



## CUESTIÓN DE ORIGEN

**Vicent Escamilla**

REDACTOR JEFE DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA  
www.sevi.net

# DO Cava: La denominación de origen que protege una forma de hacer

La DO Cava ampara la elaboración de vinos espumosos mediante el método tradicional con segunda fermentación en botella. En la actualidad, su área de producción abarca municipios de varias comunidades autónomas, por lo que más que una denominación de origen al uso, su Consejo Regulador protege una «forma de hacer».

**N**os solicitó nuestro compañero, y a pesar de ello amigo, Vicente Morcillo, que expusiéramos hacia dónde consideramos que se dirigen las Denominaciones de Origen españolas y, fundamentalmente, sus vinos, que es lo que nos viene a interesar. Arrancamos, precisamente con una DO que no protege solamente una zona de producción, sino que principalmente nació para proteger una «forma de hacer». Nos estamos refiriendo a la DO Cava, que ampara la elaboración de vinos espumosos mediante el método tradicional con segunda fermentación en botella, y cuya área de producción abarca municipios de varias comunidades autónomas.

La «santa trinidad» del cava es la que forman la Macabeo, Xarel-lo y la Parellada, y seguirá siendo la columna sobre la que se erigirá el principal espumoso español. La acertada combinación de las tres puede llegar a ofrecer (nos centramos aquí en los cavas brut nature) vinos profundos y elegantes, con aspectos desde florales a cítricos sobre fondos de cremosa pastelería fina, complejos, con interesantes toques especiados e incluso ahumados en aquellos cavas con más largas crianzas. Inmensa acidez en los mejores, agradables amargos y carácter personal.

En esa tríada «tradicional» hay ocasiones en las que algunos de enólogos del cava hacen «rotaciones» y aquí el fichaje de «comunitarios» como Chardonnay, básicamente, ha sido clave. Si quieren ver cómo aporta esta variedad de origen francés a la delantera del cava, prueben algún cava en el que «mande» esta cepa de origen francés. Marca la diferencia en forma de carácter cítrico y elegancia en boca.

La gran baza que parece que va a jugar la DO Cava en los próximos años va a ser la de la zonificación, gracias a la figura del «Cava de Paraje Calificado». Esta nueva categoría Premium incluirá los cavas procedentes de un paraje excepcional, de viñedos de como mínimo 10 años de edad, con un rendimiento máximo de 8.000 kg. por hectárea. Están llamados a ser la «cremita» de la calidad del cava. Se espera de ellos que sean capaces de transmitir, precisamente ese origen «calificado» y en el cava/vino, además de la uva, habla (y a veces bien claro) el suelo. En estos Cavas de

Paraje Calificado deberemos encontrar una de las características más buscadas en los últimos años en los vinos: la mineralidad.

Precisamente, agarrándonos a ese aspecto podemos hacer una apuesta por los cavas monovarietales de Xarel-lo, también conocida como Pansa Blanca, entre otras sinonimias. Estas denominaciones ya nos hablan de lo que van a aportar al cava, aromas que recuerdan a la uva pasa y a la miel, pero también es responsable de buena parte de la acidez y del grado que dan personalidad al cava frente a otros espumosos de calidad y que es una magnífica «traductora» de lo que los diferentes suelos tienen que contar entre las burbujas del cava. Va ganando peso en los coupages y ya incluso es posible encontrar cavas con la Pansa Blanca como única protagonista. En el total de superficie amparada por la DO Cava, tras la Macabeo/Viura (35,4% con 11.996 hectáreas), ya figura la Xarel-lo (25,4% con 8.626 hectáreas, frente a las 8.293 de 2013). También en municipios elaboradores del cava, como Requena, donde hasta ahora ha sido ajeno el viñedo de Xarel-lo se empieza a pensar en replantar con esta cepa.

Otras apuestas varietales: mayor presencia de Pinot Noir en los coupages de cavas blancos (no solo en los rosados) y aquí tienen buena parte de «culpa» las bodegas elaboradoras de Requena, que cuentan con algunos de los mejores Pinots del «universo cava». Intensidad, complejidad, ele-



gancia... siempre que la cepa esté arraigada en pagos con amplitud térmica suficiente y que esté a cargo de un viticultor atento.

Y no pierdan de vista el cava rosado, en general. Está llamado a ser una de las llaves del vino para abrir la puerta de nuevos consumidores. En él confluyen dos tendencias bien claras. Por un lado el auge de los espumosos en el mercado internacional, bendita moda si la adoptamos también aquí; y por otro la predilección de los nuevos consumidores por el «rosé».

Entre seis y siete millones de botellas de botellas de cava producen las bodegas amparadas en Requena y consideramos que es una cifra que seguirá incrementándose. Las uvas para cava están mejor pagadas, los vinos también y la calidad es fantástica. Al tiempo.



V. García, V. Simón, A. Suria, M. A. Martínez y M. Cháfer.  
LEVANTE-EMV

## Los catedráticos V. Simón y M. A. Martínez ingresan en el Paseo del Mérito

LEVANTE-EMV VALÈNCIA

Los catedráticos Vicente Simón y Miguel Ángel Martínez ingresaron el pasado domingo en el Paseo del Mérito de Pago de Tharsys tras celebrar un acto en el que se rindió un merecido homenaje a estas dos personalidades del mundo de la psicobiología y la medicina preventiva respectivamente. Los propietarios de la bodega de Requena, Ana

Suria y Vicente García, acompañaron a los homenajeados durante un acto en el que también estuvo presente la Directora General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común, María Teresa Cháfer.

Con los dos monolitos colocados el pasado domingo ya son quince los galardonados que lucen su nombre en el Paseo del Mérito de Pago de Tharsys.

## [EL RINCÓN DE NODUS] Un Chardonnay fermentado en barrica de roble que pide playa

LEVANTE-EMV VALÈNCIA

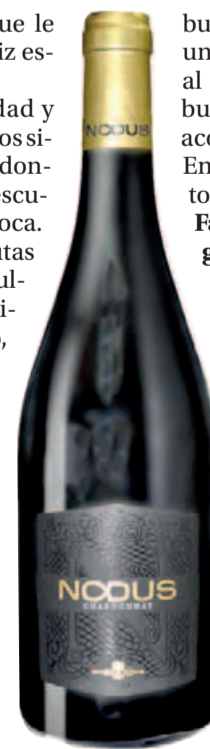
En poco más de una década, bodegas Nodus ha conseguido conformar una colección de vinos con personalidad propia, versátiles y de marcado carácter mediterráneo. Su gama de vinos más valorada por el consumidor es Nodus, en la que se agrupan joyas enológicas como el tinto Reserva de Familia, un monovarietal de Bobal, un elegante tinto de autor o el vino que nos ocupa esta semana, el blanco de Chardonnay fermentado en barrica de roble.

Nodus Chardonnay se produce a partir de uvas seleccionadas de la variedad Chardonnay cultivadas en la finca El Renegado, ubicada en el término municipal de Caudete de las Fuentes, en el entorno del parque natural de Las Hoces del Cabriel. Para su elaboración se realiza una maceración en frío. El mosto fermenta en

barricas de roble, lo que le confiere al vino un matiz específico.

De mayor complejidad y estructura que otros vinos similares, el Nodus Chardonnay sorprende por su frescura y buen volumen en boca. Antes, los aromas de frutas tropicales y especias dulces como la vainilla anticipan un gusto afrutado, largo y elegante, con tacto denso y cierta estructura.

El blanco producido por la familia De las Heras en sus instalaciones de Caudete de las Fuentes es el perfecto aliado para vestir una mesa protagonizada por mariscos, guisos de pescados, algunas pastas y ahumados; pero también es un



buen vino para disfrutar en una terraza sentado frente al mar ahora que llega el buen tiempo, tanto sólo o acompañado de una tapa. En Dénia, establecimientos como **Venta de Posa, Faralló, Tasca Eulalia, Miguel Juan** o **Mena** plantean interesantes propuestas gastronómicas acompañadas por una copa de este singular blanco. Algo parecido sucede en València, donde terrazas tan típicas del verano como las del **hotel Neptuno** o el **hotel balneario Las Arenas** son buenos ejemplos del buen maridaje de este vino con la gastronomía, el sol y el clima mediterráneos.