

¿Cava o champán?

Estos dos vinos espumosos, que ya se disfrutaban durante todo el año y no solo en Navidad, cuentan con numerosas diferencias en su producción

El champán y el cava no son iguales. A pesar de sus numerosas similitudes, como compartir el mismo proceso de elaboración (descubierto por Dom Pérignon), existen tres elementos que condicionan las características básicas de estos dos vinos espumosos y que los diferencian: clima, suelo y uvas.

Similitudes

Tanto el cava como el champán son vinos espumosos y, como tales, proceden de la fermentación del mosto de las uvas.

Además, los dos usan el mismo método de elaboración, conocido como *champenoise* o tradicional (como se conoce aquí). Consiste en hacer una segunda fermentación en la botella, lo que permite que aparezca el gas CO₂ y que se diluya en el líquido en forma de burbujas, es decir, que estas aparezcan de forma natural.

Características del champán

El champán se elabora en Francia, concretamente en la zona de Champagne, una región de clima continental situada cerca de París. Tiene un punto de acidez que no se encuentra en el cava, marcado sobre todo por el clima, lluvioso y frío, que da como resultado uvas con mayor acidez y con poco grado, lo que hace imprescindible añadir azúcar para lograr más grado. La temperatura media anual de la zona de Champagne suele ser de unos 10 °C; por debajo de los 9 °C se calcula que la uva no puede madurar. Al estar tan cerca del límite de maduración, los cuidados de la uva se extreman en esta zona y las viñas se sitúan sobre todo cerca de los ríos.

Además, la vendimia se retrasa mucho para conseguir la maduración.

A diferencia del cava, el champán es un vino blanco, espumoso y de segunda fermentación, elaborado con un alto porcentaje de uva tinta. Se usa la uva blanca *Chardonnay*, acompañada del *Pinot Noir* y el *Pinot Meunier*, dos tintas pero vinificadas como si fueran blancas, es decir, sin extraer la coloración de la piel. Ambas aportan consistencia y aromas afrutados. Cuando solo se usa *Chardonnay*, se dice que es un "*Blanc de Blancs*".

Otra diferencia con el cava es que con el champán suelen hacerse mezclas con vinos de vendimias distintas, de manera que se pueden combinar añadas regulares con otras más buenas. Si la añada ha sido muy buena, suelen elaborar un *millesime*, que es un champán que procede de una vendimia y al que se le pone el año de la cosecha.

El champán suele ser más suave y dulce que el cava, se nota más vinoso, con un color amarillo; mientras que el cava puede ser más afrutado con un color amarillo pálido y seco al paladar.

Por último, para obtener un grado óptimo de maduración, el champán necesita largas crianzas (5 años o más).

Características del cava

El cava es un vino espumoso de calidad con Denominación de Origen que se elabora en España con otras variedades de uva.

La mayor producción de la Denominación de Origen Cava en España se sitúa en la comarca vinícola del Penedès, alrededor de Sant Sadurní d'Anoia, aunque también está presente en todas

las zonas vitivinícolas catalanas y, en menor volumen, en Álava, Badajoz, Navarra, La Rioja, Valencia y Zaragoza.

Para la elaboración del cava están autorizadas las uvas Macabeo, *Xarel-lo* y Parellada, Malvasía, *Chardonnay* (variedades de uva blanca), Garnacha tinta, *Pinot Noir*, Monastrell y *Trepát* (variedades de uva tinta). La variedad *Trepát* solo puede usarse para elaborar cava rosado. El resultado final dependerá de la variedad de uva usada y del clima, el territorio, el elaborador...

Es un proceso complejo en el que se incluye el prensado, la vinificación, el tiraje (llenado de botella), la rima (reposo en condiciones específicas durante un mínimo de 9 meses), el removido (con las botellas inclinadas se mueven a diario un octavo de vuelta), el degüelle (destapar la botella para dejar salir un poco de espuma que arrastra los sedimentos), el taponado y el etiquetado, según información del Consejo Regulador del Cava.

El cava se elabora sobre todo en la zona del Mediterráneo catalán, con un clima soleado y pocas lluvias. Las uvas, por tanto, son menos ácidas que las de la zona de Champagne porque maduran mejor. A diferencia del champán, el cava suele usar vinos de una sola vendimia, se denominan productos mono-añada. La segunda fermentación, igual que el champán, se hace en la misma botella, de manera que adquiere las burbujas de manera natural, pero el cava necesita crianzas relativamente cortas, de 2 a 4 años, para obtener el grado óptimo de maduración.

+ www.consumer.es



¿QUÉ SIGNIFICAN LAS PALABRAS BRUT, NATURE, SECO?

El cava suele ir acompañado de términos como *Nature*, *Brut* o *Seco*, que se refieren a la cantidad de azúcar que se encuentran en el producto y que se regulan de la siguiente manera (el champán francés tiene variedades similares), tal como establece el Reglamento de la Denominación Cava y de su Consejo Regulador:

- **BRUT NATURE:** hasta 3 gramos de azúcar por litro y sin adición de azúcar
- **EXTRA BRUT:** hasta 6 g/l
- **BRUT:** hasta 12 g/l
- **EXTRA SECO:** entre 12 y 17 g/l
- **SECO:** entre 17 y 32 g/l
- **SEMI SECO:** entre 32 y 50 g/l
- **DULCE:** más de 50 g/l

