

# Mots de cava

**En què consisteix el mètode *champenoise* i per què ja no apareix en les etiquetes de cava? Què és el licor d'expedició? Quines mides té la copa homologada de cava? Qui va ser el primer personatge que va elaborar cava a Catalunya? EL TEMPS us ofereix la definició d'una cinquantena de termes que envolten el món del cava.**

**Aroma:** Conjunt de compostos químics volàtils, característics, presents en el cava, que té la propietat de produir olor. L'aroma del cava evoluciona d'acord amb els anys d'envelliment. Així, els caves d'un any tenen una aroma fresca, frutosa i floral; sobre els dos anys l'aroma és neutra; a partir dels tres anys el cava comença a produir l'aroma propi de la dissolució dels llevats; i en endavant l'aroma del cava és rància o d'oxidació.

**Bouquet:** Conjunt de sensacions gustatives i aromàtiques que presenta un cava.

**Carbònic:** Gas natural que s'obté en la segona fermentació i que dóna l'escuma i el bomboleig tan característics del cava.

**Cava:** Vi escumós de qualitat obtingut d'acord amb el mètode tradicional o mètode *champenoise*, elaborat i envellit en ampolla en un període no inferior als nou mesos, i que s'elabora en unes zones determinades (les que marca la Llei del 14 de novembre de 1991 sobre el Reglament de la Denominació "Cava").

**Cavista:** És aquella persona que elabora el cava. Actualment a Catalunya existeixen 245 empreses registrades que elaboren aquest producte. Al País Valencià, al terme municipal de Requena, hi ha tres empreses cavistes. A les Illes Balears també s'elabora vi escumós, però per llei no poden posar a les seves etiquetes la denominació "Cava", ja que no estan incloses dins la regió on es produeix aquest vi.

**Càpsula:** Embolcall decoratiu que es posa a la part superior de l'ampolla. És fabricat a partir d'estany i altres materials plàstics i aluminics.

**Chardonnay:** Una de les varietats de raïm amb què s'elabora el *champagne* francès. A

Catalunya, segons la llei, és una varietat milloradora, que es pot utilitzar en l'elaboració del cava. Cada vegada és més utilitzada pels cavistes catalans, encara que hi ha una part del sector que no està d'acord a utilitzar-la. Es tracta d'una varietat molt aromàtica, amb molta permanència d'escuma i que desenvolupa una bombolla més petita.

**Confraria del cava:** Associació d'empresaris, viticultors, enòlegs i particulars amants del vi que s'agrupen amb la finalitat de potenciar i promoure el cava. La més important a Catalunya és la Confraria del Cava Sant Sadurní, creada el 1979 i que té com a president Ramon Viader. Depenent d'aquesta confraria també existeix la Jove Confraria del Cava Sant Sadurní, nascuda el 1985 i que és l'única confraria bàquica del món formada íntegrament per joves menors de 30 anys.

**Conservació del cava:** Per prendre un cava en perfecte estat cal consumir-lo immediatament. Per això s'ha d'adquirir en un establiment on hi hagi una bona rotació dels productes. El cava és difícil que envelleixi bé un cop tret al mercat. Les millors condicions per tenir una ampolla de cava a casa és mantenint-la en posició horitzontal (encara que actualment aquest tema està en discussió), a temperatura constant (entre 10 i 15 graus i, sobretot, evitant els canvis bruscos de temperatura) i amb poca il·luminació.

**Copes:** Han de ser transparents i sense cap mena de gravat, a fi de poder apreciar el color i el rosari que fa l'escuma. Històricament la més coneguda i popularitzada és la copa esfèrica, xata i de boca ampla, que s'explica que es creà a partir del motlle d'un dels pits de Diana de Poitiers. Tanmateix, els experts la desestimen. Hi ha una gran varietat de formes, per això el 1982 la Confraria del Cava Sant Sadurní va homologar la copa realitzada per Enric Riera, que té les següents dimen-

El cava, amb el seu característic bomboleig. El gas carbònic n'és el causant.



sions: 225 mil·límetres d'alçària, 66 mil·límetres d'obertura de la boca, i amb una capacitat total de 14 centilitres.

**Coupatge:** Barreja de diferents vins univarietals (i a vegades també amb d'altres de reserva) per tal d'aconseguir un producte amb unes característiques desitjades. Així es crea el vi base, que és el que donarà el gust i la personalitat del futur cava.

**Degorjat:** Moment en què es destapen les ampolles, després dels mesos d'envelliment, per expulsar els sediments que queden acumulats al coll de l'ampolla un cop realitzada la segona fermentació. Tradicionalment aquesta operació es feia a mà i s'anomena degorjat en calent. Ara el procés està mecanitzat, s'anomena degorjat en fred, i consisteix a congelar la part líquida que està en contacte amb els sediments. En destapar l'ampolla aquest bloc sòlid és expulsat per la mateixa pressió del cava.

**Degustació del cava:** La degustació, en contraposició a la consumició, es realitza posant atenció en el moment d'exercir l'acte de tastar. La degustació passa per tres fases: visual, olfactiva i gustativa.

**Dom Perignon:** Monjo cellerer de l'abadia benedictina d'Hautvillers (localitat francesa prop d'Épernay, capital històrica de la Xampanya), que va elaborar les primeres ampolles de vi escumós pel mètode *champenoise*.

**Dosatge:** Després del degorjat, es reomplen les ampolles amb licor d'expedició per tal de configurar els diferents tipus de cava, en funció dels grams de sucre per litre (veure requadre).

**Escumós, vi:** Aquell vi al qual se li provoca una segona fermentació. Hi ha tres mètodes utilitzats per a realitzar un vi escumós (deixant de banda el vi gasificat artificialment): el mètode tradicional, el *granvas* i el *transfer*.

**Etiqueta:** En qualsevol etiqueta de cava han de figurar les següents dades obligatòries: nom del cava, el tipus en funció dels grams de sucre per litre, l'elaborador, el lloc de procedència, la capacitat en centilitres, la graduació alcohòlica, el número d'embotellador i el registre sanitari, a més de posar "mètode tradicional" (ja que des de l'1 de gener de 1993 està prohibit posar a l'etiqueta *mètode champenoise*, denominació exclusiva dels xampanyans francesos). A més d'aquestes dades també es poden incloure altres mencions facultatives.



EL SECRET DEL NOU CAVA MONTESQUIUS



Per què el nou cava Montesquius ha estat premiat en el '1r Cadoro Nacional de Vins i Espumosos 93'?

Perquè Montesquius que utilitza una avançada tecnologia enològica ha recuperat a l'assumir una tradició atenciosa que donen qualitat i personalitat als seus cava.

La segona Rima. La rima és la fase essencial en l'elaboració del Cava perquè és quan es produeix la segona fermentació en l'ampolla específica de mètode "Champenoise". Normalment són la una A Montesquius han recuperat la tradició de la segona rima.

El remogut a mà. Avui en la majoria de casos les màquines fan aquesta feina, necessària per donar transparència i brillantor al cava. Montesquius ha recuperat per a totes les cerves ampollers el remogut a mà, ampolla per ampolla, perquè pensem que cap màquina pot substituir el toc de qualitat de la mà experta.

**CIÈNCIA I SOCIETAT**

**Gastronomia:** El cava, que tradicionalment s'ha relegat a beure's a l'hora de les postres, és una beguda que combina bé amb una gran varietat de tipus de menjar. Per exemple, el brut és apropiat per a acompanyar aperitius i entrants, mentre que el semi i el dolç es recomanen a les postres.

**Grapa:** Tija metàl·lica doblegada pels extrems que manté subjecte el tap de suro dins l'ampolla de vidre.

**Institut del cava:** Associació professional de les empreses elaboradores de cava. Actualment compta amb 125 empreses afiliades. La seva finalitat és la defensa dels seus afiliats i la promoció i col·laboració en tota activitat que contribueixi al desenvolupament d'aquest sector.

**Licor d'expedició:** Substància que s'afegeix en cada ampolla de cava, després del degorjat. Està composta de sacarosa dissolta en vi o destil·lat de vi. La quantitat de sucre per litre que porti el licor d'expedició determinarà el tipus de cava, d'acord amb la seva dolçor.

**Licor de tiratge:** Substància composta d'una solució sacarosa, dissolta en vi i llevats seleccionats, que s'afegeix al vi base dins l'ampolla i que fa possible la segona fermentació.

**Macabeu:** Una de les varietats de raïm clàssica en l'elaboració del vi base per al cava. Dóna uns vins d'aroma fina, fruitosa i persistent. Aquesta varietat és equilibrada i elegant, molt apta per a caves de envelliment llarg.

**Marc de xampany:** Destil·lat obtingut de la brisa de les varietats de raïm base del cava. Té al voltant de 40 graus alcohòlics.

**Mètode tradicional o 'champenoise':** Sistema d'elaboració pel qual s'obté el cava. El vi base s'embotella i és dins de cada ampolla on el vi produeix una segona fermentació (gràcies a afegir-hi llevats seleccionats) que el converteix en cava. Després dels mesos de cria que es determinin, l'ampolla es degorja per clarificar el líquid, es reomple i es torna a tancar. Llavors el cava ja és a punt de ser consumit.

**Mètode 'granvas' o 'cuvé closse':** Mètode d'elaboració de vi escumós. El vi base s'introdueix en grans dipòsits de tanca hermètica i és aquí on realitza la segona fermentació. Després el vi s'embotella i ja es pot comercialitzar.

**Mètode 'transfer':** Es tracta del mateix

procés que segueix el mètode tradicional. La diferència és que, en el mètode *transfer*, després de la segona fermentació el líquid es traspasa a una altra ampolla mitjançant una filtració.

**Monastrell:** Varietat de raïm negre que s'utilitza en l'elaboració dels vins escumosos rosats i d'alguns blancs.

**Morrió:** Filferro trenat que té a la part superior una xapa metàl·lica que pressiona el tap de suro cap endins a fi de subjectar-lo.

**Nadal:** El cava és una beguda imprescindible en qualsevol celebració. Però encara és més imprescindible durant les festes nadalenques. El 80%, aproximadament, de vendes d'ampolles de cava en el mercat interior es produeix per aquestes dates.

**Parellada:** Varietat de raïm blanca, que s'utilitza per a l'elaboració del cava. Dóna una aroma fina i elegant. Es tracta d'un vi equilibrat, fresc, sedós en boca i de ràpida evolució.

**'Pinot Noir':** Varietat de raïm negre utilitzada per a l'elaboració del xampany. Des de fa pocs anys s'ha començat a conrear a Catalunya. Algunes caves ja han incorporat un tant per cent petit d'aquesta varietat en alguns dels seus vins. El *Pinot Noir* dóna un vi molt apte per a criances llargues, d'aroma i escuma persistent.

**Pupitre:** Estri format per dues cares inclinades en forma de triangle i foradades. En els forats es col·loquen les ampolles de cava, lleugerament inclinades i de cap per avall. Periòdicament les ampolles es van remouent i inclinant fins que queden en punta. Llavors és el moment de degorjar-les.

**Raventós i Fatjó, Josep:** Del llinatge de la família Codorniu, va elaborar les primeres ampolles de vi escumós pel mètode tradicional a Catalunya el 1872.

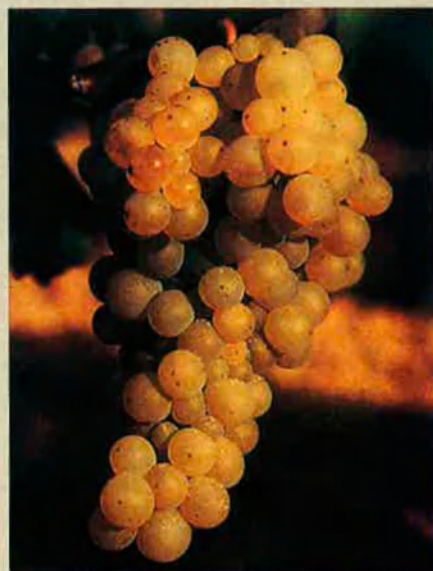
**Regió del cava:** Zones determinades per llei on els vins escumosos que s'elaboren pel mètode tradicional porten la denominació "Cava". Aquestes zones comprenen la Denominació d'Origen Penedès, la Denominació d'Origen Conca de Barberà i alguns municipis de la D. O. Tarragona, Alella, Empordà-Costa Brava, Costers del Segre, Rioja, Alaba, Navarra, Aragó i el municipi de Requena.

**Remogut:** Moviment circular i vibratori que es dóna a les ampolles per tal d'aconseguir que el sediment s'acumuli al coll de

## Raïms per a tots els gustos



**El macabeu.** Dóna uns vins d'aroma fina, fruitosa i persistent.



**La parellada.** Dóna vins equilibrats i sedosos en boca.



**El xarel·lo.** Aporta graduació i cos en el coupatge.



**El 'chardonnay'.** Cada vegada és més utilitzat pels cavistes catalans.

## Diferents tipologies del cava

### Tipus de cava segons els grams de sucre per litre

—Brut <i>Nature</i> :	de 0 a 6	grams de sucre/litre
—Brut:	de 0 a 15	grams de sucre/litre
—Sec:	de 12 a 33	grams de sucre/litre
—Semi:	de 30 a 50	grams de sucre/litre
—Dolç:	més de 55	grams de sucre/litre

### Tipus de cava per mesos d'envelliment

—Reserva:	9	mesos d'envelliment
—Gran reserva:	30	mesos d'envelliment

### Tipus d'ampolla de cava segons la capacitat

—1/4:	0'2	litres
—1/2:	0'37	litres
—Estàndard:	0'75	litres
—Magnum:	1'5	litres
—Jeroboam:	3	litres
—Reboam:	6	litres
—Matusalem:	9	litres

l'ampolla. Tradicionalment sempre s'ha fet a mà, però actualment es pot fer també de forma mecanitzada.

**Rima:** Col·locació horitzontal de les ampelles, en fileres successives i agrupades per piles. És en aquesta posició que el vi base fa la segona fermentació, convertint-se en cava, i envelleix en l'ampolla duant —com a mínim— nou mesos. Actualment, hi ha qui efectua aquest procés en contenidors de gran capacitat.

**Sant Sadurní d'Anoia:** Capital del "País del Cava". Població enclavada a la comarca del Penedès, produeix més del 80% de la producció cavista de la Regió del Cava.

**Sediments o lies:** Residus sòlids formats pels llevats i terres clarificadores dins l'ampolla. Per tal de clarificar el cava, els sediments es dipositen al coll de l'ampolla a partir del procés de remogut. Quan els sediments es troben totalment a la boca de l'ampolla (aquesta està en punta) es pot procedir al degorjat.

**Segona fermentació:** Es produeix a partir de la incorporació de llevats seleccionats a



CAVAS HILL



BRUTÍSSIMO DE CAVAS HILL  
 Quant de temps a la fosca. Estaves sol, però serè i confiat.  
 Del silenci has despertat.



les ampolles de vi base. Amb aquest procés es produeix la presa d'escuma i a partir d'aquest moment es pot parlar de cava.

**Setmana del Cava:** Celebració festiva per a promocionar aquest producte que organitza la Confraria del Cava Sant Sadurní i que es duu a terme a la ciutat de Sant Sadurní d'Anoia.

**Suro:** Escorça de l'alzina surera (*Quercus suber*), que té la qualitat de recuperar el seu volum després d'una pressió. És utilitzat com a tap per a les ampolles de cava pel seu estancament i per ser inert al vi.

**Tiratge:** Conjunt d'operacions que consisteixen a passar el vi base (que es troba en grans tines, normalment d'acer inoxidable) a les ampolles clàssiques de cava, per procedir a realitzar la segona fermentació i convertir el vi en cava.

**UCEVE:** Unió de Criadors i Exportadors de Vins Escumosos. És la patronal dels empresaris cavistes.

**Vi base:** Vi al qual se li efectuarà una segona fermentació i que donarà com a resultat el cava. És format per diverses varietats de raïm. Les més comunes són el macabeu, el xarel·lo, la parellada i el *chardonnay*.

**Vidre:** Material utilitzat per a la fabricació de les ampolles de cava (acostuma a ser de

**El remogut. En la majoria de caves, encara es fa a mà.**

color verd). Ha de ser resistent a la pressió interior i protegir-lo de la llum.

**Xampany:** Vi escumós elaborat segons el mètode *champenoise* i que es produeix a la regió francesa de la Xampanya.

**Xarel·lo:** Tercera varietat de raïm blanc tradicional per a l'elaboració del cava. Dóna més graduació i més cos en el coupatge.

**Montse Serra**

ARXIU



**Els pupitres tradicionals. Ja han donat pas als mecanitzats.**