

?On és el cava? A l'Enofusión de Madrid té una presència testimonial

El congrés promou el prosecco italià com a tendència mentre l'escumós del país es limita a un tast de Codorníu i alguna referència



El moment convuls que viu el cava es fa notar en molts àmbits. El congrés gastronòmic Madrid Fusión, que se celebra entre aquest dilluns i dimecres a la capital espanyola, té un petit espai destinat als vins, denominat Enofusión, que enguany ha complert el desè aniversari. **El congrés està molt focalitzat a promoure el producte espanyol**, amb molta presència d'estands d'administracions regionals i de grans cellers, mentre que els vins d'alguns territoris de l'Estat es poden comptar gairebé amb els dits d'una mà (entre ells els catalans). No obstant això, és **la presència testimonial del cava el que crida més l'atenció, perquè s'elabora en diversos punts del país i pel fet que durant el congrés se li ha trobat substitut. S'hi promou el prosecco, un escumós d'elaboració italiana.**

De cava n'hi ha hagut a l'Enofusión, però ha estat bàsicament limitat a un tast que va oferir aquest dilluns Codorníu amb entrada de pagament o sota invitació. El va conduir l'enòleg Bruno Colomer, que va fer un recorregut en els caves prèmium de la col·lecció d'Ars Collecta del celler penedesenc. En la taula del celler Muga (DOQ Rioja), present en l'apartat TopWineSpain (una selecció de cellers que ha fet el crític del diari El País, Carlos Delgado), sí que s'ha pogut tastar un dels seus caves Conde de Haro, elaborat amb viura (90%) i malvasia (10%).

També s'ha ofert algun altre escumós a l'espai de l'Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (Aepev), que recentment ha anunciat els guardonats de l'XI edició dels seus premis anuals, i ha dut fins al congrés el premiat Reserva Particular de 2007 de Recaredo (marca col·lectiva Corpinnat). Per la resta, també hi ha algun escumós de denominacions d'origen de Castella-la Manxa.



Bruno Colomer parlant de la col·lecció Ars Collecta de Codorníu. Foto: Enofusion

El públic del congrés és professional i un dels àmbits d'Enofusión on més s'ha evidenciat l'absència del cava ha estat en el d'Enotendencias, un espai on els assistents poden accedir lliurement i tastar els vins que s'hi destaquen. En total hi ha 40 referències on es conjuguen des d'elaboracions de la DOQ Rioja, DO Ribera del Duero i algun Rueda amb les d'altres denominacions que miren de guanyar-les terreny, com Cebreros d'Àvila o Txakoli d'Àlaba. Una de les presències destacades en aquesta zona és la del Prosecco de la DOC italiana de Treviso, amb quatre escumosos diferents. Aquesta elaboració, que està en expansió en molts països i que sol caracteritzar-se per ser molt fàcil de beure, també ha tingut el seu espai en almenys dos estands més.

L'explicació dels organitzadors

Per part de l'organització detallen a **Cupatges** que, a diferència de TopWineSpain, on la quarantena de cellers que hi han participat han estat seleccionats per un crític especialitzat, en el cas d'Enotendencias la presència dels vins és a demanda dels cellers, els quals també aquí paguen una quota per promocionar-s'hi. Les fonts consultades del congrés asseguren que, a

diferència d'altres anys, en aquesta ocasió cap celler que elabora cava ha demanat ser-hi, mentre que sí que ho ha fet el prosecco, una beguda amb la qual Enofusión col·labora des de fa quatre anys. **"No li traurà protagonisme ni importància als vins espanyols"**, defensen les mateixes fonts, les quals garanteixen que en cap cas ha influït en la minsa presència del cava el també convuls moment polític dels darrers anys. **En l'apartat TopWineSpain hi ha hagut dos cellers catalans: Scala Dei, del grup de Codorníu, i Torres.**