

COM ES FA EL CAVA

El vi *tranquil* (el vi com a tal, sense gas) és el resultat d'una fermentació del most o suc del raïm. El vi *escumós* (on queda inclòs el cava) és el resultat de dues fermentacions consecutives.

Ara bé, el cava -i ara ja no parlem de qualsevol vi escumós- realitza la segona fermentació dins l'ampolla (com el xampany francès i algunes cerveses de qualitat). És el que es coneix com a mètode *champenoise* o mètode tradicional.

En què consisteix aquest mètode?

Per fer cava, l'elaborador parteix d'un vi blanc tranquil, usualment de graduació alcohòlica baixa, el *vi base*, que embotella afegint a cada ampolla una barreja de llevats i sucre -l'anomenat *tiratge*-.

Dins les ampolles, col·locades en *rima*, és a dir, horitzontalment dins les caves o cellers subterranis, els llevats aniran consumint els sucres per tal d'alimentar-se. I en aquest procés produiran diòxid de carboni, el característic gas del cava. És la segona fermentació.

Un cop consumit el sucre, els llevats aniran morint. Finalment, caldrà extreure'n tots aquests llevats i altres impureses, producte de la segona fermentació. Es col·locaran les ampolles inclinades boca avall en els anomenats *pupitres* i s'aniran girant per tal que tots els sediments sòlids quedin acumulats al coll de l'ampolla: és el procés de *remogut*.

Un cop tenim els llevats dipositats al coll, les ampolles seran *degorjades* o *degollades*, obrint-les un instant per tal que les impureses surtin, impulsades pel gas carbònic, i ens quedi un líquid clar i net.

Ara bé, l'ampolla haurà perdut volum i caldrà reomplir-la. Això es pot fer amb el mateix cava d'una altra ampolla que tinguem oberta per a aquest ús, o amb el conegut com a *licor d'expedició*, una barreja de vi i sucre. La tria del tipus de vi amb què es reomple l'ampolla i la proporció de sucre afegit conferiran a cada cava unes característiques pròpies d'aromes i dolçor.

Un cop l'ampolla és plena de nou, es tanca amb el característic tap de suro i ja tenim cava.

LA DOLÇOR

La dolçor del cava vindrà bàsicament determinada per la quantitat de sucre afegit amb el licor d'expedició. Segons això, els caves es classifiquen en:

BRUT NATURE: Sense addició de sucre (l'ampolla es reomple amb el propi cava). Presenta un màxim de sucres de 3 grams per litre, en tot cas mai afegits sinó residuals, és a dir, sucres procedents del propi most i que han quedat sense ser consumits pels llevats.

EXTRA BRUT: amb un màxim de 6 grams de sucre per cada litre

BRUT: amb un màxim de 12 grams de sucre per cada litre

EXTRASEC: entre 12 i 17 grams de sucre per litre

SEC: entre 17 i 32 grams de sucre per litre

SEMISEC: entre 32 i 50 grams de sucre per litre

DOLÇ: amb més de 50 grams de sucre per litre

Tot i que existeixen caves bruts d'altíssima qualitat, i fins i tot darrerament s'elaboren també alguns caves dolços molt recomenables, són els Brut Nature els més apreciats majoritàriament.

LA CRIANÇA

El temps que passa entre el tiratge -l'embotellat del vi tranquil juntament amb llevats i sucre, per produir la segona fermentació- i el degorjat o degollat de l'ampolla, per extreure'n les impureses, és el temps de criança d'un cava.

Una criança, doncs, amb les mares o llevats, que sempre es realitza en ampolla.

El temps mínim que ha de passar entre el tiratge i el degollament per tal que un vi escumós es pugui anomenar cava és de 9 mesos. Són els coneguts com a **caves joves**. A partir dels 15 mesos de criança el cava es classifica com a **Reserva**, i a partir de 30 mesos serà un cava **Gran Reserva** (podent arribar a criances llarguíssimes, de 5, 6 o més anys).

Les diferències aromàtiques i gustatives seran notables segons el temps de criança. Si els caves joves mostren principalment aromes propis del mateix raïm, essent frescos i cítrics, quan la criança s'amplia l'aroma i el gust del cava es fa més complex, amb records de pastisseria (pa, mantega, brioix, confiteria).

En els caves de més llarga criança els llevats comencen a desintegrar-se, trecant-se les seves parets cel·lulars: és el que es coneix pel nom d'autòlisi. Aquest procés de degradació dels llevats comporta en el cava una major untuositat i complexitat aromàtica, amb notes làctiques, de torrats i fumats que persisteixen en la boca.

EL SERVEI

Hem d'anar alerta per no servir un bon cava a una temperatura massa freda, la qual podria amagar tota la complexitat d'aromes i gustos (tal com passa amb els vins blancs).

6-8 graus és una temperatura apropiada, podent arribar fins als 10 graus per als Grans Reserves. Però vaja, el millor que podem fer és comparar el resultat d'un cava conforme baixa la temperatura, i prendre'l com més ens hagi agradat.

D'altra banda, també és important deixar que un cava de llarga criança respiri, que s'obri: no podem esperar que manifesti de forma immediata tota la complexitat que ha estat tancada a l'ampolla durant anys. Atengueu a la diferència entre el primer i el tercer glop d'una copa, entre el principi i la meitat de l'ampolla: no cal dir més.

EL MARIDATGE

El cava és un magnífic company de taula, la seva versatilitat gastronòmica és enorme!

Harmonitza perfectament amb una gran diversitat de plats i productes, molts dels quals difícilment lliguen amb un vi tranquil: salaons (anxoves, esqueixada, arengades...), vegetals i peixos avinagrats, amanides, tartars, caviar, marisc cru, romescos, salses picants, verdures de gust molt marcat (carxofes, espàrrecs de marge, espinacs, calçots...), embotits secs i salats, formatges blaus, ous, ceps, tòfona...

Per això, un cava és perfecte amb els aperitius i entrants -especialment un de criança curta, més fresc i afruitat-, estimulants les papil·les gustatives i obrint la gana.

Però també és ideal com a vi per a tot un àpat! De principi a fi, un cava de llarga criança, ric en aromes, ampli, complex en boca, casarà a la perfecció també amb plats untuosos i contundents: arrossos, suquets de peix, rostits d'aus (amb pollastre amb escamarlans és brutal!), canelons, guisats de vedella... No en va era costum a pagès acompanyar el dinar col·lectiu de diumenge, greixós i consistent, amb cava. La seva frescor i acidesa, juntament amb el carbònic, netegen i contraresten el greix d'un plat consistent, ajudant a què no se'ns faci feixuc.

Dit tot això, cal dir, però, que al cava no li cal res: alegra la vida com a copa sola, a mig matí, a la tarda, per encetar la nit, en qualsevol moment de l'any.

UN APUNT HISTÒRIC

Si bé actualment la Denominació d'Origen Cava abasta, a més de diversos municipis de les 4 províncies catalanes, zones de l'estat espanyol tan diverses com Saragossa, Navarra, Àlava, La Rioja, València i Badajoz (una enorme contradicció amb el que hauria d'implicar la definició d'una denominació d'origen determinada), el cava és va originar al Penedès, concretament a Sant Sadurní d'Anoia, el darrer quart del segle XIX.

En aquell moment en què la producció de vi a Catalunya vivia un moment d'esplendor a causa de la manca de producció vinícola de França, afectada de ple per la plaga de la fil·loxera, es va apostar a Sant Sadurní d'Anoia per la millora de les vinyes i la producció de vins escumosos, especialment amb varietats blanques autòctones.

El procés de diferenciació i definició d'una personalitat pròpia per al vi escumós català que va comportar aquest canvi de varietats, es va veure definitivament consolidat amb l'adopció el 1973 del nom de cava, arran de la disputa existent amb França per l'ús de la denominació protegida xampany i aprofitant el fet que el vi escumós ja era conegut popularment com a *vi de cava*, ja que reposa en caves o cellers subterranis.

Un darrer tret característic va acabar de definir el cava com un vi únic: l'establiment d'un cupatge tradicional del cava amb la tríada de varietats formada pel macabeu, el xarel·lo i la parellada, que ofereix un magnífic equilibri entre acidesa, fruitositat i estructura.

Tot i això, en l'elaboració de diversos caves també s'inclouen varietats franceses com la chardonnay i la pinot noir, a més d'altres varietats pròpies de Catalunya i de zones espanyoles emparades sota la denominació d'origen Cava. Malvasia (subirat parent), garnatxa negra, monastrell, trepat, sumoll... se sumen en un producte que viu actualment un moment d'apogeu, amb una altíssima qualitat reconeguda intencionalment.

Podeu ampliar informació a la web de la DO Cava:

<http://www.institutdelcava.com/catala/index.htm>