



## RESUMEN DE UNA TARDE CATANDO CAVAS DE REQUENA

El pasado miércoles 11 de diciembre tuvimos la segunda actividad de cata en nuestra sede de la Asociación.

Tras el éxito de la primera, dedicada a un vino único, como es el Fondillón de Alicante, probamos con el Cava de Requena.

Para ello habilitamos los anexos del salón de actos para la cata.



Mila de Torres, esposa de nuestro compañero del 72, Ramón Martín Andino, hizo una interesante exposición de los orígenes, características y situación actual del cava de Requena, revelándonos dos auténticas perlas.

La primera, que el inventor de los vinos espumosos fue un navarro afincado en Madrid, Pedro de Alcántara Argai, al que el Gobierno de entonces le concedió, el 6 de mayo de 1832, *"el privilegio de invención, por 10 años, de un método para la fermentación de los mostos y fabricación de los vinos espumosos blancos y rojos llamados de Champaña"*

La segunda, que Luis Justo y Villanueva (1834-1880), ingeniero y químico madrileño, como jefe del laboratorio del Instituto Agrícola San Isidro de Barcelona, asesoró e inspiró a los nacientes espumosos españoles a la manera de los champañas. Luis Justo y Villanueva, padre de los primeros «champaneros» catalanes (Vilaret, Gil Borrás, Soberano y Raventós), diseñó incluso su "champaña" catalán.

En 1972 se establece la denominación "Cava", como vino espumoso natural, cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda



fermentación hasta la eliminación de lías inclusive, transcurre en la misma botella en que se ha efectuado el tiraje.

En 1986 se establece "La Región del Cava" a la que pertenecen Cataluña, Requena (Valencia), Almendralejo (Extremadura) y Valle del Ebro (Aragón y la Rioja)

Tras una descripción de las uvas que se utilizan en la elaboración del cava y el proceso de elaboración de éste, Mila de Torres finalizó su intervención con unas consideraciones sobre la forma de hacer adecuadamente un brindis.

A continuación Fernando Gurucharri, Presidente de la Unión Española de Catadores, nos fue desgranado las características de los tres cavas a catar, que fueron:



### **Cava Estenas Brut Nature**

Variedades empleadas: Chardonnay y Macabeo.

Ficha de cata

Fresco y con futuro. Cristalino vino espumoso de un atractivo y fresco color amarillo pajizo delicadamente verdoso en su reflejo y correcta intensidad. Burbuja de tamaño fino y de desprendimiento continuo. Nariz frutal, alegre y fresca, de una sana vinosidad no exenta de complejidad y un toque goloso. Las notas de lías finas son atractivas, se unen con gracia a un toque sutilmente ahumado y dan un conjunto que evoluciona bien en copa. La boca nos confirma la frescura y la excelente integración del carbónico que veíamos en la copa, típica de un buen Brut Nature, que se desarrolla en notas de frescor ácido, sedosa y vinosa. Con el Chardonnay con paso por madera, se consigue crear un vino de vitalidad y potencial amplio como éste.

Precio: 9,30€

### **Millesime Rosé Brut Reserva 2022**

Variedades: 100% Garnacha.

Crianza: Crianza en rima de más de 22 meses (RESERVA)

Añada: 2022

Dosage: Brut



#### Ficha de cata

Vista: Elegante color oro rosa, con un brillante y ligero ribete cobrizo. Burbuja extremadamente fina, delicada y persistente.

Nariz: Notas sutiles de árbol en flor, piel de pomelo rosa, cerezas y frambuesa arropadas por agradables aromas de mantequilla fresca, nata, pan tostado, talco y piedra mojada.

Boca: Sensación redonda y cremosa en boca, burbujas delicadas y envolventes. Resaltan las cerezas y fresas salvajes, y los tostados procedentes de la larga crianza en rima, que dotan de untuosidad y cremosidad a este cava. Deja un recuerdo limpio, fresco y persistente en el paladar que exige tomar un segundo sorbo con urgencia.

Servicio y armonías: Servido entre 7°C y 9°C en copa de tamaño medio, cuerpo amplio y ligeramente cerrada en la parte superior. Servir muy delicadamente sobre el lateral de la copa para preservar la burbuja. Será el perfecto compañero de platos de marisco, arroces y guisos marineros de gambas, carabineros, cigalas, langosta, centollo, así como arroces y guisos marineros. Perfecto al amanecer, extraordinario al atardecer.

Precio: 16,07€

#### **Tantum Ergo Rosé**

Variedad: Pinor Noir 100%

#### Ficha de cata

Color: Oro rosa pálido.

Aroma: Potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada y bollería.

Sabor: Amplio, con tacto cremoso, recordando la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo.

Precio: 26,23€

Finalizamos la cata con un tentempié para compensar los excesos y comentar las excelencias de los cavas.

La impresión de todos los asistentes fue muy satisfactoria y con ganas de repetir la experiencia, planteándose hacer una cata de vinos de Madrid.

José M<sup>a</sup> Michelena  
Aprendiz de cronista