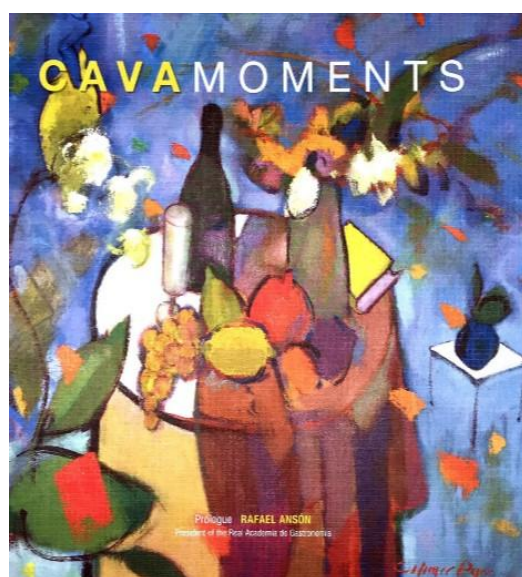




Momentos cava

19/04/2018 | 13:09



Siempre he estado convencido de que no hay placer gastronómico que no armonice con un buen espumoso. Y la obra es una magnífica alternativa para descubrir el mundo de uno de los más grandes, desde el campo hasta la mesa. Sobre todo, porque reivindica su vocación camaleónica, un acompañante para cualquier momento del día, ingrediente de recetas caseras y de vanguardia.

Cataluña y el resto de España

Se trata de una bebida que ha construido su prestigio, historia y calidad excepcional desde **Cataluña**, que sigue siendo el motor del cava español, aunque hoy exista producción en otras regiones, como la **Comunidad Valenciana, Navarra, Aragón o Extremadura**.

A través de este necesario volumen, que he tenido el placer de prologar, se confirma que "los momentos del cava son todos los momentos", en función de cada uno y de las variables sensoriales que aporta, como se indica en algunos capítulos de la obra, entre los que destaca el que ha elaborado **Jaume Estruch**, titulado Percibir es vivir.

A él, se unen prestigiosos sumilleres como **Guillermo Cruz o Juan Muñoz**, **especialistas en enoturismo**, además de la colaboración de la **Fundación Española de la Nutrición (FEN)** y de la **Fundación de la Dieta Mediterránea**.

La obra incluye recetas para armonizar con cava de algunos de grandes cocineros catalanes, como Joan Roca, Carme Rusalleda, Sergio y Javier Torres, Albert Adrià, Jordi Cruz u Oriol Castro y el resto de los responsables de Disfrutar.

Junto a ellos, otras estrellas nacionales, como **Martin Berasategui, Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz, Ángel León, Paco Roncero, Mario Sandoval y Óscar Velasco**, entre otros. Todos reconocen, incluyendo un apartado de coctelería, que no hay un acompañante tan versátil ni extraordinario como el cava.

Soy de los que piensan que el cava acompaña y remarca los mejores momentos de nuestra vida. Es una bebida con un presente extraordinario y un ilusionante futuro, de la mano de una apuesta clara por la calidad.

Una de las grandes aportaciones del libro es que establece una tipología de los diferentes **tipos de cava** y pone de relieve la existencia de uno para cada ocasión, para cada receta, para cualquier compañía y en todo momento.

Una gama completa de cavas

En esa línea, existen ya algunas **bodegas en Cataluña** que ofrecen una gama completa de cavas que permiten encontrar el más adecuado para cada oportunidad.

Sin duda, **Freixenet**, con sus cavas de paraje, con sus **cuvées de Prestige**, que van desde los **Elyssia blanco y rosado hasta el malvasía, pasando por el Reserva Real o el D.S.**

También **Torelló**, con sus **nuevos cavas Finca Can Marti y Torelló Fresh** y sus dos nuevos cavas de paraje Calificado **Gran Torelló y Torelló 225**. El Gran Torelló tiene 93 puntos en la **Guía Repsol** y 91 más en **Parker** y el Torelló 225, 92 en Repsol.

Torelló tiene también un vino que no es espumoso, el **Petjades 2016**, con 96 puntos en la **Guía Repsol**. También tiene un más que aceptable blanco tranquilo.

Sin duda, existen otras bodegas que ofrecen también una gama muy amplia que permite elegir y disfrutar en cada momento. Es el caso de **Recaredo, de Juvé & Camps o de Gramona**.

En otro artículo hablaré de los vinos espumosos, de los cavas que se producen en otras Comunidades Autónomas que no son **Cataluña**, porque cada vez son mejores.