



de la
terra
al
cor



EL CAVA

DESCOBRIR EL CAVA

Tipus

► Degustació

► Gastronomia

Els cava es classifiquen segons el seu contingut en sucres, des del Brut Nature al Dolç. La diversitat és àmplia, en funció dels sucres afegits.

Brut nature: 0-3 grams per litre (sense addició de sucres).

Extra Brut: fins a 6 grams de sucre per litre.

Brut: fins a 15 grams.

Extra Sec: entre 12 i 20 grams de sucre.

Sec: entre 17 i 35 grams.

Semi Sec: entre 33 i 50 grams.

Dolç: més de 50 grams de sucre per litre.

Etiquetatge

Etiqueta i Contraetiqueta

Un cop tancada l'ampolla amb el tap de suro definitiu, capsulada i etiquetada, és a punt per sortir al mercat i que sigui consumida.

Si llegim amb atenció l'etiqueta que vesteix un Cava, podrem distingir fàcilment quin producte anem a tastar, en sabrem la criaça, el contingut en sucres, l'any de la collita, etc. En definitiva, el seu perfil i llinatge.



L'etiqueta.- Ens aporta les indicacions següents:

- la denominació Cava
- la marca
- el tipus de producte: brut nature...
- període de criaça: Reserva i Gran Reserva
- les particularitats: collita pròpia, anyada, rosat, etc.

La contraetiqueta.- Ens proporciona informació sobre les varietats de raïm, data de degollament, nota de tast i altres suggeriments.

► *En la presentació d'un Cava no s'ha d'oblidar mai d'identificar el distintiu de control numerat que expedeix el Consell Regulador.*

Degustació

El CAVA és el vi imprescindible en els esdeveniments solemnes, però també el vi per gaudir en qualsevol moment.



La temperatura de servei:

Degustar el Cava a la temperatura apropiada és un dels petits secrets per a gaudir-lo plenament. Cal servir-lo entre els 5° i els 8°. Els joves i lleugers són els que cal servir més freds.

El Cava s'ha de refredar durant unes hores al frigorífic o bé durant uns 30 minuts en un recipient amb aigua i gel. S'hauria d'evitar el congelador ja que un canvi violent de temperatura podria perjudicar les virtuts d'un producte tan cuidat.



La copa:

La copa que haguem triat ens ha de permetre gaudir del seu color, aroma subtil i de la grandària i rosari de les seves bombolles.

Ens cal triar una copa de cristall fi i transparent, aflautada o en forma de tulipa i evitar la copa ampla que fa que les aromes es desprenguin amb massa rapidesa.



El servei:

El Cava és un vi delicat que cal obrir amb suavitat, evitant una pèrdua de vi i escuma. Per a servir-lo, hem de mantenir l'ampolla lleugerament inclinada deixant relliscar lentament el líquid per la paret de la copa, que mai omplirem més de 2/3 de la seva capacitat a fi d'evitar que el vi perdi la seva temperatura òptima.

El tast



Jove

Suau, afruitat i fresc. Molt agradable en boca. Lleuger i gustós gràcies a un bon equilibri entre acidesa i riquesa d'aromes. De color palla amb reflexos verds. Fent honor a la seva singularitat, però, manté un esperit viu, lleuger i refrescant que ens evoca el seu origen: la fruita en tota la seva esplendor.



Reserva

Viu, brillant i equilibrat. Els reserves reposen un mínim de 15 mesos a la profunditat i la penombra de les silencioses galeries subterrànies. Aquesta criança notable li confereix un toc inconfusible de fruita madura. El seu color groc pà•lid denota l'excel•lència de què gaudeixen els reserves. És el símbol de la tradició i el llegat de la història del Cava. Una exquisidesa per als paladars més exigents.



Gran Reserva

Paciència que recompensa. Els més de trenta mesos de la seva criança meticulosa a les caves el fan un vi únic entre tots, al qual es reserva aquesta categoria especial. De color daurat pà•lid, amb una bombolla petita perfectament integrada, aromes amb matisos torrats i sabor intens. S'elabora únicament amb tipus bruts i mostra una gran personalitat. El Gran Reserva és el Cava en la seva essència.



Rosado

Frescor i exuberància. Monastrell, Garnatxa Negra, Pinot Noir i Trepat. Aquestes són les quatre varietats que li donen la seva singularitat cromàtica. Seguint el mateix mètode d'elaboració, es tracta d'un Cava més aromàtic, lleuger i llaminer, amb un color que evoca records agradables de fruites vermelles al nostre paladar. És l'exemple més tangible de la modernitat del Cava.

Gastronomia



La versatilitat del Cava permet associar-lo bé amb plats que són difícils de combinar. La riquesa d'aromes de les diverses classes de caves blancs i rosats permet que sempre hi hagi un Cava ideal per a qualsevol plat.

El Cava és el vi que acompanya tots els plats d'un menjar, ja sigui senzill o de celebració. Del marisc a les postres, passant pels rostits tradicionals, sempre hi ha un tipus de Cava adequat per a acompanyar-los.

Un Cava Brut, a la temperatura adequada, és ideal per a acompanyar qualsevol aperitiu, siguin uns canapès, unes ostres, un pernil, formatges o fruits secs.

Per al marisc, el peix, els arrossos i, en general, els entrants, triarem un Cava Brut o un Brut Reserva, afruitat, amb un punt d'acidesa estimulants i fresca.

Les carns, els rostits, la volateria i, en general, les viandes condimentades i que són laborioses de preparar, reclamen un Cava Brut Nature Gran Reserva, amb més cos i amplitud per acompanyar aquests plats consistents, sense que perdi personalitat.

Per a la rebosteria triarem un Cava Semisec o Dolç, d'una certa edat, complement ideal de les postres per unir suavitat i frescor.

No cal dir que qualsevol fruita casa perfectament amb un Cava, blanc o rosat.



El Cava és el vi de tothora i per a totes les ocasions