HERETAT

MASTINELL

Secretos del Cava

Proceso de Elaboración

Elaboración

Tapón de Corcho

Tipos de Cava

El Mundo del Cava

El Penedès

Breve Historia del Cava

Regiones Productoras

Legislación

La Paradoja Francesa

Consumo

El Servicio del Cava

Conservación del Cava

Maridajes Gastronómicos

Las Ruedas de los Aromas

La Cata

Diccionario

Proceso de Elaboración

Elaboración

* VENDIMIA

A mediados del mes de Agosto, empieza la recolección de las variedades de uva; en nuestro caso, son cuatro: ***Chardonnay***, ***Macabeu***, ***Xarel·lo*** y ***Parellada***. Al proceso de selección y recolección se le llama vendimia. En **HERETAT MAS TINELL** nos esforzamos para elegir la mejor uva de la zona del Penedès en su momento óptimo de madurez; por ello, es crucial estar rodeado por los viñedos y poder así realizar un seguimiento meticuloso de su evolución.

Chardonnay
Variedad originaria de la Borgoña francesa y cultivada en el Penedès. - Granos pequeños y apiñados. - Aromas potentes y cuerpo sedoso. - Buena capacidad de envejecimiento. - Su recolección se realiza a mediados de Agosto en nuestras latitudes. - Muy utilizada para el embotellado de vino tranquilo de alta calidad y también en los coupage base cava.

Macabeu
(Viura) - Uva de racimos grandes y apiñados. - Es la variedad más frágil y sensible a las enfermedades producidas por hongos - Produce vinos equilibrados, con un punto de acidez muy agradable. - Recolección a principios de Septiembre.

Xarel·lo
De granos grandes y esparcidos. - Vino sedoso, con cuerpo; aporta consistencia al coupage. - Se encuentra básicamente en el Penedès central. - Su recolección se realiza la primera quincena de Septiembre.

Parellada
Variedad de grano grande y racimo muy ramificado. - Especialmente codiciada por los elaboradores de vinos blancos tranquilos y base cava por su frescor y finura. - Presenta un sutil y delicado aroma especiado. - Su recolección se realiza la 2ª quincena de Septiembre, primeros de Octubre. Localizada en las zonas más elevadas.

Durante todo el periodo vegetativo de la vid se realizan rigurosos seguimientos del estado sanitario del viñedo, así como de la uva y de su proceso de maduración. Finalmente dará comienzo la tan esperada vendimia, en la que la uva se va recolectando para ser transportada hasta la bodega de una forma rápida; así evitaremos la rotura de la piel y el inicio incontrolado de la fermentación

* PRENSADO

Una vez recolectada la uva, es vertida en la tolva de recepción de la bodega, desplazándose con rapidez hasta la prensa donde se extrae el denominado mosto de primera prensada o mosto flor.
La prensa utilizada en HERETAT MAS TINELL es de bandas, y realiza un tipo de prensado muy suave del cual se obtiene un rendimiento no superior al 60%

* FERMENTACIÓN

La fermentación es el proceso por el cual las levaduras seleccionadas que aportamos al mosto van transformando el azúcar que contiene en los diferentes componentes de lo que definimos como vino. Este proceso es el que nos da como resultado el nivel de alcohol, los aromas, el color y la calidad deseada.
La primera fermentación del mosto se realiza en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura (sistema de refrigeración mediante camisas de agua en el exterior de los mismos). La temperatura aproximada de fermentación es de 16º C, la cual nos permite conservar las mejores características aromáticas de los vinos elaboradosportada hasta la bodega de una forma rápida; así evitaremos la rotura de la piel y el inicio incontrolado de la fermentación.

* CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN

La primera operación, una vez terminada la fermentación, es separar el vino obtenido, todavía muy turbio, de las lías o sedimentos resultantes del proceso, que contienen los restos de las levaduras y la mayor parte de impurezas del mosto inicial. Este proceso se realiza mediante decantaciones.
La filtración posterior acaba de eliminar las diminutas partículas sólidas que aún quedan en suspensión en el vino.
De esta forma, queda el vino completamente limpio. Le sigue la refrigeración a -4º ó -5ºC para la eliminación de los bitartratos, compuestos propios del vino que suelen originar unos positos cristalinos en el caso de los vinos no estabilizados.
Finalizaremos con una filtración esterilizante previa al embotellado para evitar fermentaciones indeseadas en el producto acabado.

* COUPAGE DE LAS VARIEDADES

El coupage se describe como la mezcla de dos o más vinos provinentes de diferentes variedades de uva. En cada caso, las variedades empleadas y sus proporciones variarán en función de la añada y del producto final que queramos conseguir.
La determinación de los coupages se realiza en el laboratorio de cada elaborador y debe garantizar la continuidad en el sabor característico de cada marca y producto.

* EMBOTELLADO DE VINO TRANQUILO/ EMBOTELLADO DEL VINO BASE CAVA (Tirage)

En este momento dará comienzo el embotellado de los diferentes coupages realizados por los enólogos, bien para su inmediata comercialización como vino blanco tranquilo joven, bien para pasar a la cava de crianza en el caso de los cavas.
En el segundo caso, al proceso se le llama tirage, y consiste en añadir levaduras y azúcar al vino base para que realice una segunda fermentación dentro de la botella, que va tapada con una chapa corona.

* SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA DEL VINO BASE Y CRIANZA EN CAVA SUBTERRANEA.

En esta fase, el vino base embotellado en MAS TINELL permanece en la cava por un periodo no inferior a 24 meses en unas condiciones de temperatura y humedad constantes. La fermentación natural desprende gas carbónico, el cual, se va integrando lentamente en el Cava durante su tiempo de crianza. Éste es el origen de las burbujas y la espuma.

* FORMACIÓN DEL BOUQUET DE CRIANZA.

Se obtiene gracias al contacto prolongado de las levaduras con el producto durante la crianza. El periodo de crianza comprende entre 2 y 4 años en el silencio de las cavas situadas a 10 m de profundidad.

* DECANTACIÓN EN PUPITRE O CONTENEDORES INCLINABLES PARA LA PRECIPITACIÓN DE LOS SEDIMENTOS (remuage).

Durante el tiempo de crianza en la cava, las levaduras añadidas para la segunda fermentación, van perdiendo actividad y sedimentan en la botella. Mediante la decantación, iremos trasladando estas levaduras hasta el cuello de la botella.
Hoy en día, el sistema más utilizado por los cavistas para el removido de los sedimentos, ya no son los románticos pupitres de madera llenos de tradición. Empuja la modernidad, por ello se utiliza un sistema de “jaulones giratorios” en los que todas las botellas reciben el mismo grado de inclinación y rotación, garantizando la total precipitación de las levaduras hacia la boca de la botella. Al término del proceso se obtiene una botella en fase “de punta”, en posición invertida.

* EXTRACCIÓN DEL SEDIMENTO EN EL DEGÜELLE

Una vez tenemos los sedimentos acumulados bajo el tapón, manteniendo la botella en posición invertida, congelaremos el cuello de ésta. A continuación, ya podemos volverla a su posición natural, pues en su parte superior se habrá formado un tapón de hielo

que contendrá los sedimentos. Realizaremos el degüelle, proceso mediante el cual se destapa la botella y se expulsan los residuos congelados gracias a la presión generada en su interior. Así, el Cava queda definitivamente limpio y brillante.
Los cuellos de las botellas se sumergen en un baño a - 25 ºC para conseguir su congelación.
De esta manera, se forma un tapón de hielo que contiene las levaduras sedimentadas. Con este sistema se consigue extraer las impurezas de una forma compacta sin perder producto en exceso. Los tapones corona se abren y por acción de la presión interna sale despedido el tapón de hielo

* ADICIÓN DEL LICOR DE EXPEDICIÓN

Realizado el degüelle, pasaremos a rellenar la botella con lo que denominamos licor de expedición. El licor de expedición es una mezcla de vino añejo y azúcar en diferentes proporciones para dar el toque de sabor final deseado a los cavas. El contenido de azúcar en gramos/litro del licor de expedición determina el tipo de Cava, que normalmente se indica en el collarín de la botella.

* TAPADO DEFINITIVO CON TAPÓN DE CORCHO Y BOZAL

* ETIQUETADO Y COLOCACIÓN EN CAJAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN

Tapón de Corcho

El tapón definitivo que encontramos en una botella de Cava una vez se ha realizado su degüelle es de corcho. Exactamente está compuesto por un cuerpo cilíndrico de aglomerado de corcho que lleva adheridas en su extremo inferior dos arandelas de corcho natural. El corcho es un material de origen vegetal que procede del Quercus suber, el alcornoque, árbol cuya corteza se puede extraer en forma de láminas que se regenerarán periódicamente, según la estación del año y la edad del árbol. Se trata de una especie propia de la cuenca Mediterránea occidental y nos proporciona la materia prima para la fabricación del tapón.

El corcho presenta, en una observación microscópica, una estructura en forma de celdillas poliédricas delimitadas por una membrana muy flexible; esta constitución le proporciona características muy importantes para su uso enológico: elasticidad, estanqueidad, impermeabilidad y aislamiento térmico. Sobre estas cualidades, hay que remarcar que su cumplimiento será posible siempre y cuando se someta a unas condiciones de conservación adecuadas.

A pesar de la controversia que este tema suscita entre los elaboradores, por experiencia propia, nosotros aconsejamos conservar las botellas de Cava en posición vertical desde la compra hasta el momento de su consumo. De esta manera, siempre y cuando se hable de un tapón de corcho de calidad, éste no estará en contacto íntimo con el Cava y así, podrá mantener sus características elásticas, es decir, cuando se extraiga, recuperará parte de su volumen y mostrará una forma de seta. En caso de conservar la botella en posición horizontal, al extraer el tapón, nos encontramos que, la mayor parte de veces, ha adoptado forma cilíndrica, como de clavo y que podemos volverlo a introducir sin problemas; este comportamiento será sinónimo de que la botella no estaba completamente cerrada y que por lo tanto, el Cava puede haber perdido parte del gas carbónico, a la vez que puede haber empezado un proceso de oxidación por la entrada de aire hacia el interior de la botella.

De forma creciente, se ha ido popularizando la expresión del gusto a tapón o gusto a corcho para denominar un matiz organoléptico que nos recuerda a enmohecido y que como se ha concluido en estudios recientes, poco tiene que ver con el tapón directamente, ya que se ha encontrado también en botellas tapadas por otros métodos. El tapón actúa como “simple” transmisor de ciertos microorganismos fúngicos causantes de alteraciones organolépticas por su acción sobre moléculas del propio vino.

Tipos de Cava

En este punto, queremos remarcar que la calidad de un Cava no se mide por lo que pone en la etiqueta. Por ejemplo, “Brut Nature” no significa siempre el mejor Cava para degustar, sino que esta designación nos indica tan solo una de las características del producto: su grado de dulzor.
Se trata de un tema muy subjetivo que dependerá del hábito en el consumo de este tipo de producto y de la gastronomía que acompañe. Existen consumidores convencidos de preferir el Brut Nature porqué es sinónimo de producto caro, por su larga crianza y coupage de las mejores variedades. Lo curioso es que, si en realidad lo prueban, no es ni mucho menos el tipo de sabor adecuado para su paladar, por tratarse de un producto demasiado seco, al que, en general, cuesta más acostumbrarse. Seguramente les encajaría más un tipo Extra-Brut o mejor aún, un Brut.
En primer lugar, los cavas se diferencian en función de los gramos por litro de licor de expedición añadido antes de tapar definitivamente la botella.

Con un máximo de 3 gramos por litro de azúcar residual de la fermentación es, como se ha explicado anteriormente, el producto más seco, sin adición de licor de expedición en el momento del degüelle. Esto nos permite obtener la esencia gustativa del Cava auténtico. Según la crianza y tipos de variedades utilizadas, puede variar la sensación de sequedad que nos ofrezca en boca.

Este producto tiene unos pocos gramos de azúcar añadidos, casi imperceptibles al paladar, que redondean su sabor , haciéndolo más afrutado y agradable. Suelen ser los productos mejor compensados dentro de la gama de los cavas más secos.

Los Brut suelen ser muy suaves en boca, con un buen equilibrio entre acidez y su punta de dulzor, que le da cierta ligereza al Cava y lo dota de un paso más goloso. Resultan frescos en nariz y en boca.

A partir del tipo Extra-Seco, aumenta progresivamente el dulzor en los cavas de forma que cada vez el azúcar añadido es más perceptible al paladar. Suelen ser los cavas aceptados principalmente por un público poco acostumbrado al consumo de este producto. Son muy indicados para acompañar los postres. En general, resultan menos ligeros y no tan frescos como los anteriores.
Así pues, el licor de expedición tiene la siguiente función: - Redondear el sabor característico de cada tipo de Cava, compensando su acidez, mediante un dulzor más o menos intenso.
La tendencia actual de consumo se orienta hacia los cavas más secos, en la gama de los Brut, Extra-Brut y Brut Nature, contrariamente a lo que sucedía hace unos años, cuando el mercado se decantaba por el consumo de cavas más dulces

Por otro lado, según su tiempo de crianza, obtenemos los siguientes tipos de cavas:

- ***Cava "joven":*** (de 9 a 18 meses de crianza) En general son productos con un marcado recuerdo afrutado y un punto de acidez. Su color es dorado pálido debido al poco tiempo de evolución en botella y su burbuja poco armoniosa, grande y con un desprendimiento irregular y muy vigoroso.

- ***Cava "Reserva":*** (de 18 a 30 meses de crianza) Ya ennoblecidos por una crianza considerable, suelen ser productos más equilibrados. Su color amarillo dorado y sus aromas de fruta madura lo hacen inconfundible. En ellos, encontraremos ya unas burbujas de tamaño más pequeño con un desprendimiento regular. Se apreciarán también ciertos aromas terciaros.

- ***Cava Gran Reserva:*** (más de 30 meses). Su color amarillo paja nos denotará su larga crianza, así como sus aromas con matices tostados, producto de un prolongado contacto con las levaduras. La burbuja estará muy bien integrada, y será de tamaño pequeño, con un desprendimiento muy suave y ordenado. En algunos casos, puede dar la sensación que el producto ha perdido carbónico; no es así, se halla tan íntimamente disuelto en el líquido que no nos resultará tan efervescente en boca.

Hay un punto a tener en cuenta y es que un Cava con más crianza no esconderá los posibles defectos del vino base, todo lo contrario, los acentuará debido al gas carbónico. Así, pues, los cavas de larga crianza tienen que ser compensados ya que además acostumbran a destinarse finalmente para los tipos más secos.

Existe un tercer factor, el coupage o mezcla de variedades del vino base, que influirá en las características finales de un Cava. Normalmente, las variedades autóctonas per-

miten tiempos de crianza menores; los cavas resultantes son, contrariamente a lo que podría esperarse, muy equilibrados y redondos en boca.
En el caso de aplicar un pequeño porcentaje de Chardonnay o elaborar un tipo varietal, podrá tener una crianza superior, puesto que se trata de una variedad que permite más tiempo de maduración en botella. La concentración de licor de expedición acabará de afinar el producto.

* LA MAGIA DEL ENÓLOGO

Si bien es cierto que la naturaleza tiene una gran influencia sobre la calidad final de un Cava, el enólogo en la conducción de todo el proceso de elaboración y su adaptación a las condiciones de cada añada es también de vital importancia.
A continuación se resumen los puntos principales de actuación del enólogo:

La selección de las variedades de uva de los mejores viñedos en su estado óptimo de maduración y sanidad.
La elección de las levaduras adecuadas para realizar la fermentación de cada tipo de mosto y la segunda fermentación del vino base en botella.

La obtención de los coupages o mezclas de los vinos de las diferentes variedades en el momento del embotellado tendrá gran importancia en el bouquet final de cada uno de los productos, así como en su capacidad de envejecimiento en la cava.

El control físico-químico, microbiológico y organoléptico, efectuado durante todo el proceso de elaboración del Cava permite hacer un seguimiento de todos los parámetros que influyen en su calidad y posterior evolución.

La determinación del momento óptimo para su degüelle y comercialización, depende del criterio del enólogo, que también se halla sujeto a las características propias de cada añada en particular.

El licor de expedición permite acabar de darle el toque final de personalidad al producto. Evidentemente, la adición del licor de expedición se adaptará a los tiempos de crianza de cada uno de los productos.
En este punto, cabría destacar la importancia de realizar el proceso de elaboración del Cava al completo por parte del elaborador, es decir, desde la vendimia, pasando por la vinificación, el tiraje, la segunda fermentación en botella, la crianza en la cava y hasta el momento del degüelle.
Únicamente de esta manera será posible tener un control directo sobre todo el proceso; es, asimismo, la mejor forma de que el enólogo pueda garantizar, mediante un seguimiento completo, la perfecta evolución del vino durante las diferentes fases de su elaboración.

El Mundo del Cava

El Penedès

La región del Cava es geográficamente extensa aunque, si nos centramos en las cifras de producción, existe una zona con un protagonismo indiscutible, El Penedès, que alberga el 95% del total de Cava elaborado en dicha región.

El Penedès se encuentra situado en la depresión prelitoral, flanqueada por dos cordilleras montañosas paralelas a la costa. Su límite norte viene delimitado por el imponente macizo de Montserrat al NE y la «Serra d'Ancosa» al NO, desde la cual el terreno pierde altura suavemente, pasando por la «Serralada Litoral» (Garraf) y hasta llegar al Mar Mediterráneo.

En general, el Penedès disfruta de un clima muy idóneo para el cultivo de la vid. Típicamente mediterráneo, los veranos son largos, moderadamente cálidos y secos y los inviernos suaves, con acumulación de lluvias en los periodos otoñal y primaveral. El Mar Mediterráneo ejerce una importante regulación de las temperaturas a lo largo del año y Montserrat protege la comarca de los fríos vientos procedentes del norte.
Los suelos son ricos en caliza y arcillas, ofreciendo por lo tanto, una gran capacidad de retención de agua. Actualmente, se cultivan unas 27.000 Ha de viñedo. La irregular orografía del relieve permite la existencia de infinidad de microclimas que pueden agruparse en tres subzonas bastante diferenciadas:

Zona alta del Penedès
con una altitud sobre el nivel del mar que oscila entre 500 y 800 m. La variedad autóctona blanca predominante es la Parellada, cultivada en pendientes de la cadena montañosa prelitoral, en unas condiciones climáticas similares a las de la viticultura del norte de Europa.

Zona media o depresión central del Penedès
más llana y situada entre 200 y 400 m. de altitud, rodea los principales núcleos vitícolas, Vilafranca del Penedès y Sant Sadurní d'Anoia. En ella se cultiva el 60 % del total de la producción obtenida en el Penedès y predominan las siguientes variedades para la elaboración de Cava: Macabeu, Xarel·lo y Chardonnay que se encuentran plantadas con orientaciones diversas en las laderas de suaves montículos.

Zona costera o bajo Penedès
corresponde a la plataforma litoral o zona limítrofe con el mar. Es especialmente prolífera en uvas tintas pero puede encontrarse también macabeu. Es la zona más cálida de las tres.

Las nuevas plantaciones se realizan todas en espaldera (emparradas) para facilitar los trabajos en el viñedo pero, especialmente, para que la uva presente, un mayor grado de insolación y por lo tanto una maduración correcta del fruto; por otro lado, la ventilación adecuada evitará, en gran medida, la proliferación de enfermedades fúngicas.
La vendimia puede prolongarse por espacio de unos dos meses debido a la sucesión en la maduración de las variedades cultivadas en las diferentes subzonas.
En la actualidad, y siempre por lo que se refiere a las variedades destinadas a la elaboración de Cava, se inicia la recolección con la variedad Chardonnay a mediados de Agosto, procediendo a continuación con la vendimia del Macabeu que finalizará durante la primera quincena de Septiembre. El Xarel·lo se recolecta durante los primeros veinte días de Septiembre y la Parellada, se vendimia desde mediados de Septiembre hasta mediados de Octubre, para el caso de las plantaciones que se hallan situadas a mayor altitud (700m).

Breve Historia del Cava

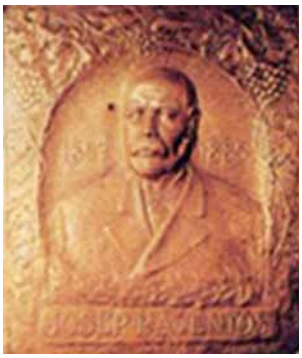
Los orígenes de la obtención de un vino espumoso se remontan a la época de las civilizaciones griega y romana. Se calcula que ya entonces, conocían que si en invierno se le añadía azúcar a un vino, en primavera éste recobraba cierta actividad que generaba burbujas y espuma; pero este proceso carecía de una base científica explicable en aquel momento.

No hay que olvidar que en tiempos de la dominación romana de la península ibérica, el cultivo de la vid ya estaba extendido ampliamente por nuestras tierras; lógicamente, debían existir ciertas prácticas enológicas que se aplicaban de manera habitual y que en muchas ocasiones, podían incluso tener su origen en la casualidad.

Por tradición, se atribuye el "descubrimiento" del vino espumoso al monje benedictino Dom Perignon, de la abadía de Hautvillers, en la zona de la Champagne francesa, quién a finales del siglo XVII, más que descubrir, encontró la forma de controlar y mejorar la metodología del proceso de la toma de espuma natural.
El astuto monje recuperó, a su vez, la utilización del tapón de corcho, ya que hasta el momento, el más utilizado era el de madera.

También aportó un elemento fundamental para el mantenimiento de las burbujas en el vino espumoso: la utilización de un recipiente, en este caso, la botella de cristal, con la resistencia suficiente para aguantar la presión generada durante la segunda fermentación llevada a cabo en su interior.

A mediados del s. XIX, en Catalunya, se comenzaron a realizar pruebas con las variedades locales de uva en diferentes poblaciones: Blanes, Reus... entre las cuales destacó Sant Sadurní d'Anoia, donde uno de los pioneros, Josep Raventós, materializó todo el esfuerzo llevado a cabo previamente, con el tiraje de las primeras botellas de vino espumoso de calidad elaboradas según el Método champenoise en nuestro país (1872).



A partir de 1.879 se empezaron a comercializar botellas del codiciado vino espumoso y su expansión en volumen y distribución geográfica fue creciente durante el final del siglo XIX. En este momento, la viticultura catalana sufrió un golpe muy duro debido a la entrada de la filoxera procedente de Francia a través de los Pirineos. Tuvieron que arrancarse las cepas autóctonas para proceder a la replantación de los viñedos con pies procedentes de América, resistentes a esta plaga.

A continuación, se injertó la parte aérea de la cepa con las variedades típicas de cada zona.

A lo largo del siglo XX, el espumoso denominado Cava, se ha introducido con fuerza en los mercados internacionales y ha ido aumentando su prestigio hasta convertirse, en la actualidad, en uno de los sectores más prósperos del Penedès y en todo caso, en el más representativo.

Regiones Productoras

La Región del Cava comprende municipios de las siguientes provincias españolas: Álava, Badajoz, Barcelona, Girona, La Rioja, Lleida, Navarra, Tarragona, Valencia y Zaragoza; vale la pena resaltar que la gran mayoría de empresas elaboradoras se hallan ubicadas en Catalunya (99%) y más concretamente en la comarca del Alt Penedès. En todos los casos el método de elaboración es el tradicional, es decir, que el producto permanece dentro de la misma botella desde el momento de su embotellado y hasta que llega al consumidor; la base metodológica del proceso es la misma que siguen en la región francesa de la Champagne, de donde proviene la terminología **"Método champenoise"**.

Las diferencias fundamentales entre un producto y el otro vienen dadas por los siguientes factores:

* ***La materia prima***

las variedades de uva autóctonas utilizadas para la elaboración del Cava son tres, el Macabeu, el Xarel·lo y la Parellada. Al tratarse de la única zona vitivinícola del mundo dónde se utilizan como base para la elaboración de un espumoso, le dan una personalidad muy marcada al producto. De una forma complementaria, la cada vez más introducida uva Chardonnay, se va aportando a los vinos base cava en proporciones crecientes. Todas ellas son variedades blancas. Para elaborar el **Champagne**, en cambio, se utiliza como uva blanca básica el Chardonnay, acompañada del Pinot Noir y el Pinot Meunier, tintas pero vinificadas de la misma manera que si fueran blancas, es decir, sin extracción de la coloración de la piel. El Pinot Noir aporta consistencia al coupage y el Pinot Meunier aromas afrutados.

* ***La climatología***

factor fundamental en la **maduración** de la uva, nos favorece de una forma privilegiada en el caso del Cava. Las horas de insolación que recibe el fruto y la media de temperaturas (sobretodo las veraniegas) son mucho más elevadas en nuestras latitudes que en el norte de Francia. Por otro lado, la pluviometría es mucho más escasa en nuestro caso aunque teniendo en cuenta que las cepas tienen raíces extremadamente profundas y un bajo requerimiento hídrico, por ello son igualmente capaces, exceptuando añadas de marcada sequía, de extraer el agua del subsuelo que necesitan para su ciclo vital.

No hay que olvidar que un clima excesivamente lluvioso facilita la proliferación de enfermedades en el viñedo, lo cual resulta francamente negativo para la calidad final del producto.

* ***El terroir,***

como llaman los franceses al terreno y a todo un conjunto de factores asociados, entre los que también se encuentra el clima, ejerce una gran influencia en la calidad final de los vinos espumosos obtenidos en las distintas regiones elaboradoras, aportándoles las deseadas características diferenciales.

En el caso de Francia, acostumbran a hacer mezclas con vinos obtenidos en vendimias diferentes ya que así las propiedades más favorables de las buenas añadas compensan, si se ha dado el caso, las de una cosecha calificada de regular o no tan buena, debido básicamente a la climatología. En el caso de añadas excepcionales elaboran un **millesime**, el cual procede exclusivamente de una sola vendimia. En los cavas, es típico embotellar un coupage de vinos procedentes de una misma **vendimia**, dado que, en general, hay más uniformidad entre cosechas.

Los periodos de **crianza** en botella de estos productos siguen tendencias muy distintas: por un lado, los cavas suelen tener un tiempo de crianza que oscila entre los nueve meses, mínimo legalmente establecido, y los dos-tres años, quedando reservado para tipos de coupages específicos, los cuatro-cinco o más años de crianza en la Cava. En el caso de los champagnes, sus periodos de crianza son necesariamente mayores (cinco años o más) debido a la composición del **vino base** que requiere un mayor tiempo de maduración en botella.

En una **cata** de champagnes se detecta un aroma intenso y un bouquet muy maduro mientras que los cavas conservan ciertos matices aromáticos primarios, afrutados y frescos, que recuerdan la uva de la que proceden, combinados con características notas de crianza atribuibles a las levaduras; en boca, el Cava acostumbra a ser seco, amplio y muy equilibrado.

En el caso de los champagnes, su marcada acidez se explica, en gran parte, por una maduración incompleta de la uva debida al clima propio de la región de Champagne. En esta línea, los franceses intentan precisamente contrarestar la acidez con la adición de una mayor cantidad de azúcar -**licor de expedición**- que suaviza el producto y lo hace más agradable en boca.

No hay que olvidar la existencia de otros países productores de vinos espumosos como Alemania, elaboradora del llamado **Sekt**, obtenido normalmente por fermentación en grandes depósitos herméticos y posterior traspaso a botella -**Método granvás**-. También están Italia, con sus famosos **Spumante** y los países de nueva vitivinicultura como Estados Unidos (California), Sudáfrica, Chile y Australia, entre otros, que elaboran los **Sparkling wines**.

	CAVA	CHAMPAGNE
Elaboración	2ª Fermentación en botella	2ª Fermentación en botella
Variedades	Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay (blanca)	Chardonnay (blancas), Pinot Noir y Pinot Meunier (tintas)
Clima	Mediterráneo:Muchas horas de sol, pocas lluvias.	Atlántico: Pocas horas de sol, muchas lluvias.
Añadas	Uniformes en calidad: Productos Mono-añada	La irregularidad de las añadas, debida al clima obliga a tener que mezclarlas.
Crianzas	Su óptimo de evolución en botella se consigue en un tiempo relativamente corto (2-4 años).	Largas crianzas (5 años o más) para obtener un grado de maduración aceptable del producto.
Lic. Expedición	No son necesarios en exceso	Requieren más cantidad para contrarestar la marcada acidez.
Aromas	Afrutados, frescos y muy equilibrados, en general	De bouquet más añejo debido a la larga crianza.

Legislación

En este apartado, quisiéramos puntualizar, en base a la legislación vigente, promulgada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Español qué requisitos debe cumplir exactamente el vino espumoso para poder ser denominado Cava.

Se reserva la denominación Cava, desde 1986, para el vino espumoso de calidad obtenido de acuerdo con el método tradicional (o champenoise) de fermentación en botella en la región geográfica contemplada en el reglamento del Consejo Regulador del Cava.

Todo el proceso de elaboración y comercialización de este producto se realiza bajo el amparo del Consejo Regulador del Cava, delegado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Las variedades de uva, en nuestro caso blancas, autorizadas para la elaboración de un Cava son: Macabeu (Viura), Xarel·lo, Parellada, Chardonnay y Subirat (Malvasía Riojana).

Existen unos requisitos físico-químicos básicos tanto en el caso del vino base como en el del producto final. A modo de ejemplo, citaríamos el control de la graduación alcohólica y el nivel de acidez, parámetros que en un vino base son indicativos de una equilibrada maduración del fruto. Asimismo es importante el valor de la acidez volátil, en tanto que responde a un perfecto proceso de elaboración y es garantía de estabilidad durante la conservación posterior del producto.

En el caso del Cava, la presión interna mínima exigida es de 3,5 bars a 20ºC, sinónimo de una correcta y completa segunda fermentación en botella.

Se exige una calidad organoléptica óptima en los vinos base cava y en los cavas (comportamiento de la espuma, color, aroma y sabor del producto) mediante catas de calificación realizadas por un comité de expertos.
El tiempo de crianza en botella de un Cava, que comprende desde el momento del tiraje hasta su degüelle, no podrá ser inferior a 9 meses. Frecuentemente, cuando se elabora un producto de máxima calidad, el periodo de crianza es más prolongado; en este caso, se verifica si el producto puede indicar en su etiqueta la designación de Gran Reserva (mínimo de 30 meses de crianza). El Consejo Regulador controla el marcaje obligatorio que se imprime en la chapa corona en el momento del tiraje: esta inscripción debe contener el mes y el año del embotellado del vino base además del número de registro del embotellador.

Los cavas tienen una designación específica, según su contenido en azúcares; así, se originan las siguientes categorías:

· **Brut Nature:menos de 3 g/l.**
· **Extra-Brut: entre 0 y 6 g/l.**
· **Brut: entre 0 y 15 g/l.**
· **Extra-Seco: entre 12 y 20 g/l.**
· **Seco: entre 17 y 35 g/l.**
· **Semi-Seco: entre 33 y 50 g/l.**
· **Dulce: más de 50 g/l.**

El **envase** deberá ser una botella de vidrio resistente a la presión; el tapón utilizado para su comercialización deberá ser de corcho con sujeción. Por lo que se refiere al **etiquetado**, es importante la indicación de la denominación Cava en la etiqueta, la cual garantiza que el producto contenido en esa botella ha sido obtenido por el método tradicional de segunda fermentación y que el gas carbónico generado es fruto de un proceso natural individualizado. Asimismo, el tapón llevará su típico grabado de la estrella de cuatro puntas, el término Cava y el número de embotellador, lo cual, representa una garantía adicional.

Es obligatoria la inclusión, en algún lugar de la presentación de toda botella de Cava, de una etiqueta en forma de tirilla o de disco, siempre con numeración, que confirma que su producción está regida por los cánones del Consejo Regulador, quién expide este distintivo de calidad.

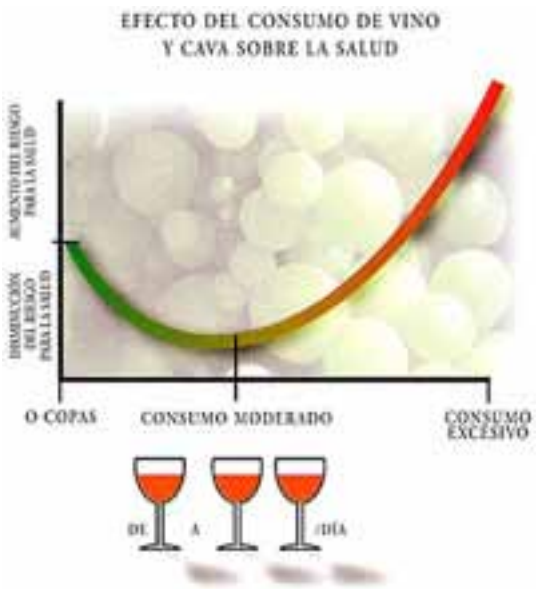
Toda esta regulación garantiza un esmerado proceso de elaboración que tiene como principal objetivo la consecución de unos estándares de máxima calidad para el Cava y el consiguiente prestigio para este producto.

La Paradoja Francesa

La paradoja francesa, es un estudio publicado en 1992 en la revista médica "The Lancet" por los Doctores Renaud S. y De Lorgeril en el cual se evidenciaba la menor incidencia de enfermedades cardiovasculares en Francia respecto a los países del Norte de Europay los Estados Unidos. Se trata, en todos los casos, de poblaciones que se alimentan con dietas muy ricas en colesterol y ácidos grasos saturados (mantequilla...) y que, por lo tanto, tienen asociado un alto riesgo de muerte por trombosis. Así, se dedujo que los franceses tenían algún elemento diferencial en su dieta que ejercía un efecto fisiológico cardioprotector y que los diferenciaba del resto de países con hábitos alimentarios similares; este componente beneficioso, que en general, es tradicional en toda dieta mediterránea, es el vino, producto que los franceses han consumido de una forma habitual durante las comidas por su dilatada tradición vitivinícola.

El vino contiene sustancias fenólicas en distinta concentración según la tipología (tinto, blanco). A estas moléculas se les atribuye una destacada actividad sobre el colesterol negativo, inhibiendo la oxidación y evitando su posterior depósito sobre las paredes de los vasos sanguíneos (arterioesclerosis).

En la actualidad se están realizando estudios por parte de la Facultad de Farmacia de Barcelona con la colaboración de FIVIN (Fundación para la Investigación del Vino) en el sentido de profundizar sobre el caso del vino blanco y del Cava en particular.



Según los resultados obtenidos in vitro, el cava elaborado mediante coupage de las tres variedades tradicionales del Penedès (Macabeu, Xarel·lo y Parellada) seria el que mayor efecto beneficioso proporciona.

Es muy importante resaltar la gran influencia de la dosis diaria ingerida de este alimento, considerando adecuado un consumo moderado y responsable que correspondería a:
Tal y como se ha constatado en muchos estudios posteriores sobre el tema realizados en todo el mundo, los efectos beneficiosos del vino están basados principalmente en su acción antioxidante, que puede reportar una reducción entre un 25 y un 40% de la mortalidad cardiovascular, primera causa de muerte en los países occidentales; pero, últimamente siguen en estudio los posibles efectos positivos en la prevención de otras enfermedades como el cáncer, la diabetes, el Alzheimer...

Consumo

El Servicio del Cava

En el caso de no haber podido disponer de suficiente tiempo para enfriar la botella en el refrigerador, podemos sumergirla en un cubo con hielo y agua, y solamente en unos 15 minutos, adquirirá una temperatura de unos 6º C que es la ideal para el consumo. También es un buen método para conservarla fresca durante su consumición. A continuación, la secaremos con una servilleta y la presentaremos a los comensales.

Con la botella en posición vertical, se retirará la parte superior de la cápsula mediante la cinta de desgarre y se extraerá el morrión metálico, sujetando el tapón de corcho con el dedo pulgar de manera que no pueda desprenderse de forma violenta.

En el momento del descorche, la botella se inclinará unos 45º para evitar la pérdida de espuma. La botella se sostiene con una mano y se hace girar sobre el tapón de corcho para extraerlo suavemente, sin ruido.
También es útil, en caso que el tapón se resista, disponer de unas tenacillas especiales para abrir las botellas de vinos espumosos.

Se secará el gollete de la botella con una servilleta limpia o con el espejo (parte inferior del tapón). También debe olerse para comprobar el estado de conservación del corcho.

Se escanciará un poco en una copa y se procederá a su degustación. Si está correcto, llenaremos las copas, haciendo resbalar el líquido por las paredes de las mismas, hasta alcanzar un máximo de 2/3 de su volumen total. Esta operación se puede realizar en dos tiempos para que no rebose espuma.

El Cava debe servirse sosteniendo la botella por su base, como se aprecia en la imagen. Esta es la posición más cómoda para servir también las botellas grandes, tamaño magnum (150 cl).

Conservación del Cava

La temperatura ideal para conservar el vino y el Cava es entre 10 y 15º C. Si el vino se somete a temperaturas superiores, el proceso de envejecimiento se acelera y disminuye su ciclo vital.
Hay que proteger el vino de las oscilaciones térmicas (un máximo de 2º C de fluctuación diaria)

Los nuevos sistemas de aislamiento y regulación de la temperatura ambiental, como las planchas de poliuretano expandido, la fibra de vidrio o el aire acondicionado, favorecen una mejor conservación de los vinos que guardamos.
Deben evitarse la luz, los ruidos, las trepidaciones y los olores extraños. Conviene que la humedad relativa del aire no sea inferior al 70%. La humedad tampoco debe ser superior pues podría propiciar la contaminación por hongos.

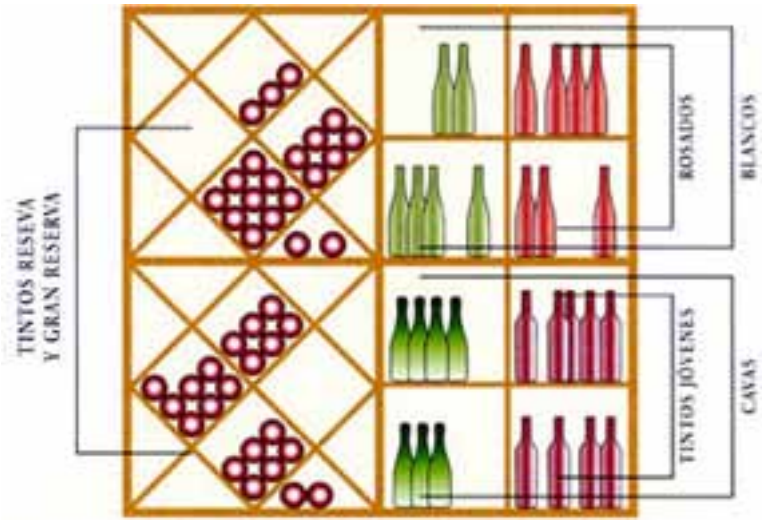
Es conveniente una buena ventilación, pero sin que lleguen a producirse corrientes de aire.
Una vez se ha realizado el degüelle, el Cava debe ser consumido aproximadamente en los 18 meses posteriores. A partir de este momento empezará la irremediable evolución que disminuirá su calidad organoléptica.

La bodega en casa

Naturalmente no todos tenemos el espacio ni los recursos suficientes para tener una bodega de conservación de las características que exige cada producto. Aun así, en nuestra casa, seguro que vamos a encontrar determinados espacios que cumplan con los requisitos mínimos que necesitamos.

Posición de las botellas

A pesar de existir mucha controversia con este tema, nosotros recomendamos mantener las botellas de vino blanco joven, rosado y Cava en posición vertical, mientras que los vinos tintos de reserva y Gran Reserva se guardarán en posición horizontal. Pueden conservarse en el mismo embalaje de origen, ya que representará una protección adicional para el producto. Como hemos dicho antes, cada vino requiere ser almacenado en una posición determinada; esta posición viene condicionada por las características de cada uno de ellos. Para los productos que deben reposar tumbados, bastará con un botellero tradicional situado en una zona ventilada, sin humedades y poca luz. Para el resto de botellas, deberíamos encontrar un lugar que permita su reposo en posición vertical, como podría ser un armario que no esté en la cocina, ya que en ella se producen grandes cambios de temperatura. Asimismo, someteremos el Cava a un enfriamiento gradual en el momento que decidamos consumirlo: ¡Nunca se enfriará en el congelador!



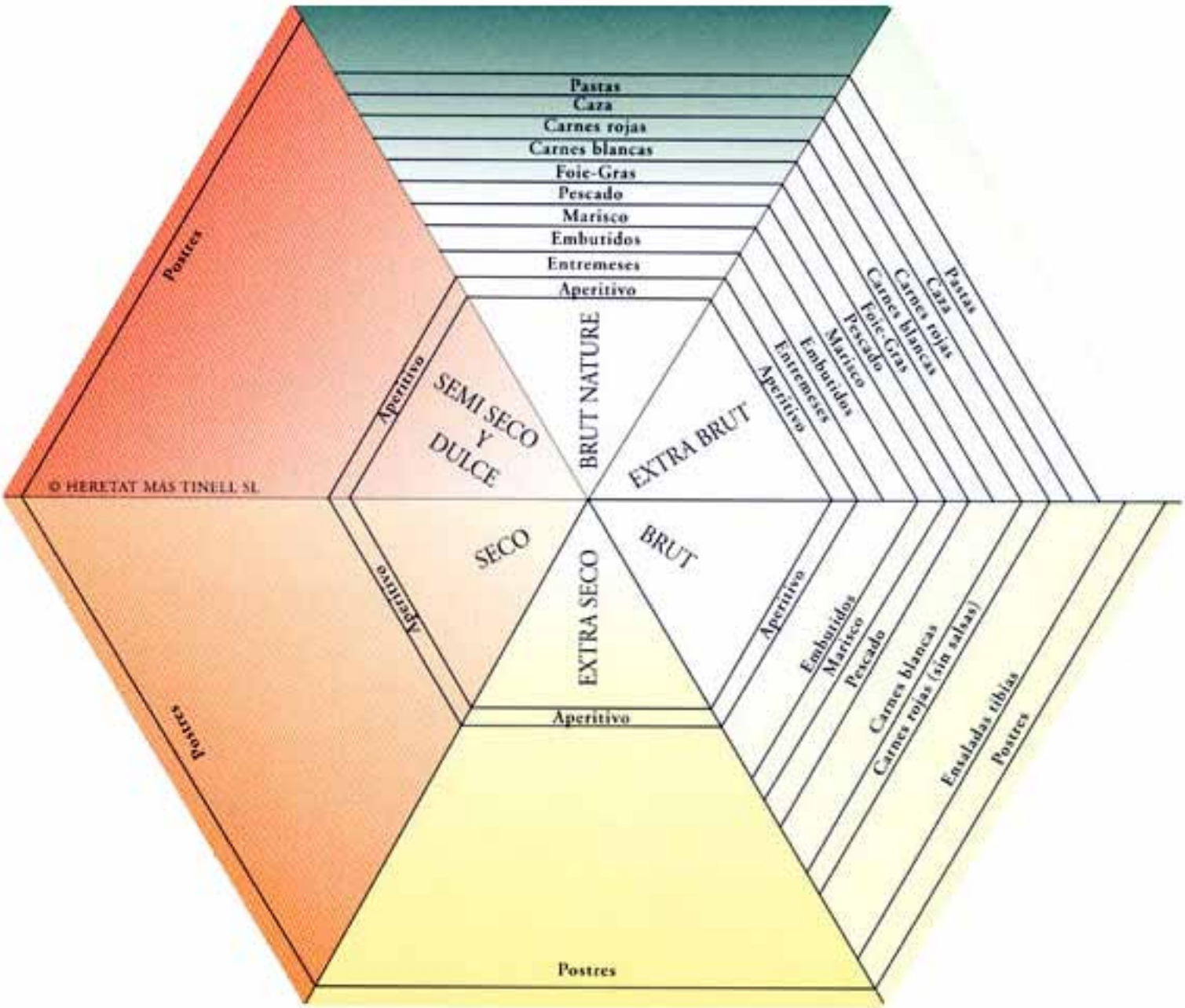
Maridajes Gastronómicos

El Cava es una bebida que puede tomarse en cualquier momento deldía y acompañando todo tipo de platos. Puede presidir una comida de principio a fin pero, como figura en el siguiente esquema, existe un tipo adecuado de Cava para cada ocasión.

En cada porción triangular de la figura se indica un tipo concreto de Cava y los platos que, durante una comida, mejor combinan con su sabor.

Recomendaciones importantes

Las ensaladas nunca deben aliñarse con vinagre, por su incompatibilidad gustativa con el vino en general. En los postres hay que evitar los helados y el chocolate, que con su característico e intenso sabor, altera todo lo que acompaña, mientras que lo que buscamos es que el plato nos realce aún mas las propiedades del Cava



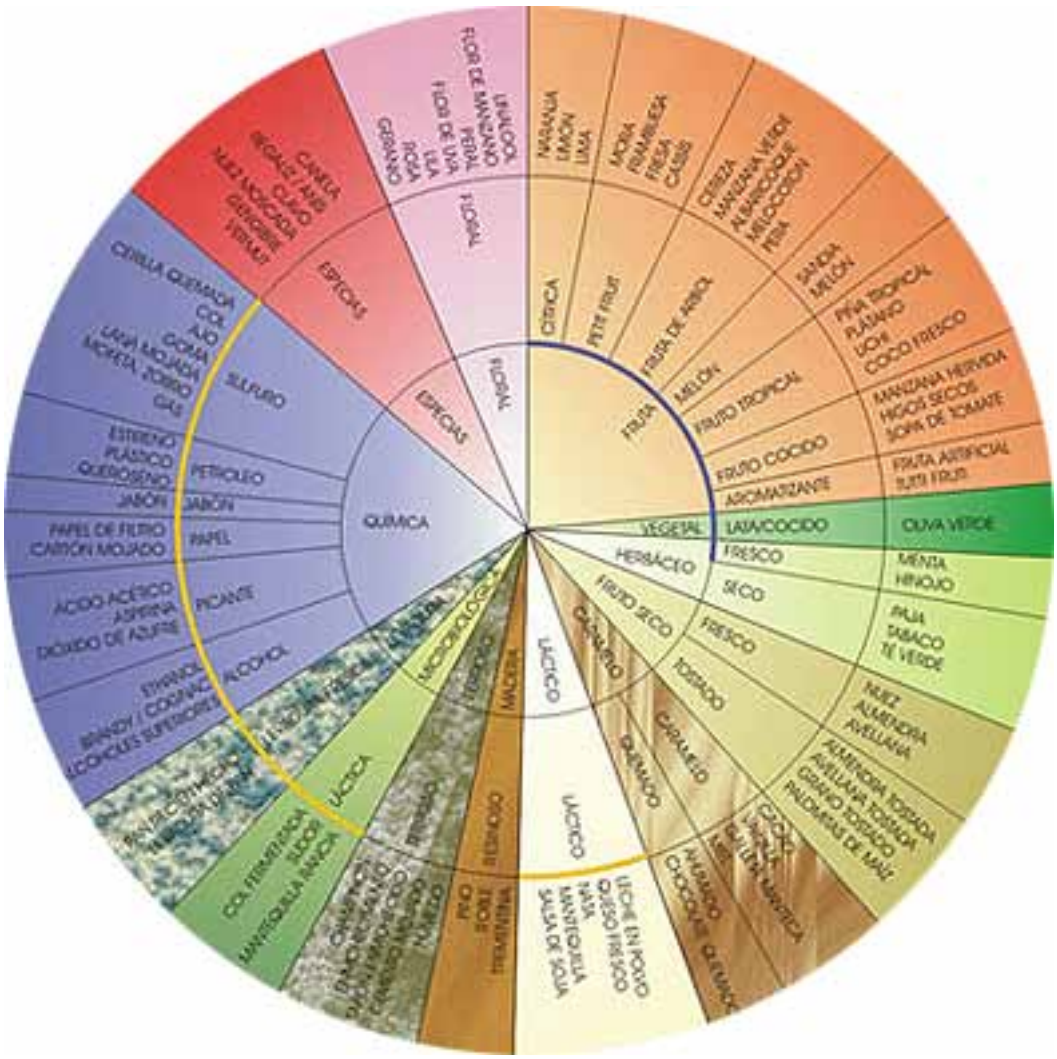
Las Ruedas de los Aromas

Aromas Primarios: provienen de los racimos y son característicos de gran variedad

Aromas Secundarios: provienen de las fermentaciones

Aromas Terciarios: provienen de las crianzas (Bouquet)

- **De Oxidación:** Envejecimiento en barricas
- **De Reducción:** Conservación en botella



La Cata

En este apartado le vamos a mostrar cómo llevar a cabo, de una forma sencilla, el aprendizaje de la cata, mediante una metodología que le permitirá convertirse en experto catador en un periodo de tiempo relativamente corto.

* EL MOMENTO ESCOGIDO PARA LA CATA

Es fundamental que los sentidos, sobretodo el olfato y el gusto, se hallen muy receptivos y abiertos y nunca en condiciones de saturación (después de las comidas); sólo de esta manera será posible captar los múltiples matices que el Cava nos ofrece, en toda su plenitud.

* EL LUGAR ELEGIDO

La cata es un acto que requiere un gran estado de concentración por parte del catador. Para realizarse correctamente, se debe disponer de un lugar discreto, que nos permita tener las condiciones óptimas mínimas: iluminación, ausencia de olores que puedan distorsionar, evitar el ruido ambiental…

* HOMOGENEIZAR CRITERIOS

Cuando se realicen catas comparativas, de varios cavas a la vez, se debe intentar que pertenezcan al mismo tipo para poder contrastarlos. Los criterios a valorar son: - Crianza: Joven, Gran Reserva. - Tipo de Cava: Nature, Extra Brut, Brut… - Variedades utilizadas en su elaboración: monovarietal, coupage tradicional…

* SEGUIR EL MÉTODO DE LA CATA QUE PROPONEMOS

Como en cualquier práctica, el método y el rigor son fundamentales para conseguir resultados satisfactorios.

* CATAR A CIEGAS

La valoración en una cata tiene un gran peligro: la subjetividad del catador. Si éste no está muy entrenado, el resultado que emita puede hallarse muy influenciado por sus gustos personales. El hecho de conocer la marca del Cava que estamos degustando puede condicionar también la valoración final de ese producto; es por este motivo que una cata a ciegas, tapando las etiquetas de las botellas, siempre es mucho más objetiva.

* CATAR CAVAS DIFERENTES DE FORMA REGULAR

Cuantos más cavas someta a cata, más ampliará sus conocimientos (vocabulario descriptivo…) y esto le permitirá disponer de un mejor criterio a la hora de calificar los productos degustados.

* LA COPA

Es la herramienta con la cual vamos a catar y, como tal, debe reunir unas condiciones determinadas que nos permitan sacar el máximo partido de esta actividad: - Debe ser transparente y sin decoraciones que nos impidan la visión total o parcial del producto que contiene. - El cristal tiene que ser muy fino, delgado, casi imperceptible a los labios. - Debe ser alargada, esbelta, tipo flauta o tulipa, para concentrar los aromas en su parte superior y permitir la perfecta observación del comportamiento de la burbuja.
- Antes de utilizarla, asegurarse que no tiene ningún aroma residual de detergente o de catas anteriores.

Iniciando la cata

Hay que remarcar en este punto, que la temperatura para la cata de los cavas debe estar entre 8 y 10 º C, más elevada, por lo tanto, que la recomendada para su consumo habitual. Sólo así podremos percibir la mayor parte de sustancias aromáticas que de él van a desprenderse y que nos permitirán definirlo de una forma más completa.

Llenaremos la copa hasta los 2/3 de su capacidad. Más cantidad nos dificultaría, sobretodo, el examen olfativo.

La copa se sujetará por el pie, facilitando así la observación del producto y evitando el calentamiento del mismo por el contacto con nuestra mano.

1- EXAMEN VISUAL

Procederemos al examen visual del Cava,
en el que vamos a determinar diferentes parámetros.
Color: (a determinar sobre fondo blanco).

Amarillo pálido: corresponde a un Cava relativamente joven (1)

Dorado pálido: Revela un Cava de una crianza considerable. (2)

Dorado: Indica un Cava de larga crianza (más de 3 años). (3)

De este modo, a través de la intensidad del color nos haremos una primera idea del tiempo de crianza aproximado del producto. También nos fijaremos en sus

reflejos en la zona más próxima al cristal, cuando inclinamos la copa: en el caso de los cavas más jóvenes, tienden al verde y en los más criados, los tonos son más amarillos. Por otro lado, es importante tener en cuenta la nitidez o transparencia del Cava; la turbidez es indicativa de problemas en el proceso del removido (remuage) o durante la conservación posterior del producto (alteraciones microbiológicas o precipitaciones orgánicas).

Burbuja

El tamaño de la misma y su desprendimiento, nos darán también pistas sobre el tiempo de crianza del producto.

(1)

Una burbuja grande (1) y con un desprendimiento vigoroso e irregular nos revelará que se trata de un Cava con un periodo de crianza relativamente corto (entre nueve meses y un año y medio). El carbónico no está aún demasiado bien disuelto en el líquido.

(2)

Una burbuja de tamaño medio (2), con desprendimiento más uniforme y persistencia de corona en superficie, denotará que nos encontramos ante un Cava de crianza más prolongada, posiblemente entre un año y medio y dos y medio.

(3)

Una burbuja muy fina (3), con un desprendimiento suave y regular, en columnas lineales, indicará que el carbónico se halla perfectamente integrado en el Cava. Se trata de las características propias de los Gran Reserva, cavas que han permanecido un largo periodo de tiempo en reposo, que puede llegar a ser de cuatro a cinco años.

Cabe advertir que juzgar el desprendimiento de las burbujas es peligroso, en el sentido de que el mismo producto servido en copas diferentes, puede tener un comportamiento muy distinto. Las irregularidades en el cristal de las copas así como los restos de detergente procedentes del mal enjuagado de las mismas, condicionarán la formación del rosario.

El Rosario

El rosario del Cava es el desprendimiento de las burbujas en columnas, que tienen su inicio en la base de la copa y recorren en sentido ascendente el líquido hasta llegar a su superficie. Una vez allí, y suponiendo un comportamiento ideal, deben agruparse hacia las paredes de la copa formando un círculo de espuma llamado corona.

El Cava, como cualquier otro vino, debe ser contemplado y admirado: el baile de sus burbujas es uno de los mejores placeres visuales que nos ofrece.

2- EXAMEN OLFATIVO

Este tipo de análisis nos permitirá realizar una primera valoración del concepto general de calidad en un Cava; posteriormente, lo degustaremos para poder confirmar esta primera impresión.
¿Cómo se aspiran los aromas en la cata de un Cava? - Hay que asegurar que se tiene la nariz despejada. Evidentemente, en caso de estar resfriado se pierde, en mayor o menor grado, la capacidad de percepción olfativa y se degenera la gustativa. - Se empieza aspirando el aire del interior de la copa en reposo, lo cual nos permitirá captar los aromas primarios, más frágiles y típicos de la variedad; en el caso de los cavas, serán poco acentuados sobretodo si éstos han sido sometidos a larga crianza. - A continuación, se le aplica un leve movimiento de rotación y se vuelve a oler. De este modo, ayudamos a difundir hacia el aire las moléculas menos volátiles y se obtienen registros aromáticos nuevos: aromas secundarios y terciarios, básicamente. Las principales características olfativas a determinar son: intensidad, franqueza, finura y armonía.

Intensidad

Como el término indica, evaluaremos el grado de penetración de los aromas en nuestra mucosa olfativa y su capacidad de persistencia. Para obtener mejores resultados en este aspecto del análisis, es muy útil la comparación entre cavas.

Franqueza

Evidentemente, si detectamos un Cava con un olor muy intenso, pero que a nuestro juicio, nos produce alguna sensación desagradable, poco limpia, lo penalizaremos.

Finura

Es importante analizar la delicadeza del producto al incidir en nuestra mucosa olfativa.

Armonía

Es el equilibrio entre todos los compuestos aromáticos que detectamos, de manera que ninguno de ellos destaque de una forma exagerada y pueda llegar a cubrir los otros.

Tenga también en cuenta que los cavas son productos de crianza, con lo cual, los aromas primarios serán prácticamente imperceptibles. Destacarán pues, los secundarios y los terciarios, es decir, los procedentes de fermentación y crianza. Al principio, sería conveniente que se dotara de la rueda de los aromas que encontrará en esta publicación. Ello le permitirá adquirir vocabulario e ir identificando los diferentes matices progresivamente.

3- EXAMEN GUSTATIVO

Esta última fase es una de las más importantes: sirve para completar y corroborar, normalmente, las sensaciones visuales y aromáticas obtenidas en el análisis previo. También contribuye, en gran medida, a la memorización de los criterios de calidad de cada uno de los productos degustados, bagaje indispensable para el análisis sensorial de otros cavas en el futuro.

El Cava, como todo vino, tiene un ataque, que es la primera sensación detectada cuando entra en la boca, una evolución de los sabores al paladearlo y una impresión final.

Se repite otra vez el estudio de la franqueza y la intensidad, aquí en su variante gustativa: la nobleza en el gusto y la cantidad de estimulación de las papilas gustativas, respectivamente, merecen especial atención. El cuerpo equivale a la sensación de consistencia o estructura del Cava en boca.

Se repite otra vez el estudio de la franqueza y la intensidad, aquí en su variante gustativa: la nobleza en el gusto y la cantidad de estimulación de las papilas gustativas, respectivamente, merecen especial atención. El cuerpo equivale a la sensación de consistencia o estructura del Cava en boca.

Armonia
el producto tiene que resultar redondo, equilibrado, sin muestras de agresividad, reafirmando las sensaciones obtenidas en nariz.

Persistencia
espacio de tiempo en el que aún nos resulta perceptible la sensación dejada por el Cava después de beberlo.

Sensación final
es una apreciación global del recuerdo que imprime un Cava en nuestros sentidos después de su degustación. Hay que resaltar que en este postgusto tiene un papel muy importante la vía retronasal, es decir, los componentes aromáticos que retornan hacia la nariz, procedentes de la boca; éstos estimulan, de nuevo, la mucosa nasal y completan la fase olfativa. En este caso, la relación de los aromas con las sensaciones percibidas en boca es muy íntima ya que se detectan de forma casi simultánea.

Lo más correcto es no beberse el Cava, sobretodo cuando probamos un gran número de muestras; tenemos que disponer, por lo tanto, de una escupidera para estas ocasiones.

			Del 1 al 10		
			Puntuación	Factor Multiplicador	Puntuación
La observación de un Cava contra un fondo blanco, proporciona al catador una primera impresión muy válida. La espuma, burbuja y color y su brillantez nos indican la pureza del líquido, su edad y su calidad.	Examen Visual	**Color**		2	
		Aspecto (limpidez)		1	
		Efervescencia (burbujas)		2	
El aroma también nos dice mucho sobre el producto; tras una profunda inspiración, la primera sensación del catador es la correcta: se debe valorar de forma especial que el cava sea limpio y franco en nariz.	Examen Olfativo	**Intensidad**		3	
		Calidad		5	
		Franqueza		4	
El gusto confirma la sensación obtenida a través del olfato: tome un sorbo y deje que le envuelva el paladar para apreciar sus cualidades. Debe prestar mucha atención al recuerdo que el cava le deja en boca y su persistencia en el tiempo	Examen Gustativo	**Intensidad**		4	
		Calidad		6	
		Finura		5	
		Posgusto		4	
		Puntuación Total			

Diccionario

Diccionario

Acidez
Sensación gustativa detectable en la boca, concretamente en las zonas laterales de la lengua

Alcornoque
Árbol propio del Mediterraneo occidental; el tronco tiene una corteza extraíble en láminas de la cual se obtienen los tapones de corcho.

Añada
Corresponde a la vendimia de un determinado año.

Aroma
Característica olfativa de un vino que se percibe por via nasal o retronasal; puede tener diferente origen: ser característico de la variedad, formarse durante la fermentación o bien proceder del periodo de crianza.

Ataque
Primera sensación gustativa detectada al entrar un vino en la boca.

Bitartratos
Sales presentes en la composición de los vinos que precipitan en condiciones de temperaturas alrededor de 0º C formando unos cristales visibles a simple vista.

Bouquet
Aroma directamente relacionado con la crianza en barrica o en botella de los vinos.

Cápsula
Elemento de la presentación de una botella que recubre el cuello y el tapón; puede ser de diferentes materiales:estaño, plástico, ... Su misión original es la de tapar el nivel del líquido.

Cata
Degustación analítico-sensorial de un vino.

Cata a ciegas
Degustación realizada sin el conocimiento de la marca de los productos objeto de la cata.

Cava
Vino espumoso obtenido por segunda fermentación en botella (Método champenoise) en la región determinada para esta denominación. // Localización, normalmente subterránea , que presenta las condiciones adecuadas (temperatura y humedad constantes) para la crianza del vino espumoso, obtenido por el método tradicional

Champagne
Vino espumoso elaborado siguiendo el método tradicional en la región del noreste de Francia denominada también Champagne.

Colesterol negativo o malo
Complejo de lípidos (entre ellos el colesterol) y proteinas que circula por la sangre y se oxida depositándose en las paredes de los vasos sanguineos y obturando el paso del fluido sanguíneo.

Consejo Regulador del Cava
Organismo encargado del control del proceso de elaboración y comercialización del vino espumoso denominado cava.

Corcho
Tejido de origen vegetal con características que lo hacen especialmente indicado para la fabricación de tapones para botellas de vino y cava.

Corona
Círculo de espuma que se forma en la superfície al servir un vino espumoso en una copa, en la zona que el líquido toca el cristal.

Coupage
Mezcla de dos o más vinos procedentes de diferentes variedades de uva que complementan sus propiedades entre si.

Crianza
Envejecimiento; etapa durante la cual el Cava obtiene su característico bouquet al permanecer
en contacto con las levaduras en las profundidades de las cavas.

Degüelle
Proceso de apertura de la botella de Cava después de su crianza para extraer las levaduras residuales y dejar el producto limpio definitivamente.

Dulzor
Sensación gustativa que se percibe en la zona de la punta de la lengua; es de las primeras en captarse al degustar un vino.

Enfermedad cardiovascular
Dolencia que implica el depósito de grasas en las paredes de las arterias hasta llegar a obturarlas.

Enología
Ciencia multidisciplinar que abarca el estudio de la elaboración de los vinos pero también de otros temas directamente relacionados con él, como puede ser la cata, conservación,...

Enólogo Profesional
que se dedica a la enología o ciencia de los vinos.

Escupidera
Recipiente donde expulsamos el vino de la boca en una cata profesional. Puede ser muy simple, un recipiente con serrín o más sofisticada, con un embudo que impida la visión del contenido del recipiente.

Estanqueidad
Propiedad de cierre hermético propia del corcho de calidad.

Evolución
Segunda fase de percepción gustativa en boca en la que predominan los sabores ácido y salado.

Fermentación alcohólica
Proceso de transformación del mosto en vino gracias a la capacidad fermentativa de las levaduras. La reacción básica convierte el azúcar en alcohol y gas carbónico.

Filoxera
Insecto de origen americano que tiene su hábitat principal en las raíces de las cepas, que daña hasta llegar a producir la muerte de toda la planta.

FIVIN
Fundación para la Investigación del Vino con el único objetivo de promover el estudio y difusión del efecto beneficioso del vino sobre la salud.

Fluidez
Grado de viscosidad, densidad de un vino, detectable en la fase visual y en la gustativa de la cata.

Franqueza
Sensación aromático-gustativa relacionada con la calidad de un vino; mide la nobleza, es decir, que un vino no presente ningún aroma extraño que nos pueda indicar problemas en su elaboración o conservación.

Gas carbónico
Dióxido de carbono, producto del proceso fermentativo, que en el caso del Cava, genera las burbujas.

Gran Reserva
Cava que ha permanecido en fase de crianza por un periodo mínimo de 30 meses.

Levadura
Microorganismo con capacidad fermentativa, capaz de llevar a cabo fermentaciones industriales.

Lías
Sedimentos formados basicamente por levaduras y clarificantes que se obtienen por decantación natural después de la fermentación.

Licor de expedición
Mezcla de vino y azúcar que se añade a los cavas después de su degüelle para darles el toque final de dulzor.

Limpidez
Grado de transparencia o brillantez detectable en la fase visual de la cata.

Método champenoise
Método tradicional de elaboración de vinos espumosos; la característica principal es la realización de la segunda fermentación en botella de una forma individualizada.

Método granvás
Método de elaboración de vino espumoso en el cual la segunda fermentación se realiza en depósitos herméticos para pasar despúes el producto obtenido a su botella definitiva.

Millesime
Champagne de añada donde el vino de las diferentes variedades procede todo de una misma cosecha.

Morrión o bozal
Pieza metálica que sujeta el tapón de corcho en las botellas de vino espumoso.

Mosto flor
Mosto de alta calidad obtenido a partir del primer prensado de las uvas. Mosto Licuado de la uva.

Mucosa olfativa
Zona de la nariz donde residen las células receptoras del olfato.

Organoléptica
Característica relacionada con la percepción sensorial de algún estímulo olfativo y/o gustativo

Papila gustativa
Receptores gustativos situados en la lengua y que determinan los cuatro sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo.

Pie americano
Raíces y parte del tallo de una cepa que son procedentes de América y resistentes a la plaga de la filoxera. Sobre esta base se injerta la zona aérea de la cepa con la variedad europea que se desee.

Postgusto
Recuerdo del gusto que nos queda en boca después de engullir o escupir un vino.

Remuage
Término francés para definir el removido de las botellas antes de su degüelle con la misión de acumular el sedimento para una extracción más fácil. Se realiza mediante dos tipos de movimiento, la inclinación y la rotación de la botella.

Rima
Colocación de las botellas en posición horizontal para permanecer durante todo el tiempo de crianza.

Rosario
Desprendimiento de las burbujas en forma de cadenas desde la base de la copa y en sentido ascendente.

Rueda de los aromas
Herramienta básica para catalogar las sensaciones aromáticas detectadas en una cata en grupos o categorías según su característica sensorial.

Seco
Calificativo de un vino que ha realizado una fermentación completa y solamente conserva en su composición los azúcares residuales de este proceso, sin ningún añadido posterior.

Sustancias fenólicas
Moléculas procedentes de la uva que se hallan en los vinos con gran capacidad antioxidante. Se les atribuye gran parte de la acción beneficiosa del vino sobre la salud y también son presentes en muchas otras frutas.

Terroir
Conjunto de factores relacionados con el suelo y el clima de una región y que inciden muy especialmente en la tipicidad de los vinos.

Tiraje
Proceso de embotellado del vino base cava que a continuación pasará a crianza.

Tolva
Depósito de recepción de la uva para su posterior prensado.

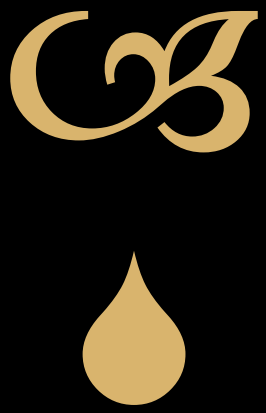
Vendimia
Proceso de recolección de la uva en su momento óptimo de maduración.

Vía retronasal
Vía de captación de aromas que se liberan en la boca y retornan, por la parte posterior del paladar, hacia la nariz.

Vinificación
Proceso de elaboración del vino.

Vino base cava
Vino que se mezcla con levaduras y azúcar para ser embotellado y llevado posteriomente a las cavas de crianza para que realice la segunda fermentación en botella.

Vino blanco joven
Vino que debe consumirse durante el año que sigue a su elaboración.

Vino tranquilo
Vino que solamente contiene el gas carbónico residual de la primera fermentación en depósito

Volátil
Con la capacidad de evaporarse facilmente del vino e impregnar el ambiente