

Cavas biológicos

Uvas biológicas y una fermentación natural caracterizan a esta popular bebida.



ROBERT HARKING WORLD WANGERY

Pronunciar la palabra «cava» evoca momentos de alegría y de celebración. Sus burbujas, formadas en el silencio de la cava, inundan, sorbo a sorbo, el paladar de frescor y aroma. Pero para disfrutarlo previamente ha sido sometido a un laborioso proceso de elaboración. Los cavas se obtienen a partir de un vino seco, procedente del mosto clarificado de una mezcla de uvas, al que se añaden levaduras y una solución azucarada o mosto concentrado, que se deja reposar dos semanas en cubas. Ese vino se embotella para que ocurra allí una segunda fermentación, inducida por el licor de expedición que se añade –azúcar, levaduras y vinos añejos–. Las botellas se guardan 9 meses en posición horizontal, para que el azúcar se transforme en alcohol y dióxido de carbono, formando las burbujas que lo caracterizan. Terminada esta fermentación las botellas se van inclinando hasta quedar verticales, de modo que las levaduras (lías) precipiten en el tapón y se eliminen con el degüelle, que hace saltar el tapón. Junto a las lías sale algo de vino, que se sustituye por licor de expedición (vino y azúcar según el tipo de cava: brut nature sin adición; brut, menos de 20 g de azúcar/l; seco, 20-30 g/l; y dulce más de 50 g/l). Y ya puede colocarse el tapón de corcho. Se aconseja beber el cava entre los 3 y los 18 meses después del degüelle.

Los cavas biológicos se obtienen de uvas cultivadas biológicamente y de distintas variedades, que se fermentan de modo natural con adición de dióxido de azufre en pequeñas dosis, inferiores a 50 mg/l.

SILVIA BELTRÁN



ALBET I NOYA BRUT

Albet i Noya

☎ 93 899 48 12

Cava biológico con aval CCPAE, elaborado según el método tradicional con uvas chardonnay, xarel·lo y parellada. Envejecimiento en botellas guardadas en cavas subterráneas. Degüelle tras 24 meses desde su embotellado. Existen diversas combinaciones de uvas varietales. El precio es de 7,5 €, la unidad.



SURIOL

Alta Alella

☎ 93 464 49 49

Elaborado con las variedades de uva xarel·lo, macabeu y parellada de cultivo biológico, este cava brut reserva ha sido sometido a una fermentación controlada en cubas de acero inoxidable. Su degüelle se realiza después de 24 meses de haber sido embotellado. El precio de cada unidad es de 6,60 €.



BARRANCO OSCURO

Barranco oscuro

☎ 95 834 30 66

Este cava granadino, con aval ecológico, se elabora a base de uvas vigiriega (90%) y pinot noir (10%), cuyas cepas están plantadas a 1.400 metros de altitud, otorgando mucho cuerpo a este cava. Envejece en botella y dentro de la cava y su degüelle se practica a partir de los 18 meses. P.V.P.: 12 €.



CAN VENDRELL

Albet i Noya

☎ 93 899 48 12

Cava brut reserva biológico con aval CCPAE. Se elabora por el método tradicional con uvas macabeo, xarel·lo y parellada. Ha envejecido a una temperatura de 16 °C en cubas de acero inoxidable. Su clarificación y degüelle, éste último indicado en la botella, han sido realizados manualmente. El precio es de 5,7 €.



MIRGIN

Privat ☎ 93 464 49 49

Cava biológico brut nature, aval CCPAE. Obtenido por el método tradicional champanoise, con uvas chardonnay como principal variedad. Tiene un dilatado periodo de crianza y se presenta en una estilizada botella, donde se indica la fecha de degüelle. Se presenta enfundada en un bonito estuche metalizado. La botella cuesta 26,95 €.



CELLER FONDO

Fondo ☎ 93 843 65 17

Cava biológico brut nature, con aval CCPAE. Se obtiene a partir de las uvas de las variedades macabeo, xarel·lo y parellada. Fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y se deja envejecer durante 18 meses en botellas dispuestas en cavas subterráneas. Cada botella de indica la fecha de degüelle y cuesta 9 €, la unidad.



BASONDOA

Basondoa ☎ 948 72 02 93

Cava biológico que cuenta con el aval CPAEN, se obtiene artesanalmente, por el método champanoise, de mosto a base de uvas garnacha tinta y chardonnay. Más de nueve meses de reposo en rima. La garnacha tinta confiere a la burbuja reflejos rosados. Su precio, 7 €. También se comercializa el cava Basondoa garnatxa a un precio de 10 €.



PRIVAT LAIETÀ

Alta Alella

☎ 93 464 49 49

Este cava biológico, que cuenta con el aval CCPAE, se elabora exclusivamente con uvas chardonnay. Para su envejecimiento se mantiene un mínimo de 24 meses en la cava. Este brut nature reserva indica su degüelle en la botella bajo el epígrafe «acabat de degollat». Se vende con estuche a un precio de 12,95 €.