



El cava és per a l'estiu

Desgraciadament, es consumeixen sobretot en els moments de festa, com ara Nadal o amb motiu d'una celebració concreta; i això és una llàstima, ja que el cava s'han de beure en tot moment. I, sobretot, a l'estiu, que es quan trauen un gust suau i fresc; és quan ens beneficiarem de la frescor de la temperatura en què s'ha de servir (4º) i, a més, es quan els seus perfums més gratificaran l'ànima i el cos del degustador. Un cava refresca més i té més matisos que qualsevol beguda destilada alcohòlica, sense cap de les conseqüències d'aquestes últimes. És també un vi adequat per a menjar: pot acompanyar perfectament peix, marisc i arròs, sobretot aquells que

Joan MARTÍN

compten amb ingredients del mar (arròs negre, paella marinera). Un altre moment, a més del menjar i el típic de les postres, per a prendre un cava és l'aperitiu; poques begudes donaran tanta satisfacció en una hora del dia, com la d'abans de dinar, quan el calor de l'estiu es nota de valent.

Abans, la major part dels consumidors triaven un cava semisec o dolç, avui han perdut força aquestes aberracions. La gent ha anat canviant del dolç al semisec i del semi al sec, d'una forma molt indicativa del fet que en aquest país la cultura del menjar i del beure evoluciona favorablement.

Avui, aquesta tendència s'ha confirmat plenament, ja que el cava dolç pràcticament ha desaparegut del

Visiteu alguna cava

Si aquest estiu heu de viatjar i el vostre camí us porta per terres del Principat, aprofiteu l'ocasió per a visitar algunes de les caves del Penedés. Moltes són obertes inclús el diumenge. Els xampanyistes son vinaters amables amb una senzillesa en la cortesia i en el tractament pròpia de la gent del vi i dels agricultors, ja que molts són vinyaters.

Per anar des del País

Joan C. MARTÍN

Valencià al Penedés, es pot utilitzar l'autopista del Mediterrani, eixir per l'entrada de Vilafranca, creuar aquesta ciutat i prendre el camí d'Igualada o de Sant Sadurní. També es pot eixir per Sant Sadurní, i fer el recorregut a l'inversa. També podeu anar-hi per la carretera nacional de València a Barcelona.

Algunes caves per a visitar

Caves Mont-Marçal. Finca Mas Lluet, Castellví de la Marca. Tf. 891 82 81.

Caves Nadal. Pla de Penedés. Finca Nadal. Tf. 898 80 11.

Segura Viudas. Heretat Segura Viudas. Sant Sadurní d'Anoia. Tf. 899 51 11.

Codorniu. Sant Sadurní d'Anoia. Tf. 891 01 25 i 891 01 50.

Freixenet, S. A. Plaça de l'Estació, 2. Sant Sadurní d'Anoia. Tf. 891 07 00.

J. Freixedas Bove. Avinguda Barcelona, 89. Vilafranca del Penedés. Tf. 892 13 08.

Juve i Camps. Sant Sadurní d'Anoia. Tf. 891 10 00.

Masi Vallfornosa. Vilobí del Penedés. Lasada, 45. Tf. 897 82 86.

Cases elaboradores de cava al País Valencià

Caves Torre Oria. Partida del Derramador. Requena. Tf. 230 15 43.

Caves Castell dels Sorells. Carrer Calvo Sotelo, 18. Albalat dels Sorells. Tf. 159 15 45.

mercat, i l'índex de consum indica que es beu cada dia més el cava sec i que, inclús, augmenten el tipus brut i brut nature, que és on hi ha les millors quantitats. La gent s'adona perfectament que les característiques d'aroma i sabor es troben en el sec i en el brut, ja que el sucre dels dolços i semisecs resta moltes sensacions al tast i, també, pot ocultar certs defectes que poden presentar.

Ben de veres és l'afirmació que l'espècie millora amb l'evolució. Demaneu un cava en estiu i us trobareu millor que amb qualsevol altra beguda, i, a més, sereu un poquet més civilitzats. Si Josep Pla encara estigués entre nosaltres, ben segur que diria: «a l'estiu un cava al dia, cent dies de plaer».



Els cellers

Dom Pierre Perignon monjo de l'abadia benedictina d'Hautvilliers —en plena regió de Champagne— allà pel segle XVII, mai no podria haver-se imaginat l'èxit del seu casual invent i l'enorme pes que aquell «xampany» tindria al segle XX dins del sector vinícola europeu. Clar que la seua cava no s'assemblava gaire a les grans cases del Penedés (Codorniu, Freixenet, Castellblanch, Segura Viudas) més bé a les caves petites i mitjanes que, afortunadament per al goig de beure, podem trobar a cada pas que fem pel país del Cava, i, fins i tot, fora (al País Valencià n'hi ha dos d'aquest nivell, Torre Oria i Castell dels Sorells).

A les Caves petites i mitjanes (com Nadal, Gramona, Mestres, Vallformosa...) es on hi ha els vins més ben fets i en els quals es percep aquest tractament personal, allunyat dels macrocellers i del seu concepte gegantí.

Tast dels millors caves pel grup d'experts vinícoles «Panorama»

Bruts nature

Parxet Brut nature: És un cava nou, de perfecte equilibri i bon colp d'escumós.

Gramona Brut nature: Molt bé d'aroma i escumós, encara que no dona el sabor, almenys al complet, d'un nature.

Coquet Mestres Visol: Un gran cava, encara que, com a nature, hauria de tenir un bouquet més fresc i recent.

Bruts «Vintage»

Nadal Brut especial 1977: És el millor vintage

de tots, i s'assembla molt als xampany francesos (potser perquè porta, en part, una varietat francesa). Perfecte bouquet.

Brut Vintage Segura Viudas 1977: Un poquet curt en el colp d'escumós; en canvi, té un gran aroma que ha mantingut molt bé, a pesar que ja té set anys.

Sabor agradable, encara que un poquet astringent.

Brut Barroco 1977: El vintage de Freixenet vol ser un clàssic com ho són els vintages, pero, al mateix temps, intenta donar la sensació d'un cava jove. Dificil intent. Molt agradable i aroma correcte.

Bruts

Masia Vallformosa Brut:

Un dels millors caves que hem tastat l'equip «Panorama». Mol net de color i fragant d'aroma, sabor molt fi, pel perfecte equilibri entre l'acidesa i el sucre.

Torello Brut: Un clàssic dels caves del Penedés i, representant perfecte dels caves d'artesania. Molt sec i aromàtic, un poc curt en potència escumosa.

Nadal Brut: Com el Torello, un bon representant dels caves d'artesania, potser té un bouquet més modern i actual que els altres, molt bon aroma i sabor suau.

L'equip «Panorama», el formen: Manuel Sopena, Armando Gil, Joan C. Martín. Tast realitzat en el restaurant Gargantua.

