

DO Cava, la sublimació de l'art vitivinícola

Les varietats, els vins, la història i una proposta enoturística per descobrir la DO Cava

[centrareport]Els **vins catalans amb denominació d'origen**

(<http://incavi.gencat.cat/ca/denominacions-origen-protégides/>) (DO) fa sis anys que lideren el mercat de Catalunya. El 2019, per exemple, quatre de cada deu ampelles -concretament el 41,3%- consumides al nostre país eren de vi català. La quota de mercat, a més, ha augmentat 14 punts en els últims nou anys però encara hi ha molt camí per recórrer per posar en valor uns vins que són de proximitat, sostenibles i de qualitat.

A més, en els últims mesos, la crisi de la Covid-19 també ha afectat el sector. L'impacte principal ha estat pel doble tancament del canal d'hoteleria i restauració, que representa el 40% del consum, així com per l'aturada de les exportacions durant uns mesos.

V?deo: <https://www.youtube.com/watch?v=2qOFngyJVYE>

És per aquest motiu que la Generalitat de Catalunya i les denominacions d'origen catalanes han impulsat la **campanya ?Gaudeix del que és bo #vicatalà?**(<https://vicatala.org/gaudeix-del-que-es-bo/>) per promocionar el consum de vi català a Catalunya.

[mapavinsdo]

Catalunya és terra de vins i caves. Hi ha fins a 12 denominacions d'origen (DO) que a

NacióDigital descobrirem en l'especial "**Catalunya, país de vins**"

(<https://www.naciodigital.cat/grans/temes/1425/catalunya-pais-vins>) . Comencem el viatge amb la **DO Cava** (<https://www.cava.wine/ca/>) , ens acompanyes? ¶

Consell Regulador del Cava

Av. Tarragona, 24. 08720 Vilafranca del Penedès
www.docava.wine/ca (<https://www.cava.wine/ca/>)
consejo@crcava.es(<mailto:consejo@crcava.es>)

[indexDOMontsant]

1. La regió del cava

Actualment la superfície de vinyes inscrites a la **DO Cava** (<https://www.cava.wine/ca/>) és de 37.955 hectàrees, distribuïdes entre els diferents municipis que componen la regió del cava.

Dels 159 municipis que componen la DOP CAVA, la gran majoria, 132, es troben situats a Catalunya. Sant Sadurn d'Anoia és coneguda com la capital del cava, i va ser als seus voltants on es va iniciar a desenvolupar la indústria del que avui és un dels sectors més representatius i de més èxit de la viticultura de Catalunya.

[tornarindexND]

2. Sòls calcaris i poc arenosos

Els sòls de la zona geogràfica del cava són molt variats, si bé en la seva majoria de naturalesa calcària, poc arenosos i relativament argilosos, amb baix contingut de matèria orgànica.

[tornarindexND]

3. Una regió de clima mediterrani

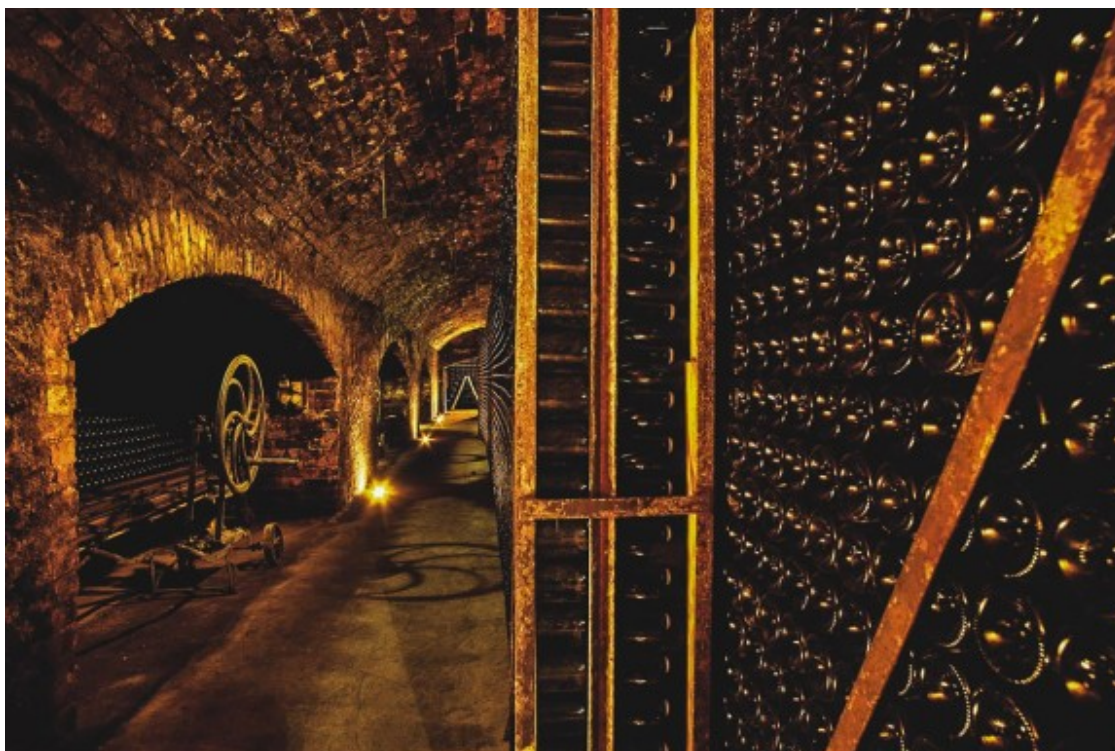
La zona del cava ofereix unes característiques generals típiques de l'ambient mediterrani: una estació estival molt llarga, amb una elevada insolació i temperatures altes a la primavera-estiu, que donen lloc a integrals heliotèrmiques també altes que permeten una bona maduració fins i tot de les varietats de cicle més llarg. Així mateix les pluges són escasses i amb una mala distribució estacional, de manera que durant el període d'activitat vegetativa les precipitacions són escasses i en general la humitat relativa és molt baixa; per tot això el dèficit hídric és pronunciat, especialment en la fase de maduració.

Té un clima mediterrani de transició entre el de la costa, donada la proximitat a la mar, més suau, i el continental, més rigorós, fred a l'hivern i més calorós a l'estiu, propi de les zones interiors.

La pluviometria anual ronda els 500 mm, amb precipitacions més concentrades, a la tardor i primavera. És molt lluminós, amb una mitjana d'hores d'insolació al voltant de 2.500, adequades per a la bona maduració del raïm.

[tornarindexND]

[fireport]



L'elaboració del cava té uns 150 anys d'història. Foto: Incavi

[centrareport]

4. Unes característiques úniques

El nivell d'excel·lència del cava comença, sens dubte, a les vinyes; els seus productors ho saben molt bé i per això controlen curosament durant tot l'any tot el procés de conreu de la vid per tal de recollir els seus fruits en el seu punt òptim de maduració, un fet indispensable que fa que puguem gaudir d'un producte d'alta qualitat.

Tot això, acompanyat dels factors externs com són els sòls de les vinyes, les varietats de raïm utilitzades així com la climatologia fan que el cava compti amb unes propietats i característiques úniques.

El cultiu de la vinya del cava s'estén des del litoral del Mediterrani fins a les zones més altes, arribant al voltant dels 800 metres per sobre del nivell del mar. Un paisatge noble que s'estén des de les planes amb pendents suaus fins als pujols més alts i boscos, recorrent les zones de l'Alt i el Baix Penedès, l'Alt Camp, la Conca de Barberà i els Costers del Segre.

[tornarindexND]

5. Varietats recomanades i autoritzades

La DO Cava té les següents varietats autoritzades.

Varietats blanques autoritzades

Macabeu
Xarel·lo
Subirat Parent
Parellada
Chardonnay

Varietats negres autoritzades

Trepat
Monastrell
Garnatxa
Pinot Noir
[tornarindexND]

6. La sublimació de l'art vitivinícola

El cava, un vi excepcional que representa la sublimació de l'art vitivinícola. Té unes propietats particulars que fan que puguem gaudir d'una gran diversitat de caves, els quals es classifiquen tenint en compte el temps que dura la seva segona fermentació en ampolla i criança a la cava, així com el seu dosatge final.

D'aquesta forma, segons el tipus de criança parlem dels següents tipus de cava:

Cava de guarda: els seus 9 mesos mínims de criança li proporcionen un equilibri entre la seva acidesa i la seva riquesa en aromes, fent que sigui un cava equilibrat, lleuger i saborós.

Cava de guarda superior

Cava reserva: viu, equilibrat i estructurat, així són aquests escumosos que han reposat a la cava un mínim de 18 mesos. Destaquen per la seva fruita madura en nas i pel seu color groc pàl·lid.

Cava gran reserva: dense dubte els més de 30 mesos de criança el converteixen en un Cava únic, solemne de color daurat i amb petites bombolles. És elegant, untuós i extremadament equilibrat. Fantàstic i gastronòmic.

Cava de paratge qualificat: unic i de personalitat sublim i singular, elaborat amb el raïm d'un

paratge determinat. Amb més de 36 mesos de cria en ampolla és cremós, madur i sedós. Un cava ideal pels paladars gourmet i l'acompanyant estrella de plats molt elaborats.
[tornarindexND]

7. Una història d'un segle i mig

Els inicis del cava van associats amb l'esplendor de la viticultura catalana de mitjans de segle XIX. Un segle en el qual algunes famílies del municipi de Sant Sadurn d'Anoia van començar a investigar una nova tècnica d'elaboració incorporant una segona fermentació espontània a l'ampolla. Així, l'any 1872 es van elaborar en aquest municipi les primeres ampolles de cava seguint el mètode tradicional.

El cava, un producte d'extrema qualitat i amb una llarga història i trajectòria darrera. La visita del rei Alfons XIII al Penedès l'any 1904 representa el reconeixement que els vins escumosos que s'elaboraven eren de qualitat, al mateix temps que reforça l'autoestima i en potència la projecció. D'aquesta manera, mica en mica, l'elaboració dels vins escumosos es va anar consolidant.

La dècada del 1960 va representar l'època d'inici de la gran expansió del cava cap a l'exterior, que ha seguit creixent fins als nostres dies, amb una presència en més de 120 països de tot el món amb prop de 165 milions d'ampolles venudes per any al mercat internacional.
[tornarindexND]

8. La DO

L'any 1986 s'estableix la reserva de la denominació 'cava' als vins escumosos de qualitat elaborats pel mètode tradicional en l'anomenada regió del 'cava'.

Com a pas necessari posterior a la incorporació de l'estat espanyol a la Comunitat Econòmica Europea i al reconeixement del cava com un vi escumós de qualitat produït en una regió determinada, el 1991 es publica el reglament de la **Denominació d'Origen Protegida Cava** (<https://www.cava.wine/ca/>) i el seu Consell Regulador.

Amb aquesta denominació oficial, es protegeix i es distingeix a nivell nacional i internacional aquest escumós de qualitat i les seves característiques genuïnes. Així mateix, s'orienta, vigila i controla l'elaboració i qualitat per al cava, per aquest motiu els productors i elaboradors que s'acullen sota aquesta denominació d'origen estan compromesos a mantenir la qualitat més alta possible en els seus caves que empen el mètode tradicional d'elaboració.

D'aquesta manera, el consumidor final pot gaudir amb tranquil·litat d'un escumós de qualitat amb un nivell d'excel·lència constant i delectar-se d'una beguda única, el cava.
[tornarindexND]

9. Proposta enoturística

Malgrat que la regió del cava és molt extensa, Sant Sadurn d'Anoia n'és la capital indiscutible. En aquest sentit, és imprescindible visitar la població -especialment quan se celebren esdeveniments com el Cavatast i la Festa de la Fil·loxera- i algunes de les seves caves.

Sant Sadurní, a més, disposa d'un Centre d'Interpretació del Cava (<https://santsadurni.cat/document.php?id=5053>) . Està ubicat en una destileria d'esperit de vi construïda l'any 1814, ofereix 1.200 metres quadrats de recorregut pel món del cava, des dels orígens, la història, el procés d'elaboració, fins a la seva cultura, l'art de viure i l'esperit de celebració.

El web de la DO Cava també té un apartat específic amb tota l'oferta enoturística (<https://www.cava.wine/ca/descobreix/enoturisme/visita-penedes/>) .
[tornarindexND]

[ficentrareport]
[llistavinsdo]

[credits-do] [sensepubli] [senseminutaminut] [nointext] [noautor] [superfoto] [sensesubtitol]
@media (min-width: 1200px){
.amp_titol { top: 70vh; }
}