuente de alimento por todos los elementos que tiene en común con el vino, pero, además, hay que sumar que es rico en células de levadura que contienen elevadas concentraciones de vitaminas del grupo B y aminoácidos (sobre todo lisina y arginina), así como también diversas sustancias de naturaleza antibiótica.

Eso quiere decir que beber cava nos vuelve más bellas...

## REFERENCIA CURRICULAR



**Paz Sánchez Gil** es una mujer emprendedora, amante de la buena mesa y de los buenos caldos y a ellos se dedica profesionalmente desde *dondeSánchez*, una pequeña tienda ubicada en el Mercado de Antón Martín del castizo barrio de Lavapiés, en Madrid, donde vende todas las cosas ricas que le gustan: vinos, aceites, patés, chacinas, quesos... todo artesano y saludable.

Secciones: **Beber**, **Con placer**