

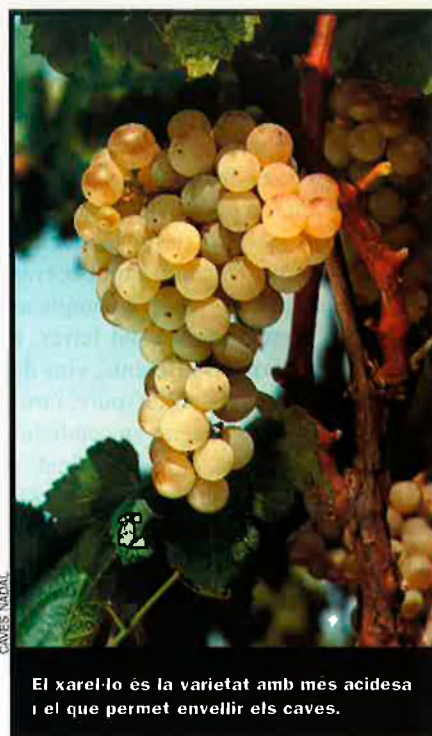
# Caçadors de bombolles

Les varietats de raïm utilitzades o el temps d'envelliment són més importants per a aconseguir un cava de qualitat que la quantitat de sucre que s'hi afegeix, i que condiciona la seva classificació en brut, brut nature, sec o semisec. Codorniu ha obert la capsula dels trons en anunciar que no renuncia a fer vins escumosos amb pinot negre, una varietat molt apreciada en mercats exteriors, tot i que la DO Cava no ho permeti.

**D**iu la llegenda, que al segle XVII, a la regió de Champagne, el monjo benedictí Dom Perignon va haver de resoldre el trencament de les ampolles de vidre prim i la pèrdua del gas pels taps rudimentaris, que no aguantaven la pressió de la segona fermentació dels vins escumosos que elaborava. Amb el reforçament de l'ampolla i tancant-la amb taps de suro —presumiblement empordanès— va solucionar el problema. S'acabava d'inventar el xampany.

Amb el temps, s'han inventat diferents mètodes per fer vi escumós, fermentant el vi en dipòsits o d'altres sistemes, però cap no ha millorat els resultats del que encara s'anomena mètode xampanyès o, per qüestions legals, mètode tradicional.

El 1986, la normativa de la Comunitat Europea per a l'obtenció de la Denominació d'Origen (Vins Escumosos de Qualitat Produïts en Regions Determinades, VEQPRD, que agafen el nom de la regió on s'elaboren), van exigir a l'estat espanyol delimitar l'àrea d'elaboració d'aquest producte. Com que, tot i que més del 90% d'aquest vi s'elaborava a Catalunya, i més concretament al Penedès, hi havia altres elaboradors històrics a l'estat, es va fer una excepció i es va triar el nom de cava com a denominació genèrica exempta de connotacions territorials. Tot i això, encara es van descuidar alguns elaboradors, com Torre Oria, de Requena, que no van ser acceptats fins el 1989. Com a resultat d'aquesta normativa legal, totes les mencions o semblances amb el mot *champagne* van desaparèixer progressivament de les etiquetes de les ampolles de cava, tot i que la paraula catalana per designar aquests vins continua sent xampany (la Unió Europea encara no té atribucions per canviar els diccionaris).



El xarel·lo és la varietat amb més acidesa i el que permet envellir els caves.

**El mètode tradicional.** El cava s'elabora a partir de vins base, normalment blancs, tot i que també n'hi ha de rosats. És important haver decidit abans de la verema si el raïm en qüestió s'utilitzarà per fer vins tranquils o cava, perquè el grau de maduresa adient és diferent en un cas o altre. Per fer cava es cull el raïm més verd per tal d'obtenir un nivell d'acidesa alt que afavoreixi la criança; a més, durant el procés d'elaboració encara hi haurà oportunitats per rectificar un hipotètic excés d'àcids. Per als vins tranquils, en canvi, d'un raïm més madur s'obté un contingut en sucre més alt i, per tant, més grau alcohòlic i un vi més potent.

En la fermentació que converteix el most en vi es controla la temperatura, que ha de ser prou baixa perquè no es perdin les aromes primàries del raïm. A

més en les dates de verema, als indrets elaboradors de cava hi fa més calor que a la Champagne, motiu pel qual cal anar amb molt de compte. Tot i que no forma part concreta del mètode xampanyès, la composició del vi base té una importància cabdal en les característiques finals del cava. És el que es coneix amb el nom francès de *cuvée*. Per a cada tipus de xampany, fins i tot del mateix elaborador, els enòlegs i experts de cada casa en preparen una composició diferent. En els caves més senzills, que normalment són vins joves, s'ha de decidir el percentatge de cada varietat de raïm que s'hi posa, sempre mirant de compensar les diferències anyals de cada collita amb variacions de percentatge per aconseguir el gust i aromes desitjats i identificatius de cada xampany. En els caves de més qualitat, la cosa es pot complicar més: en la composició hi pot haver, a més de vi de varietats diferents, vins de reserva envellits en bótes de roure, i trobar les proporcions exactes en condicionarà, en gran mesura, el resultat final.

Un cop és decidit i preparat el *cuvée*, es fa el tiratge: s'embotella i s'hi afegeixen llevats seleccionats i sucre, imprescindibles per a la segona fermentació a l'ampolla, que és precisament el que defineix aquest mètode. El tancament hermètic de l'ampolla amb un tap corona (per entendre'ns, una xapa) conserva el gas carbònic que es produeix. Aleshores es diu que el cava és en rima, dipositat horitzontalment a les caves, amb temperatura constant i en silenci i repòs absoluts. Un cop acabada la fermentació, els llevats, morts després de descompondre el sucre, fan un pòsit a l'ampolla. Per eliminar-lo, arriba el moment més conegut: es posen les ampolles als pupitres, o als aparells que ara ho fan automàticament, on a poc a poc es van girant fins acabar amb el tap baix. Aleshores es diu que les ampolles són en punta. Els pòsits s'han dipositat al coll, i el líquid és transparent i lluent. Ja només falta el degollament o desgorjament. Es congela el coll i es destapa l'ampolla, que amb la seva pròpia pressió expulsa el bloc de pòsits glaçats. La petita pèrdua de líquid s'emplena, bé amb el mateix cava procedent d'altres ampolles germanes, cas dels bruts na-

ture, o bé amb el xarop d'expedició, i es tapa l'ampolla amb el suro definitiu.

El que conserva la mateixa importància i misteri de sempre és la composició del xarop o licor d'expedició, generalment elaborat amb vins envellits o brandis i altres productes naturals i sucre, amb una fórmula que cada cavista se'n guardarà prou d'explicar, i que es transmet de generació en generació, se li acaba de donar a cada xampany la seva dolçor adequada i el toc personal de cada elaborador. El contingut de sucre final en defineix la categoria.



La varietat de raïm macabeu és la més forta i productiva.

**Tots no són iguals.** El reglament de la DO Cava fa poques distincions per orientar-nos al ventall de productes que es troben a la venda. El període mínim d'envelliment –des del moment en què es fa el tiratge fins el desgorjament– és de nou mesos, i els productes amb menys temps no poden lluir l'estrella de quatre puntes reglamentària a l'interior del tap ni el nom de cava a l'etiqueta. Només es fa distinció amb els gran reserva, que s'han de tenir un mínim de trenta mesos a l'ampolla que, sumats al temps de fermentació del vi, fan aproximadament tres anys des de la verema. Cal destacar que aquesta distinció, sola, no garanteix una millor qualitat. És cert que més temps d'ampolla, a banda d'encarir el producte, ajuda a donar com-

plexitat aromàtica i dissoldre millor el carbònic, però si els vins base o l'elaboració no són prou bons, tidrem un xampany dolent o mediocre, que l'envelliment encara empitjorarà.

L'anyada, dada bàsica en vins de menys preu, tampoc és identificada a l'etiquetatge, però com que al *cuvée* hi pot haver vins de diferents collites, fa de mal dir quina és la correcta. Alguns cellers, per iniciativa pròpia, fan caves d'anyada, indicant-la o més ben dit, lluint-la a l'etiqueta, i dic lluint-la perquè, evidentment, només la posen als productes que acrediten un envelliment prou llarg per enorgullir-se'n.

El que sí que és reglamentat és la classificació segons el contingut de sucre. El brut nature o natural és el que no té sucre afegit al desgorjament i pot tenir de 0 a 3 g/l; l'extrabrut, menys de 6 g/l; el brut, de 0 a 15 g/l; l'extrasec, de 12 a 20 g/l; el sec, de 17 a 35 g/l; el semi sec, de 33 a 50 g/l; i el dolç, més de 50 g/l. Sovint, molts consumidors tendeixen a pensar que com més sec millor, i acostuma a ser veritat a la pràctica, tot i que no hi ha motiu perquè ho sigui. De fet, la qualitat té més a veure amb el temps d'envelliment o la cura en la selecció dels vins i el procés d'elaboració que amb el sucre que s'hi afegeixi. El que passa és que el públic més exigent, el que en general està disposat a pagar més diners per una ampolla, s'ha decantat clarament pels productes més secs, i els cellers els donen el que el mercat demana. Darrerament, però, alguns cellers de prestigi elaboren caves semi o secs, fins i tot amb la categoria de gran reserva, pensats especialment per prendre les postres, on sovint els xampany brut s'estavellen al paladar contra la dolçor de nates, crema, xocolata o fruita. Evidentment, tenen preus alts, que xoquen amb els habituals en els caves llaminers, però d'altra forma no podrien oferir qualitat. Amb tot, a l'estat espanyol el tipus més consumit, tot i que va a la baixa, correspon encara als semi o secs, a diferència dels Països Catalans, on es consumeix més cava brut.

**Les varietats, l'esca del pecat.** Fa uns anys es va desfermar la tristament popular "Guerra del cava", un tema tabú

dintre d'aquest mon tancat. Va costar sang i fetge solucionar les diferències entre el dos grans elaboradors. A grans trets i sense burxar les ferides, d'una banda hi havia ampolles sospitoses de no haver envellit el temps mínim reglamentat de nou mesos. D'altra, hi havia la utilització de varietats de raïm no autoritzades per la DO. Al Nou Món dels elaboradors de vi —Austràlia, Califòrnia, Xile—, riuen del fet que els mateixos elaboradors, que són al cap i a la fi el qui formen les DO, es posin traves a ells mateixos per desenvolupar els productes que els semblin millors, però a la vella Europa tot és reglamentat, en un esforç de bona fe per garantir als consumidors la qualitat d'allò que compren. Per això cada DO autoritza quines varietats de raïm es poden utilitzar. En el cas del cava, només les blanques tradicionals, xarel·lo (transcrit com *xarel·l.*º al BOE 278 del 20/11/1991 on es va publicar el reglament de la DO), macabeu, parellada, la menys coneguda subirat juntament amb la *chardonnay* i les negres monastrell, garnatxa i trepat per fer caves rosats. Sembla que ara també la pinot negra (la dolenta, implicada a la guerra) però també només per als caves rosats, quan aquesta, juntament amb la *chardonnay*, són les responsables dels *champagnes* francesos (blancs) i ningú al món diu que no siguin bons vins, gustos a banda.

Per un costat hi ha aquells que diuen que amb aquestes varietats semblarà que som imitadors del francesos. Per altre, els que cerquen llibertat per garantir amb la seva marca comercial el que els sembla millor, i que jutgi el consumidor, que és qui al cap i a la fi ha de decidir. Aquesta decisió és la que ha pres el Grup Codorniu, que acaba d'obrir la capsa dels trons amb l'anunci que pensa elaborar vins escumosos amb pinot negre a la seva filial de Raimat sense estar acollits a la DO Cava. Addueix que s'ha cansat d'esperar una resposta per part del Consell Regulador de la DO i que la mancança d'aquesta prestigiosa varietat perjudica les seves exportacions. De fet, el que estan dient, és que a l'estranger pesa més la pinot negra que el nom cava, i possiblement tinguin al cap un mercat cabdal com és el dels Estats Units.

Alguna vegada s'han autoritzat, esporàdicament i a títol experimental, caves d'altres varietats, sempre amb raïm de qualitat inqüestionable i per caves d'alt nivell, però sense que ho posés a l'etiqueta. És cert, però, que aquí, de xampany se n'ha fet tota la vida, o quasi, amb les varietats tradicionals, i es fan productes excel·lents, amb personalitat i amb un potencial comercial que fa que, en quantitat d'ampolles a tot el món, que no en import de facturació, anem pel davant de l'abans omnipotent *cham-pagne* francès.



La varietat parellada és rica en aromes afruitades, però té mal envellir.

Les tres varietats clàssiques tenen característiques que es complementen perfectament. El macabeu és productiu i resistent a malalties, unes característiques gens menyspreables que afecten l'important factor del preu, i fa vins amb grau alcohòlic, aromes i acidesa mitjanes. És l'equilibrat, el tot terreny de la trífada.

El xarel·lo és la força del cava, té una acidesa més alta que aporta vitalitat, i és necessària per fer vins de llarga durada sempre que no sigui excessiva, com pot passar en collites no gaire bones.

La parellada és la més subtil i delicada, amb menys grau i acidesa, però rica d'aromes afruitades i fresques, és la més elegant, però té mal envellir. Per extreure'n, però, aquesta finor aromàtica, ha de ser plantada en uns indrets més freds

que les altres dues, la qual cosa es resol plantant-la a les zones més elevades de l'Alt Penedès. Requereix també un esporgat més restrictiu que afavoreixi més la qualitat que no la quantitat.

A aquestes tres varietats s'hi ha d'afegir la *chardonnay*, ara ja perfectament adaptada al nostre clima i sòl, i ben aollida pels consumidors. És un cep menys productiu i més delicat, però avui ja ningú discuteix la riquesa i potència de les aromes d'aquest raïm d'origen borgonyès, que a més, fa vins estructurats i amb gran capacitat d'envelliment.

Quant a les varietats negres, fins que la pinot negra no s'autoritzi per a la seva vinificació en blanc (els tanins que donen color al raïm i als vins negres són a la pell, i si el raïm no es deixa macerar al premsat, del negre se'n pot obtenir vi blanc), continuarà, com la garnatxa i el trepat, amb la presència gairebé testimonial dels caves rosats, malgrat que n'hi ha de força interessants.

Així com als vins tranquils s'ha posat molt de moda l'elaboració de monovarietals, als xampany això no ha estat així. El motiu principal és la complementarietat dels tres raïms autòctons, que junts cobreixen totes les necessitats per a l'envelliment i tenen la complexitat aromàtica que cal per fer cava, però per separat tenen mancances que dificulten aquesta pràctica. Tot sol, només el *chardonnay* se'n surt prou bé, en la majoria de casos amb un petit percentatge d'altres varietats, que són acceptades fins un 15% del total sense perdre la denominació de monovarietal. Aquests sí que són caves clarament diferents, identificables immediatament tant al nas com a la boca i que generen reaccions radicals d'apreci o de rebuig. A més, la implantació comparativament petita d'aquest tipus de raïm i la seva productivitat més baixa fa que aquests siguin uns caves més cars.

Només cal, doncs, triar una ampolla, un bon moment i una copa alta i estreta, millor amb la boca tancada (la copa), per gaudir del fruit de tants esforços. I si cal un pretext, que no ho crec, cap problema, que tornem a tenir un canvi de segle per brindar.

Joan Nebot