



► Gramona Enoteca Brut

130 €

www.gramona.com

Los cavas más longevos Gramona Enoteca 12 años

La cata
Luis Moreno Buj



► Los de Gramona continúan fieles al dogma que iniciaron hace más de 50 años con su especialización en los cavas de larga crianza, en los que el paso del tiempo produce una oxidación reductiva que los hace más complejos e interesantes. En este lapso se produce la autólisis de las levaduras de la segunda fermentación, cuyos compuestos dan esa sensación de cremosidad, aumentan la complejidad sensorial y favorecen la conservación. Según **Xavier Gramona**, uno de los responsables de esta bodega fundada en 1881, la ciencia ha ido demostrando en fechas relativamente recientes la existencia de sustancias como las moléculas de quitinas y las traumatinas en los vinos espumosos a partir de su 5º año de crianza en botella.

Estos polisacáridos producen sensaciones dulces y glicéricas, a la vez que reducen la oxidación y conservan el color. Y lo podemos apreciar en algunos de sus cavas como el III Lustrós Brut Nature Gran Reserva o en el hasta ahora emblema de la bodega, el Celler Batlle Brut Gran Reserva. Ahora, esta bodega de Sant Sadurní d'Anoia da un paso más en el concepto de «larga crianza» de los cavas con los Enoteca Gramona en sus versiones Brut y Brut Nature, dos espumosos que superan, con 12 años de crianza en rima, los límites conocidos hasta el momento por este tipo de vinos. El vino base está hecho con un 75% de Xarel·lo y Macabeo de la cosecha de 2000, de la finca La Plana, trabajada en cultivo ecológico. El Enoteca Gramona Brut Gran Reserva es de color dorado intenso, con suave desprendimiento de rosarios

de burbujas muy finas. Aroma perfumado, expresivo y complejo, que necesita su tiempo para abrirse. Recuerdos a manzanas asadas, fruta de hueso, pétalos de flor marchita, junto a tostados, bollería y frutos secos. En el paladar es muy amplio, sedoso pero contundente, con cuerpo, goloso con un contrapunto ligeramente amargoso, con buena acidez y sólo 4 gr. en el licor de expedición. Un cava lúdico, para disfrutar con grandes manjares. El aroma del Enoteca Gramona Brut Nature Gran Reserva tiene un curioso recuerdo a macedonia de frutas junto a notas de fruta escarchada, es floral y balsámico, en un fondo de tostados y pastelería. Tiene también un gran paladar, es potente, serio, sedoso y rotundo, con sensación mineral, amargoso, goloso y muy fresco. Magnífico cava para grandes momentos.

LA SELECCIÓN DE LA SEMANA

Por Vicente Morcillo



SUEÑOS DEL MEDITERRÁNEO Tinto
BODEGAS UTIELANAS (DOP Valencia)
El Bobal que mira al mar

► La cooperativa Agrícola de Utiel planteó hace unos años una línea de vinos bajo el sello de la DOP Valencia. De esa colección destaca este tinto joven, producido de forma exclusiva con uvas de la variedad Bobal, que fermenta, previa maceración, en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Es un tinto de vivo color cereza y aspecto brillante que ofrece agradables aromas propios de las ciruelas negras y las moras y un paso por boca fresco y suave.



EMILIO CLEMENTE
BODEGAS EMILIO CLEMENTE (DOP Utiel-Requena)
Con el sello de Ignacio de Miguel

► Hecho a partir de uvas de Tempranillo (50%) y Merlot, Cabernet Sauvignon y Bobal en menores porcentajes, este crianza es fiel testimonio de las particularidades del suelo, viñedo y roble de esta bodega con sede en Requena. Tras su vinificación descansa durante un año en barrica de roble francés, para terminar de afinarse durante un año más en botella. Es un tinto de aromas de flor silvestre con notas minerales y ahumadas y un paso por boca vivo, denso y goloso.



FORCALLÀ
RAFAEL CAMBRA (DOP Valencia)
Mejorando lo presente

► Rafa Cambra ha conseguido mejorar notablemente las cualidades de este vino, que ahora se presenta en su segunda añada, de 2012. Está elaborado con uvas de esta denostada casta, cuyo mosto fermenta en barricas de roble abiertas. Es un tinto de aspecto ligero, fresco, con aromas frutales y una grata sensación mineral que se confirma en boca, con un ataque más denso que su predecesor.



Buenas burbujas

Al dente
Caius Apicius

■ «Burbujas. Sencillamente, dióxido de carbono, antes llamado anhídrido carbónico. Ciertamente es irrespirable; más bien, lo que pasa en una atmósfera de dióxido de carbono no es que uno se envenene, como sucedería con el monóxido de carbono: es que, sencillamente, no habría oxígeno, y sin oxígeno va uno y se muere».

Si le hablan de burbujas, ¿qué imagen se le viene a la mente? Porque las burbujas, hoy por hoy, tienen dos imágenes, opuestas, contradictorias: por un lado, la pésima imagen derivada de su asociación a una gran crisis: la burbuja inmobiliaria. Por otro, la imagen de alegría que dan las burbujas en el champaña, en el cava...

Burbujas. Sencillamente, dióxido de carbono, antes llamado anhídrido carbónico. Ciertamente, es irrespirable; más bien, lo que pasa en una atmósfera de dióxido de carbono no es que uno se envenene, como sucedería con el monóxido de carbono: es que, sencillamente, no habría oxígeno, y sin oxígeno va uno y se muere. Vamos, que lo de «burbuja inmobiliaria» está bien traído. Pero a nosotros las burbujas que nos interesan son las otras, las que solo son dióxido de carbono. Hay que reconocer que, hoy por hoy, hay más burbujas sin alcohol que con alcohol. No hay más que pensar en la cantidad de aguas con gas que están en el mercado... y en todos los refrescos con burbujas,

truista. **Joseph Priestley**, que así se llamaba este hombre, vivió en el siglo XVIII y fue un verdadero ilustrado: era teólogo, y era científico, dos cosas que hoy se juzgan incompatibles. Descubrió el oxígeno, aunque no le llamó así, sino «gas desflogistizado», dejando la gloria y el «bautizo» a **Lavoisier**.

Agua carbonatada, agua de Seltz (de la villa alsaciana de ese nombre), soda, agua con gas, refrescos con gas... Priestley, como decimos, no obtuvo beneficios de su descubrimiento; el que sí lo hizo fue

ma añadiese quinina al agua carbonatada). Bueno, el caso es que hoy casi nadie conoce a Priestley (a este Priestley, al menos) y pocos saben de la existencia de Herr Schuppe. Pero todo aficionado al vino, sobre todo si ese vino tiene burbujas, sabe quién era el fraile llamado **Dom Perignon**.

Pierre Perignon nació, en 1638, en una ciudad que se haría famosa por una receta de manitas de cerdo: Sainte-Menehould. Ingresó en la orden benedictina, y acabó recalando, a los 30 años, en la abadía de Hautvilliers, en el corazón de la Champagne. Allí fue cillerero, o sea, encargado de la despensa y la bodega. Y allí, según parece, realizó su descubrimiento: la segunda fermentación, en botella, del vino.

Vamos por partes. El vino, en un principio, contiene dióxido de carbono; en la fermentación, por la acción de un hongo del género *Saccharomyces*, la glucosa se «rompe» dando origen a etanol o alcohol etílico y a dióxido de carbono. Lo normal es que este gas se escape... Aunque muchas veces nos lo encontremos en vinos jóvenes, o recién embotellados: son los vinos que llamamos «de aguja», en los que el gas es más perceptible en la boca (cosquilleante) que a la vista.

A Dom Perignon se le atribuye el haber sometido al vino de Champagne, conocido ya por los romanos, a esa segunda fermentación, mediante la adición de azúcar. En este caso, el dióxido de carbono, encerrado en una botella tapada, no tiene vía de escape, y permanece en el líquido en for-

ma de burbujas... que provocan la salida escandalosa de espuma y vino que se produce cuando no se sabe abrir una botella de champaña o, como en los podios de fórmula uno, se abre mal (y se agita, cosa que jamás ha de hacerse con estos vinos) precisamente para conseguir ese efecto.

Conste que hay autores que ponen en duda que fuera Dom Perignon el «inventor» de la segunda fermentación; pero en cualquier caso, la fama, tal vez acrecentada por que su nombre aparece en la etiqueta de uno de los champañas de más prestigio general, seguirá siendo de este benedictino. Por supuesto, con la aplicación de la segunda fermentación no bastó para obtener un champaña como el que bebemos ahora. Para empezar, había que evitar que las burbujas tomasen las de Villadiego, poniendo en la botella un tapón capaz de evitarlo: así se impuso el tapón de corcho, sujeto con una grapa metálica, que ha llegado, casi igual, a nuestros tiempos.

Pero tampoco era suficiente: la presión del gas podía romper la botella, y efectivamente la rompía muchas veces. Hubo que fabricar una nueva botella, de vidrio más grueso. Todavía hoy es evidente que una botella de champaña o de cava tiene las paredes más gruesas, y pesa más, que otra de vino «tranquilo» (no espumoso).

Hablamos de burbujas, pero de buenas y alegres burbujas. Cuando descorchen una botella de estos vinos, cuiden de ellas: trátenlas bien, déjenlas que suban libremente por la copa y formen «rosario» en la superficie. Contémpnenlas antes de beber: son bonitas... aunque no sean «burbujas» de un conocido anuncio de cava. Y, ante ellas, dedíquenle un recuerdo, claro que sí, a Dom Perignon... pero no se olviden de Joseph Priestley, aunque el agua con gas sea mucho menos divertida que el champaña y el cava.



que son multitud. Curiosamente, el inventor del agua carbonatada, el agua con gas, no se lucró de su hallazgo: era demasiado al-

el alemán afincado en Suiza **Johann Jakob Schuppe**, que fundó la empresa que todos conocemos en Ginebra, en 1783 (el agua tónica debió esperar a que, en 1870, la fir-