



Anno XVI

Numero 184 Settembre 2021

<https://www.faronotizie.it/>

## CAVA – LE BOLLICINE SPAGNOLE

*di Marino Forcellini*

Una serata di degustazione di diverse tipologie di 'Cava' abbinate a una pajella è l'occasione per parlare di questo vino.

Il 'Cava' è sicuramente il vino spumante più famoso della Spagna e la sua produzione è elevatissima. Infatti la Spagna è il maggiore produttore mondiale di vino spumante metodo classico; stiamo parlando di una produzione che ha raggiunto i 250 milioni di bottiglie, superando anche la Francia che supera di poco i 231 milioni di bottiglie, mentre l'Italia che ha una produzione altissima di Prosecco, per quanto riguarda il metodo classico (fra cui Franciacorta e Trentodoc hanno le produzioni maggiori) ha una produzione sui 22 milioni di bottiglie.

Oltre 150 milioni di bottiglie di 'Cava' vengono esportate (la destinazione più importante è la Germania con oltre 40 milioni di bottiglie) mentre in Italia non c'è un consumo molto diffuso.

La zona di produzione del 'Cava' è la Catalogna nella piccola regione del Penedes, compresa tra le città di Barcellona e Tarragona. Una piccola parte viene prodotta anche in zone lontane dalla Catalogna quali: La Rioja, Aragòn, Navarra, Valencia ed Extremadura.

Il nome 'Cava' vuol dire cantina e deriva dalle numerosissime gallerie sotterranee scavate nel gesso presenti nella zona di produzione, dove il vino matura sui lieviti in condizioni di temperatura e umidità ottimali e costanti per tutto l'anno.

Un po' di storia.

Si racconta che questo "vino espumoso" nasca in Spagna nel 1851 quando Luis Justo y Villanueva, direttore dell'Istituto Agrario di Sant'Isidro (capoluogo dell'Anoia), inizia a produrre metodo classico con le stesse uve dello Champagne, ma il 'Cava' nasce realmente quando Josep Raventòs nel 1872 sostituisce i vitigni "francesi" con quelli locali, anch'essi dotati di spiccata

acidità ed idonei per il processo di spumantizzazione. La famiglia Raventòs sarà poi quella che darà il massimo impulso alla produzione del 'Cava'.

Le varietà di uva tradizionalmente utilizzate nell'elaborazione del 'Cava' sono Macabeo, Xarel.lo e Parelleda, sono poi ammessi anche altri vitigni, quali Chardonnay, Malavasie e Pinot, ma i 'Cava' più classici sono ottenuti dai tre vitigni tradizionali.

Il disciplinare del Consorzio prevede 4 categorie:

- **Cava:** affinamento minimo sui lieviti di 9 mesi,
- **Cava Reserva:** affinamento minimo sui lieviti di 15 mesi,
- **Cava Gran Reserva:** affinamento minimo sui lieviti 30 mesi,
- **Cava de Guarda Superior:** ottenuto da uve provenienti da una determinata località (praticamente un cru) con affinamento minimo sui lieviti di 36 mesi.

Nel 2017 vi è stata una grossa novità nel mondo 'Cava'; 9 produttori hanno costituito un'associazione che è uscita dal Consorzio e ha creato un marchio 'Corpinnat'. Si tratta di produttori che a livello quantitativo rappresentano meno dell'1% della produzione, ma a livello qualitativo sono al top, poiché rappresentano il 30% della produzione della tipologia 'Guarda Superior'.

Tradizionalmente il prezzo del 'Cava' è molto più basso degli altri spumanti metodo classico prodotti in altri paesi, per cui l'obiettivo di questa nuova associazione è quello di avere un disciplinare molto più rigido, che garantisca una qualità superiore al fine di avere anche un adeguamento del prezzo.

Intanto già dal nome Corpinnat ('Cor': 'Cuore'; 'Pin': diminutivo di 'Penedès'; 'Nat': 'Nato'), ovvero 'Nato nel cuore del Penedès', si deduce che il territorio è al 100% il Penedès, poi prevede un affinamento minimo di 18 mesi, che possono arrivare anche a 60, mentre per il 'Cava' l'affinamento minimo è di solo 9 mesi.

Vediamo ora i vini degustati, che sono dei 'Cava' tradizionali, non appartenenti alla nuova associazione:

**Freixenet Carta Nevada:** la cantina è il maggior produttore mondiale di metodo classico, raggiunge una produzione di 110 milioni di bottiglie ed è una delle quattro cantine spagnole che da sole coprono circa l'80% della produzione. Il prodotto degustato è il prodotto base, ottenuto dai tre vitigni classici (Macabeo, Xarel.lo e Parelleda) con un affinamento sui lieviti dai 10 ai 14 mesi;

**Eudald Massada Moya Brut Nature:** di produzione biologica e biodinamica, con un affinamento sui lieviti da 18 a 22 mesi;

**Segura Viudas Reserva:** è un blend dei tre vini classici così suddivisi: 50% Macabeo, 30% Parelleda, 20% Xarel-lo, con una macerazione in vasca per 3 mesi e affinamento in bottiglia sui lieviti per 15 mesi;

**Wine Side Story Cava Bebito Brut Nature:** prodotto da azienda biologica, 18 mesi di affinamento sui lieviti;

**Castellblanc Extra Cava Brut:** anche questo prodotto con i tre vitigni tradizionali, ma con un diverso blend: 60% Xarel.lo, 30% Macabeo e 10% Parellada; con un affinamento di 15 mesi.

Le caratteristiche che accomunava i vini degustati erano quelle classiche del 'Cava': il colore giallo paglierino, con riflessi verdolini e una spuma abbastanza vistosa, con una effervescenza abbastanza sostenuta e al gusto una leggera nota terrosa.

Fra i vini degustati merita un'attenzione particolare il **Wine Side Story Cava Bebuto Brut Nature**, caratterizzato da un perlage fitto e intenso, al naso complesso, con sentori di pesca gialla, fiori bianchi e note di miele e speziature, al gusto armonico ed equilibrato confermando le impressioni ricevute al naso.

Quali abbinamenti il 'Cava' si presta ad accompagnare le tradizionali 'tapas' spagnole, ma anche a tutto pasto una cena di pesce, oppure piatti di carne dal gusto non troppo deciso.

