

El cava por j. rebuscá



¿Es el Penedès la región del cava? No, lo es España entera. Al menos según la normativa sobre la protección de las indicaciones geográficas y denominación de origen, ya que el Consejo regulador de la D.O. Cava integra a 159 municipios de varias provincias. Entonces ¿por qué se vincula el cava a Cataluña? Muy simple: casi la totalidad se produce en esa tierra y en concreto en las comarcas de la antigua Veguería del Panadès (Anoia, Garraf, Alt y Baix Penedès) localizadas a caballo entre Barcelona y Tarragona.

La escasa raigambre en la crianza de vino espumoso en España está en entredicho ante las doscientas setenta bodegas y los dos millones de hectolitros de vino que generan las veintiséis mil hectáreas que el Penedès dedica a viñedos, región de rancio abolenço vitivinícola y donde a pesar de que se crían diversas variedades de vinos, la notoriedad se la sirve el cava, en concreto, a las colindantes villas de Sant Sadurní d'Anoia y Vilafranca del Penedès.

Por su similitud con el espumoso de La Champagne -en el que se inspira para su elaboración- también se le nombra con el galicismo de «champán», y en alguna ocasión, el sobrevalorado académico Arturo Pérez gusta de hacerse el gracioso nombrándolo como «champán catalán» con el habitual desdén que este obsoleto afrancesado se complace en referirse a lo carpetovétonico que se sale de sus planes.

La leyenda atribuye a un monje benedictino, Dom Perignon, la invención de los espumosos y a la vista del legado que esta Orden ha dejado en el Penedès, cabría especular si el cava tiene un origen monástico. Descartado. Fue Josep Raventós i Fatjó propietario de las viñas de Can Codorniu quien en 1872, y tras tres años de investigación, descorchó la primera botella de cava, descorché que inicia un seductor romance con los espumosos al sur del Pirineo. Para su preparación, el método empleado por este pionero fue el método champenoise, original del espumoso francés, pero recurriendo a otras modalidades de uvas, la xarel.lo, la macabeu y la parellada, y en menor medida la monastrell, la garnacha, o la subirat, e incluso la reputada chardonnay, divisa del Champagne. Además a diferencia de éste, antes de la fermentación del mosto está prohibida la adición de azúcares, la denostada chaptalización.

En aquellos inicios contaron con un aliado imprevisto: la filoxera. Si la filoxera entrañó una calamidad para los viñedos europeos, en el Penedès, tal vez por aquello de que “d'un gran mal surt un gran bé”, sirvió de acicate para replantar las vides, con cepas resistentes a la plaga, cuyo corolario ha sido un espumeante caldo que empapa los mercados internacionales donde se ‘soplan’ el 60% de la producción, superando las exportaciones del champagne.

Las burbujas del cava borbotean como seña de identidad de la Navidad española; cada año la Casa Freixenet regala a los televidentes un original “spot” publicitario, una estampa que se asocia a las uvas de Nochevieja, la cabalgata de Reyes, la tonadilla con la que se cantan los números del sorteo de lotería o el ‘brindis con cava’, bebida que concurre en estas fiestas como invitada de honor.

Al margen de rito navideño, en Cataluña su consumo se ha convertido en hábito cotidiano,- en el área metropolitana de Barcelona sobretodo- mientras que en el resto de España persiste su significación elitista y de buen augurio, añadiendo pompa a las celebraciones. Sin embargo las distintas proporciones de gramos de azúcares por litro, que da pie a sus distintos tipos -Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco, Semi Seco y Dulce- anima a degustarlo, solo o combinado, en cualquier momento. **Salut!**



El boicot al Cava catalán y el majareta cañí.

En el año 2005, unas declaraciones de Carod-Rovira, por entonces líder de partido segregacionista ERC, contrarias a la candidatura de Madrid para celebración de los JJ.OO de 2012, provocó una inaudita y agravante campaña contra el consumo del cava de origen catalán, sin que ninguna de las bodegas hubiesen manifestado nada al respecto, ni al Sr.Carod-Rovira se le conociera vinculación alguna con las mismas. Cuando Freixenet, disparó sus quejas hacia el político, hubo un extraño enroque por parte de los de izquierda, como si éste festejara la patochada de la convocatoria al “boicot”.

Se ignora quienes fueron los instigadores de la absurda campaña pero claro está que benefició a los separadores y separatistas que pululan por este país, y perjudicó a productores y mano de obra empleada, que a la postre hubieran resultado víctimas colaterales de quienes optaran por secundarla.

El autor vivió uno de esos lances. Cada año desde hacía quince, y por Navidad, recibía con agrado una caja de botellas de cava de un empresario de Benalmádena; en aquella ocasión recibió una caja de vinos, que hubiera aceptado de buen gusto, si el obsequiante no hubiera incluido una nota en la que manifestaba su adhesión al boicot. Ni corto ni perezoso la devolvió el presente-por supuesto a portes debidos- pero incluyó una caja de tres botellas de cava y una respuesta en la que se leía: salut!. Desde entonces el autor ha sido excluido de la lista protocolaria de aquel ‘merdellón’, lo cual presagió en su momento, pero la vida da pocas oportunidades de llamar a un tipejo majareta cañí con tres botella de cava.

Por cierto el cava era Mont Ferrant, madurado envejecido y embotellado en Blanes ¡faltaría más!