

LA “CAVA VIEJA” DE CANALS & MUNNÉ, CON CASI 100 AÑOS DE EXISTENCIA, ESTA SIENDO REMODELADA PARA CONVERTIRLA EN UN GRAN CENTRO DE OCIO

La llamada “CAVA VIEJA” situada en el centro de Sant Sadurní d’Anoia, concretamente en la Plaza Pau Casals nº 6, y en la cual Josep Canals Capellades inicio en 1.915 sus actividades, está siendo remodelada, ampliando y mejorando sus instalaciones. Actualmente esta cava centra su negocio en la venta, degustación y servicio de restaurante el fin de semana.

Más tarde, ya en 1.999, José M^a Canals Casanovas, construyo una nueva bodega, la llamada Can Serralet ,ubicada en el alto Penedés, que consolido y aportó un gran desarrollo a la bodega. Hoy CANALS & MUNNÉ es famosamente conocida y reconocida por sus cavas GRAN DUC, BRUT NATURE, SERRALET DEL GUINEU y RESERVA DE L’AVI y por sus vinos PRINCEPS blancos, tintos y rosados habiéndose hecho ya popular su slogan de “tradición, calidad y modernidad”, basando toda su filosofía de empresa en la calidad de sus productos y las producciones limitadas.

Entre los aspectos a mencionar de esta remodelación cabe destacar su tienda, dotada con toneles para degustación, una gran barra, y un atractivo audiovisual mostrará todo lo que se puede ver y disfrutar en el interior, el museo en el que se podrán descubrir casi 100 años de historia, el restaurante con 6 comedores uno con una espectacular barbacoa central y una capacidad de hasta 600 comensales y la nueva zona de ocio juvenil. En definitiva un magnífico espacio de ocio.

Con esta remodelación las visitas guiadas que ya desde 1.955 viene organizando CANALS & MUNNÉ todos los fines de semana y festivos a sus instalaciones para descubrir su historia y tradición, con degustaciones incluidas, y que finalizan con una típica comida catalana, se convertirán en una sugestiva escapada para conocer el mágico mundo del vino y el cava y en la que uno puede convertirse en enólogo por un día.

Desde la selección de las mejores añadas y uvas (solo mosto flor), hasta el etiquetaje, pasando por la fermentación, el coupage y el tiraje, el envejecimiento en barricas de roble americano y/o francés, la clarificación, el degorje y embotellado o el remuage manual en los pupitres, un recorrido excepcional que convertirán a sus protagonistas en verdaderos expertos.

Sabrán, por ejemplo, que para elaborar un gran cava, desde la cosecha de la uva hasta la comercialización del producto, se puede tardar hasta 6 años. O por que en un buen coupage todas las constantes deben ser iguales cada año. Que grado de influencia tiene el silencio y la oscuridad en el resultado final, cuales son los atributos que caracterizan a un buen vino y los tipos de cava según su contenido de azucar...color...espuma.

En definitiva, pasar unos momentos inolvidables que, además, contribuirán a descubrir la cultura, hoy en plena actualidad, del vino y el cava.

¿ Podremos seguir llamándola CAVA VIEJA ¿