

# Vint coses que cal saber per gaudir plenament del cava

*Fermentacions, bombolla, conservació... en el cas del cava, més coneixement també significa més plaer*



Servint una copa de cava | Quico Ortega

Com en tantes de les coses que ens són quotidianes, el cava s'explica a través d'una sèrie de conceptes que sovint provenen de l'àmbit tècnic. És habitual, però, que arribin al públic en general convertint-se en un munt de paraules i expressions que s'esmenten contínuament, sense saber realment quin paper representen en la configuració del producte que consumim.

Evidentment, no és imprescindible conèixer profundament quelcom per poder fer-ne ús i gaudir-ne. Però saber-ne una mica més segur que ens hi ajuda.

## 1.- Dues fermentacions

El cava s'elabora a partir d'una primera fermentació, comuna a tots els vins, en la qual els sucres del raïm es converteixen en alcohol. Seguidament, mitjançant el cupatge, es mesclen els diferents vins base obtinguts de cada varietat de raïm, segons el criteri facultatiu de l'enòleg. El vi resultant

és clarificat per eliminar partícules provinents de la fermentació i estabilitzat en fred per així mantenir el seu nivell qualitatiu. En aquest punt ja es pot iniciar la segona fermentació característica del cava. Amb l'operació del tiratge s'omplen les ampolles definitives amb el vi i una mescla de llevats i sucre que donaran inici al nou procés fermentatiu.

Apilades en rimes a les caves, les ampolles hi reposaran un mínim de nou mesos, període durant el qual es combinen simultàniament la fermentació amb una cria o envelliment. El gas carbònic característic és generat de manera endògena i natural com a producte d'aquesta segona fermentació i, gràcies a l'ambient hermètic de l'ampolla, resta com a part indestruïble del producte. Les operacions finals d'eliminació de pòsits, tipificació i tapat definitiu deixaran el cava llest per consumir.

## **2.- El cava és un vi escumós**

Quan parlem de vi escumós a nivell popular pot semblar que es fa referència a un producte simple, de qualitat inferior a la que conceptualment s'atorga al cava. No és així. Tècnicament, el cava és un vi escumós com ho són els altres vins elaborats pel mateix sistema a diferents indrets. El producte que segurament ens ve al cap com a vi escumós és en realitat vi gasificat, també amb gas carbònic que, en el seu cas, no és d'origen propi per mitjà de la segona fermentació sinó que hi és afegit de manera industrial.

## **3.- Cava o xampany**

La paraula ?cava? apareix per primera vegada en un text normatiu legal l'any 1959. Un any abans s'havia iniciat un procés judicial per part del sector elaborador francès reclamant que es deixés de comercialitzar un vi etiquetat amb el nom de *champagne* espanyol, per les confusions que aquest fet podia comportar al consumidor. La sentència va ser a favor de la reclamació i des de llavors només pot ser anomenat *champagne* el vi elaborat a la regió específica.

El nom ?cava? s'acabaria generalitzant amb els anys però, si bé legalment no és possible parlar de *champagne* per als vins elaborats fora de França, no és cap error lingüístic anomenar xampany al cava. Així ho contempnen els diccionaris. En definitiva, el cava és un vi escumós elaborat principalment a Catalunya seguint el mètode tradicional o *champanoise*.

## **4.- Varietats de raïm**

El cava s'elabora a partir de tres varietats de raïm anomenades clàssiques que són macabeu, xarel·lo i parellada. S'acostuma a emprar-les de manera conjunta amb els percentatges que es determinin en cada cas, segons les característiques que puguin aportar cada una. Chardonnay, pinot noir, trepat, monestrell i garnatxa negra són les altres varietats autoritzades.

## **5.- Autòlisi**

Quan els llevats presents en la segona fermentació s'esgoten, les seves estructures cel·lulars es degraden mitjançant un procés enzimàtic anomenat autòlisi, que generarà una sèrie d'aromes noves, principalment de pa torrat, mel, brioix i fruits secs. L'ampliació de l'esquema aromàtic serà progressiva aportant complexitat i equilibri al cava. Aquest procés és determinant en l'alta qualitat dels caves més envellits.

## **6.- La importància de conèixer la data de degollament de l'ampolla**

Amb el procés de degollament s'eliminen després del temps de segona fermentació i criança les restes sòlides en forma de pòsit presents en el cava. En una operació immediatament posterior s'afegeix el licor d'expedició (barreja de vins i sacarosa) formulat per cada elaborador i es procedeix al tapament definitiu.

Alguns elaboradors posen la data de degollament a les seves ampolles com a informació addicional per al consumidor. És una dada per agrair ja que aquest moment és com el punt de partida per al consum del producte. A partir de llavors la qualitat del cava no millorarà especialment, per tant, serà bo prendre com a norma genèrica consumir el cava dins l'any posterior al degollament, evitant que hagi evolucionat en excés.



*Unes bodegues de cava. Foto: Quico Ortega*

## 7.- El tap de cava

Durant la segona fermentació l'ampolla de cava està tapada amb un tap provisional. El definitiu de suro s'hi posarà després del degollament. Es tracta d'un tap originalment cilíndric (la forma de xampinyó l'agafa dins el coll de l'ampolla) amb una peça de suro aglomerat anomenada mànec i dos discs de suro natural encolats en un dels extrems, concretament el que anirà a l'interior de l'ampolla i podrà entrar en contacte directe amb el líquid. En aquesta cara inferior s'hi pot veure una estrella de quatre puntes que ratifica que el producte tapat és un cava.

El tap haurà de sortir de l'ampolla després d'un lleuger moviment seu de rotació, impulsat per la pressió interna. De seguida prendrà l'aspecte de bolet per la recuperació diametral del suro un cop alliberat.

## 8.- Què volen dir les mencions reserva i gran reserva

Com ha quedat esmentat, el temps mínim de cria del cava, des del tiratge fins al degollament, és de nou mesos. Quan aquest període és igual o superior als 15 mesos parlem de caves reserva, i a partir dels 30 mesos tenim caves gran reserva.

## **9.- Brut? Brut nature?...**

Amb el licor d'expedició afegit just després del degollament, el cava queda classificat segons el seu contingut en sucre. Així doncs, de més sec a més dolç, tenim el brut nature, que no porta sucre afegit (només hi resten els sucres residuals de la fermentació), l'extrabrut, el brut, l'extrasec, el sec, el semisecc i el dolç amb un contingut en sucre superior als 50 grams per litre.

## **10.- Un cava dolç no ha de ser forçosament de qualitat inferior**

Pensar que un cava dolç és, per definició, de menys nivell que un brut és un error. No hi ha cap criteri tècnic que així ho indiqui. És cert que actualment els caves amb més demanda són els més secs però alguns elaboradors tenen al mercat caves de postres amb una qualitat certament alta.

## **11.- L'ampolla màgnum**

Aquest tipus d'ampolla amb una capacitat de 150 cl, just el doble que la normal, afavoreix una evolució més lenta del cava, per tant ajuda que tingui una vida més llarga i un esquema aromàtic més consolidat. La qüestió rau en el fet que la relació volum/volum entre líquid i oxigen dins l'ampolla és la ideal. Aquesta consideració és vàlida també per als altres tipus de vins.

Malgrat aquesta certesa els màgnams de cava són escassos. Segurament perquè la mida no és massa pràctica tant per a la conservació com per al servei, i perquè un litre i mig de cava no deixa de ser un volum sovint excessiu per ser consumit en un sol àpat. De totes maneres, un dinar amb una colla d'amics semblarà encara més festiu amb un màgnum damunt la taula.

## **12.- Conservar-lo**

El cava cal tenir-lo en el lloc més fresc de casa, resguardat de la llum, dels cops de temperatura i de la humitat excessiva. Podem deixar-lo perfectament dins la seva mateixa caixa de fusta o cartró.

## **13.- L'ampolla en posició vertical**

Diferents estudis han demostrat que el cava, un cop ha acabat el procés de cria i ja està llest per consumir, es conserva més bé i manté millor les seves propietats si mantenim l'ampolla

dreta, en posició vertical. Alguns elaboradors ja ho aconsellen explícitament als seus clients.

#### 14.- Quina informació ens dona l'etiqueta?

Moltes vegades l'única informació prèvia abans de decidir-nos per un cava ens arriba per l'etiqueta. Les mencions obligatòries són la paraula 'cava?', la tipologia (brut nature, brut?), la marca, el número de registre i el municipi de l'embotellador, la graduació alcohòlica, la capacitat de l'ampolla, l'anyada en el cas dels gran reserva i la menció específica 'conté sulfits?'. Les altres dades que es poden incorporar són facultatives i voluntàries.



*Botelles de cava. Foto: Quico Ortega*

#### 15.- La temperatura de consum

El cava demana ser consumit a una temperatura baixa, però no massa. Per sota dels 6°C les papil·les gustatives perden gran part de la seva sensibilitat, no sent possible detectar bona part de les sensacions més subtils. Moltes notes de sabor i aroma passaran desapercebudes, restant principalment la fredor com a única percepció. La recomanació és, doncs, no refredar el cava per sota dels 5 o 6 graus, prenent els més joves sempre a una temperatura lleugerament inferior als

més envellits, que es podran degustar a la perfecció entre els 8 i els 9 graus.

#### **16.- El millor sistema de refredament**

Evitant el congelador, que redueix aromes i sabors, podem refredar el cava gradualment a la nevera o bé en una glaçonera amb aigua i gel que, a més, ens mantindrà la temperatura mentre l'ampolla estigui oberta.

#### **17.- Tipus de copes**

La millor copa per degustar el cava és la de tipus flauta, de vidre fi, incolor i sense gravats ni incrustacions decoratives.

#### **18.- Com abocar el cava a la copa**

Per evitar una escuma excessiva i per garantir-ne la seva estabilitat cal abocar una petita porció de cava fins que l'escuma comenci a pujar. En aquest moment retindrem per uns instants la caiguda del vi fins que el nivell d'escuma es moderi. Llavors podrem acabar d'omplir la copa amb la seguretat d'un despreniment d'escuma correcte.

#### **19.- La mida de la bombolla**

Sigui quin sigui el tipus i l'envelliment del cava s'hi ha de trobar una bombolla persistent. Amb el pas del temps el carbònic es va diluint en el líquid i les bombolles perden volum. D'aquesta manera, els caves més joves presenten una bombolla més evident mentre que en els més vells és més fina.

#### **20.- Maridatges**

Els consells de maridatge indiquen les combinacions teòriques que permeten una expressió sensorial òptima del conjunt. Sense deixar de banda el gust personal, que també ha de representar el seu paper, podríem dir que els caves més joves i secs seran bons per al aperitiu, els més envellits i complexos acompanyaran a la perfecció tot un àpat, els rosats són ideals per als arrossos i pastes, mentre que les postres, sobretot si són dolces, trobaran un gran aliat en un cava del mateix estil.

## El punt 21

Sense cap mena de dubte aquest és el brindis. És del tot impensable obrir una ampolla de cava en moments d'abatiment o melangia. La seva significació no ho permet. Brindar és un acte protocol·lari a nivell mundial, però no per això ha de deixar de ser sincer.

Algunes opinions parlen dels seus orígens patricis i militars, amb una funció bastant més estratègica que no pas l'actual, purament festiva. Ja ho digué l'escriptor britànic **Gilbert Keith Chesterton**: *¿Si el vi perjudica els teus negocis? deixa els teus negocis?*.