



de la  
terra  
al  
cor



# EL CAVA

## HISTÒRIA

L'origen del Cava es troba associat a l'esplendor de la viticultura catalana de mitjans del segle XIX. Els estudis de microbiologia de Louis Pasteur aplicats al vi van representar poder controlar la segona fermentació a l'ampolla, i el descobriment del tap de suro va fer que no es perdessin les bombolles que es produeixen en el vi. Així va néixer el mètode tradicional o champenoise.

Durant el segle XIX, diverses famílies de Sant Sadurní d'Anoia inicien la recerca d'aquesta nova tècnica d'elaboració i l'apliquen als conreus de la zona, fruit dels estudis i assajos que fan, vinculats al prestigiós Institut Agrícola Català de Sant Isidre. D'aquesta manera, neix el Cava, amb una identitat que li és pròpia i diferent de qualsevol altre vi escumós de qualitat.

El 1872, s'elaboren al municipi de Sant Sadurní d'Anoia les primeres ampolles de Cava seguint el mètode tradicional de segona fermentació a l'ampolla. S'inicia així l'elaboració i la vila es converteix en la capital neuràlgica del Cava.



Durant els anys vint, el Cava es consolida en el mercat espanyol, on té un gran creixement en els seixanta i es consolida internacionalment en els vuitanta. Avui és un dels sectors vitivinícoles més dinàmics i pròspers de la viticultura, essencialment catalana, amb una producció que ha superat els 220 milions d'ampolles a l'any, que arriben a consumidors de tot el món.





## Zona de producció

La "Regió del Cava" la formen un total de 159 municipis de les províncies de Barcelona (63), Tarragona (52), Lleida (12), Girona (5), La Rioja (18), Alaba (3), Saragossa (2), Navarra (2), València (1) i Badajoz (1) que, en conjunt, configuren la zona de producció delimitada del Cava i, per tant, són els únics amb capacitat legal plena per a produir aquest tipus de vi escumós i comercialitzar-lo amb aquest nom.

El municipi de Sant Sadurní d'Anoia és el nucli i origen d'aquesta regió, el motor que l'impulsa i li dona vida. El seu esperit no és merament un espai, un territori, sinó que significa la tradició, un estil d'elaborar, una fe cega en la qualitat del producte, un entusiasme singular en la projecció i en la difusió d'aquesta beguda tan especial.



## Varietats de Raïm



### Macabeu

Varietat tradicional de raïms grans i compactes i pell fina que li dona una certa fragilitat. Malgrat la sensibilitat que té, resisteix les gelades de primavera. Origina un vi equilibrat en acidesa i aroma delicada.

Varietats de raïm



# La vinya

---



El Cava neix, entre d'altres motius, per la transformació radical de la vinya arran de la invasió de la fil·loxera.

Les propietats i característiques del Cava neixen dels sòls de les seves vinyes, de les varietats de raïm utilitzades i també de la climatologia.

El cultiu de la vinya s'estén des del litoral mediterrani fins a les zones més altes d'aproximadament 800 m. d'altitud. No obstant això, és a la zona central, a una altitud de 200 a 300 m., on es concentra la superfície de vinya més gran.

El clima és mediterrani, lluminós i assolellat, amb hiverns suaus i estius que no són excessivament calorosos.

Tot això, al costat d'una pluviometria moderada que es reparteix al llarg de tot l'any, produeix un microclima òptim per al cultiu de la vinya i la maduració del raïm.

## La Verema

*Des de mitjans agost fins a finals d'octubre es fa la verema. El raïm es transporta als cellers en caixes de 25 a 30 Kg. o en remolcs d'acer inoxidable.*

*Els vins que s'obtenen de les diverses varietats les combina l'enòleg en les proporcions que considera idònies en funció de la caracterització dels seus productes.*



# Elaboració

---

El nivell de qualitat a què ha arribat el Cava, s'inicia a la vinya. La verema del raïm i la manera com es condiona i es transporta fins als cellers d'elaboració, es fa amb cura i amb la màxima celeritat a fi que el temps transcorregut entre la verema i l'obtenció del most sigui el mínim possible.

Quan el raïm arriba al celler s'inicia el procés d'elaboració del vi base, extraient-ne el most mitjançant un premsat suau que permet obtenir mostos de gran qualitat.

Seguidament, aquests mostos es clarifiquen i s'inicia el procés de fermentació amb llevats seleccionats i es fa un control rigorós de temperatures a fi d'aprofitar al màxim les aromes pròpies de les diferents varietats, cadascuna de les quals es vinifica per separat.

Un cop acabada la vinificació, els tècnics determinen la proporció de cada tipus i varietat que conformarà el "cupatge" que donarà origen als diversos caves. Els vins de varietats diferents es complementen per a donar com a resultat un vi amb personalitat pròpia que definirà les característiques de cada marca elaboradora.