

Cava

Invierno, nieve, Navidades, cava... Todas estas palabras evocan un tiempo, un lugar, y una tradición. Una de ellas —la más joven—, cava, es la que representa alegría, felicidad, amistad y celebración. En ella nos recrearemos para poder disfrutar —más si cabe— al degustar estos magníficos caldos de nuestra tierra.



el mágico rey de las fiestas

El cava, vino espumoso por excelencia, es un patrimonio de varias comarcas españolas entre las que se encuentran zonas aragonesas como son Borja, Calatayud y Cariñena. Aunque la mayor producción la encontramos en la zona del Penedés y sobre todo en el municipio de Sant Sadurní d'Anoia, no debemos de olvidar los caldos elaborados en nuestra Comunidad Autónoma.

En Aragón podemos encontrar dos estupendas bodegas familiares de reconocido prestigio que, aún estando en diferentes comarcas, tienen similares trayectorias. Avanzadas en su tiempo en la adopción de variedades foráneas como la chardonnay, haciendo vinos monovarietales de estas uvas o magníficos coupages con variedades autóctonas como la Macabeo, han conseguido elaborar unos excelentes vinos que, reposados en sus tranquilas cavas, hacen unos espumosos excepcionales, dignos de las mejores mesas y premiados en los mas prestigiosos certámenes internacionales. Bodegas Langa en la D.O. Calatayud y Bodegas Bordejé en la D.O. Campo de Borja hacen que el cava aragonés se conozca fuera de nuestras fronteras.

No podemos olvidar otra de las grandes bodegas aragonesas que producen cava, Bodegas Monte Ducay, del Grupo San Valero de la D.O. Cariñena. Bodega de cooperativa a la que su inquietud en la década de los ochenta

le llevó a la elaboración de un cava a partir de las mejores uvas Macabeo que se cultivaban en el Campo Cariñena. Dicha variedad estaba excesivamente extendida, por lo que consiguieron darle salida aportando un valor añadido al Grupo San Valero, en el cual la elaboración de vinos tintos suponía la mayoría de su producción.

El elaborador más joven en esta aventura de hacer cava en esta tierra es Bodega Caytusa de Ainzón, en la D.O. Campo de Borja. Su brut Monasterio de Veruela aporta calidad al panorama de los cavas, significándose por la buena relación calidad precio.

Las cuatro bodegas anteriormente citadas forman el grupo ARCA, asociación de productores de cava aragoneses.

También podemos referenciar dos bodegas de vinos espumosos de Aragón que, sin pertenecer a la D.O. Cava, sí elaboran unos destacables caldos. Bodegas Lalanne, en D.O. Somontano, bodega familiar con un significado carácter de Chateau francés, pionera en la elaboración de vinos de calidad en el Somontano y en constante evolución hacia las nuevas tendencias de los vinos, ofrece un brut nature de innegable calidad.

Es sorprendente la elaboración que se efectúa en la villa de Jarque (Zaragoza). La producción desde

UN NOMBRE PARA CADA CAPACIDAD

Aunque lo más usual es que bebamos el cava en la típica botella de 750 cc., existen otras botellas de diferentes capacidades que se denominan mayoritariamente con nombres de reyes bíblicos que se caracterizaron por su avanzada edad.

MAGNUM

Botella de litro y medio.

JEROBOAM

Botella de tres litros.

REHOBOAM

Botella de cuatro litros.

MATUSALÉN

Botella de seis litros.

SALMANAZAR

Botella de nueve litros.

BALTHASAR

Botella de doce litros.

NABUCODONOSOR

Botella de quince litros.



ALGUNOS TÉRMINOS DEL CAVA

COUPAGE

Término francés que define la práctica de mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar sus cualidades o complementar con las cualidades de unos los defectos de otros.

CRU

Término que en Francia define a los vinos de calidad superior procedentes de viñedos determinados.

CHARMAT

Método de elaboración de vinos espumosos en el cual la segunda fermentación tiene lugar en grandes envases metálicos. Gran-vas, Cuvée close.

DEGÜELLE

Operación que se realiza a los vinos espumosos naturales elaborados mediante método tradicional. Con el degüelle se eliminan las lías procedentes de la segunda fermentación, acumuladas junto al tapón.

LÍAS

Sustancias sólidas (sobre todo restos de levaduras) acumuladas en el fondo de los depósitos tras la fermentación del vino. Sistema peculiar de envejecimiento en el que el vino evoluciona en unión de sus lías, lo que le confiere un carácter singular. Es el sistema habitual de envejecimiento de los vinos espumosos, pero se aplica también a ciertos vinos tranquilos.

REMUAGE

Movimientos de rotación, vibración y elevación de las botellas del cava para deslizar los sedimentos hacia el cuello de la botella.

TIRAJE

Operación con la cual se rellenan las botellas de cava para la segunda fermentación.



hace años de un vino espumoso con método tradicional bajo el nombre de Fontillón. Su calidad y su singular sistema de distribución, junto con su precio lo hacen ser un producto apreciadísimo.

Dentro de este repaso al cava y en Aragón es necesario destacar al mayor productor de cavas del mundo y gran mecenas de la

cocina aragonesa, que con diversas actuaciones fomenta el consumo de productos de calidad de nuestra tierra, el grupo Freixenet.

Cavas Freixenet fue precursora de la elaboración de vinos espumosos en España, decantándose por los métodos tradicionales que aportan la verdadera calidad al producto final. Hoy sus vinos se venden en 140 países y se comercializan cuatro millones de cajas, siendo España el mayor consumidor con cerca de 92 millones de botellas de cava al año.

El grupo Freixenet es claro exponente de cómo una gran empresa apuesta por los productos de calidad. Así, sus marcas Castellblanch, Segura Viudas, Conde de Caralt o el emblemático champán francés Henri Abelé, son referentes para los más exquisitos consumidores de vinos espumosos. En nuestra tierra, con su patrocinio de campañas como Aragón a la carta, apuesta claramente por la calidad. La posibilidad de maridar los productos aragoneses, magníficamente confeccionados por los restaurantes acogidos a esta campaña, con el delicado Brut Barroco de la casa Freixenet por un precio más que ajustado, es un claro exponente de la apuesta por la calidad de este gran grupo empresarial español.

ELABORACIÓN

El método tradicional de la elaboración del cava es el “champernoise”, cuya singularidad radica en la segunda fermentación del vino dentro de la propia botella que llegará al consumidor.

Tras una delicada vendimia, se prensan las uvas inmediatamente para que no les afecte ni el calor ni el transporte y merme su calidad. Con un leve prensado se rompen los granos obteniendo un mosto de calidad. Después de un desmangado, durante el cual el mosto deposita los restos de pepitas, pieles, etc., se produce la fermentación en grandes depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Tras esta fermentación, se embotella el vino añadiéndole azúcar y levaduras —para que se produzca posteriormente una segunda fermentación—, tras lo

cual se cierra la botella con una cápsula hermética. Colocando las botellas horizontales y descansando en la bodega sin luz y a temperatura constante, se produce la fermentación aportándole al vino aromas secundarios que serán más pronunciados cuanto mayor sea la crianza en bodega. Para limpiar el vino de los restos de levaduras se colocan en pupitres que se giran un cuarto de vuelta diariamente hasta conseguir que los sedimentos queden en el cuello de la botella. En este momento se efectúa la extracción de los sedimentos, congelando el cuello de la botella. Tras quitar el tapón, el propio vino expulsa el bloque de hielo. Seguidamente a esta operación se rellena la botella con un licor de expedición —una mezcla de vinos y azúcar— que marcará la personalidad del



Cava de crianza
de Bodegas Lalanne.



Cava Langa.

cava. Según el nivel de azúcar, denominaremos el cava de la siguiente forma:

Brut Nature	inferior a 3 gr/l de azúcar
Brut	inferior a 15 gr/l de azúcar
Seco	de 17 a 35 gr/l de azúcar
Semiseco	de 33 a 50 gr/l de azúcar
Dulce	más de 50 gr/l de azúcar

A continuación se rellenan con cava de la misma partida, se colocará el corcho cilíndrico que, tras la presión del bozal metálico, tomará la característica forma que se observa al presentar este cava en sociedad. ●

JORNADAS DE COCINA ARAGONESA CON FREIXENET EN HUESCA Y PROVINCIA

La provincia oscense acoge las Jornadas de Cocina Aragonesa con Freixenet del 25 de marzo al 27 de abril.

Como viene siendo habitual y después de diez ediciones, Freixenet continúa con sus ya consolidadas Jornadas de Cocina Aragonesa que en estos días se celebran en la provincia altoaragonesa. Una interesante selección de restaurantes de la ciudad de Huesca y provincia presentan la cocina aragonesa con un nuevo e irresistible sabor. Suculentos platos elaborados con los mejores ingredientes de nuestra tierra, que se servirán acompañados por un cava Freixenet especialmente elegido para la ocasión.

Los restaurantes participantes son: el Restaurante Piscis de Monzón, El Puntillo de Adahuesca y El Pueyo de Barbastro, en Benasque el Hotel Restaurante Ciria y en Huesca Lillas Pastia y el Bodegón. En el Valle de Tena encontramos los restaurantes La Torna-gua y Casa Ruba de Biescas y Casa Socotor de Sallent de Gállego además de Casa Pelentos en San-

diniés y por último un gran número de restaurantes de la Jacetania entre los que se encuentran: el Mesón de Castiello, El Portón, Babiera, el restaurante Liliun el Mesón Cobarcho y Oroel también El restaurante Palacio de Congresos, Mara-Mara, Lo Fogaril, Restaurante José, Canteré, El Parque del Gran Hotel, La Cocina Aragonesa y El Reno.

Los precios de todas las propuestas elaboradas oscilan entre los 24 y los 45 euros y recogen platos tan sugerentes como un crujiente de borrajas con piñones, chiretas y jugo de ave, Paletilla de corde-ro crocante con torrija de leche de cabra o Crema de arroz con leche y canela con torrija de chordonnes al aroma de vainilla.

Con este tipo de acciones Freixenet apuesta decididamente por la desestacionalización del consumo de cava en los hábitos aragoneses. Con esta iniciativa Freixenet demuestra un gran interés por la gastronomía autóctona de la zona y se afianza en el mercado aragonés.



Los 24 restaurantes participantes han concebido diversos menús elaborados con productos aragoneses y servidos con el Brut Barroco de Freixenet.