

Cava

El cava es un vino espumoso elaborado por el método tradicional fundamentalmente en la región del Penedés catalán, especialmente en la localidad de San Sadurní d'Anoia. También se elabora cava con denominación de origen en otros puntos de España además de en Cataluña, como Requena (Valencia), Haro (La Rioja) o Viana, Extremadura (comarcas de La Plata y Los Barros), y Aragón.

Las variedades principales de uvas utilizadas en la preparación del cava son: macabeo, parellada, chardonnay y xarel·lo. Cada una aporta al cava unas características que se complementan:

El macabeo aporta dulzor y perfume.

La parellada aporta finura, frescor y aroma.

La chardonnay, suavidad, aroma y frutuosidad.

El xarel·lo aporta cuerpo y estructura.

También existen otras variedades secundarias, como el subirat parent, también llamado malvasía. Para los cavas rosados se utilizan también las variedades negras garnacha, monestrell, pinot negro y trepat.

A partir de estas variedades de uva se elabora el vino base, que es el vino tranquilo que se utilizará para elaborar el vino espumoso en una segunda fermentación. El proceso de vinificación es el normal, con un prensado suave a baja presión de los mostos, una clarificación para eliminar los fangos del mosto (tierra y hojas), y fermentación en grandes tanques. Una vez obtenidos los vinos base se hace la mezcla adecuada.

Tipos de cava:

Según la cantidad de azúcar que se añade en el licor de expedición se distinguen las siguientes clases de cava:

Cava Brut Nature sin azúcar añadida

Cava Extra Brut hasta 6 g de azúcar por litro

Cava Brut hasta 15 g de azúcar por litro

Cava Extra Seco entre 12 y 20 g por litro

Cava Seco entre 17 y 35 g por litro

Cava Semiseco entre 33 y 50 g por litro

Cava Dulce más de 50 g por litro

En el caso del tipo de cava brut nature y cava extra brut no hay licor de expedición y solo se añade vino. La falta de azúcares añadidos hace que estos tipos de cava sean más exigentes en cuanto a calidad, y su producción va en aumento mientras disminuye la producción del semiseco, y se ha dejado de producir el dulce. Contrariamente, el champán francés resulta más ácido y no se elaboran tipos equivalentes al brut nature o extra brut.

Historia del cava:

El cava se comenzó a producir a partir de las investigaciones del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro (Institut Agrícola Català de Sant Isidre) que defendió el método champañés (méthode champenoise) pero a partir de las variedades blancas autóctonas del Penedès. Josep Raventós i Fatjó produjo, el 1872, las primeras botellas de cava en la masía de can Codorniu, en Sant Sadurní d'Anoia.

En 1887 llegó la plaga de la filoxera al Penedès arruinando los cultivos de uva. Esto, conllevó una renovación de las variedades utilizadas, con la introducción de cepas blancas de calidad en sustitución de variedades negras. Esta sustitución facilitó el desarrollo del cava.

El 1972, ante el conflicto con Francia por la denominación protegida champán, se constituyó el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos que lanzó la marca Cava recogiendo el nombre común ya utilizado de vino de cava.