



## Ocho cavas Brut Nature

# El más barato, uno de los dos mejores

Los Brut Nature son los únicos cavas a los que no se añade azúcar, saben más amargo que los demás y casan mejor con cierto tipo de alimentos



**S**e han analizado 8 cavas Brut Nature en botella de 75 centilitros, cuyo precio medio era de unos 8 euros el litro. Destaca el bajo coste de Bach: 4,16 euros el litro.

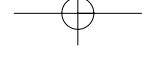
Se denomina “cava” a los vinos espumosos de calidad producidos por fermentación y crianza en botella según el método tradicional en la zona Región del Cava, cuyo núcleo de producción es Sant Sadurní d'Anoia, donde se elabora el 95% del cava. Otras zonas son Aragón, Navarra, Rioja, País Vasco, Valencia y Extremadura.

Según su cantidad de azúcares residuales, los cavas se clasifican en categorías: Brut Nature (sin azúcar añadido), Extra Brut (hasta 6 gramos de azúcar por litro), Brut (hasta 15 gramos), Extra seco (entre 12 y 20 gramos), Seco (entre 17 y 35 gramos), Semi-seco (de 33 a 50 gramos) y Dulce (más de 50 gramos de azúcar por litro).

Sumarroca es el único “Gran Reserva”: el vino ha permanecido en botella más de 30 meses. Los otros siete han estado en botella al menos 9 meses.

Las ocho botellas cumplen con la norma de etiquetado y el Reglamento de D.O “Cava”.

No se hizo análisis microbiológico, ya que al ser éste un producto con un pH muy ácido (entre 2,8 y 3,3) y un elevado grado alcohólico, no permite



## ANÁLISIS COMPARATIVO DE CAVAS BRUT NATURE



MARCA	VALORES REGULADOS	BACH	MEDITERRÁNEA-CODORNÍU	LAVIT	SUMARROCA	FREIXENET	RAIMAT	TORRE DE ORIA	ROYAL CARLTON
Denominación		"Brut Nature"	"Brut Nature"	"Brut Nature"	"Gran Reserva"	"Brut Nature"	"Brut Nature"	"Brut Nature"	"Brut Nature"
Formato (cl)	20 - 37,5 - 75 - 150 - 300	75	75	75	75	75	75	75	75
Precio (euros/litro)	-----	4,16	7,51	8,28	8,40	8,73	9,28	9,25	8,96
Etiquetado	-----	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
Grado alcohólico (%vol)	10,8-12,8	11,8	12,0	12,0	11,5	11,9	11,7	12,0	13,0
Extracto seco (%)	No hay rango	17,2	16,8	18,4	17,5	16,3	15,9	16,7	21,2
Extracto seco no reductor (g/l) <sup>1</sup>	13-22	15,7	15,2	16,1	16,7	14,3	14,6	15,5	19,8
Azúcares residuales (g/l)	0-3	1,44	1,57	2,24	0,79	1,98	1,39	1,16	1,33
Cenizas (g/l)	0,70-2	1,08	1,15	0,99	1,11	0,97	1,20	1,30	1,17
pH	2,8-3,3	3,07	3,08	3,08	3,20	3,07	3,18	3,18	3,07
Acidez total (g/l tártarico)	mín. 5,5	6,10	6,20	6,60	5,60	6,20	6,60	5,80	7,50
Acidez volátil (g/l acético)	< 0,65	0,21	0,22	0,22	0,21	0,20	0,21	0,12	0,10
Anhidrido sulfuroso (mg/l) <sup>2</sup>	< 160	102	106	67	48	61	99	96	118
Cata (1 a 9)	No hay rango	6,3	6,2	6,3	5,8	5,6	6,2	5,6	4,9

(1) Extracto seco no reductor: extracto seco menos los azúcares reductores. (2) Anhidrido sulfuroso: conservante

el desarrollo de gérmenes perjudiciales para nuestra salud.

Los análisis físico-químicos demuestran que estos cavas son muy similares y que respetan la norma, salvo una excepción: Royal Carlton tiene un grado alcohólico 13% vol. cuando el máximo permitido es 12,8% vol.

Los mejores en cata fueron Lavit y Bach, con 6,3 puntos. Royal Carlton resultó el peor, con 4,9 puntos, por su color claro pálido, sabor ácido amargo y escasas burbujas. La mejor relación calidad-precio es Bach, el más barato (sale a 4,16 euros el litro) y uno de los dos mejores en la cata.

**Lo que dijo el análisis.** Según el reglamento de la D.O. "Cava", una vez terminada la elaboración los cavas tienen que cumplir ciertas características analíticas: graduación alcohólica (entre 10,8% y 12,8% del volumen), acidez total (mínimo 5,5 gramos/litro en ácido tartárico), extracto seco no reductor (entre 13 gramos/litro y 22 gramos/litro), acidez volátil (máximo: 0,65 gramos/litro en ácido acético), sulfuroso (máximo 160 miligramos por litro), cenizas (entre 0,70 gramos/litro y 2 gramos/litro), pH (entre 2,8 y 3,3) y sobrepresión (mínimo: 3,5 bares a 20° C).

Todos cumplieron con estos valores, a excepción de Royal Carlton con

13% de alcohol en volumen, cuando el máximo es 12,8% vol. El de menor grado alcohólico, 11,5 % vol., fue Sumarroca,

Si los comparamos con criterios físico-químicos, estos cavas presentan sólo pequeñas variaciones. Lavit fue el de mayor contenido en azúcares residuales (2,24 gramos/litro), lo que le hace ser el menos amargo, mientras que Sumarroca fue el de menos azúcares (0,79 gramos/litro).

El mayor contenido en cenizas correspondió a Torre de Oria con 1,30 gramos por litro, mientras que el más bajo fue para Freixenet (0,97 gramos/litro).

El pH de estos cavas es ácido, siendo el más alto el de Sumarroca (3,2) y el más bajo (es decir, más ácido) Royal Carlton, Freixenet y Bach (3,07).

**Desde un punto de vista físico-químico, los ocho cavas Brut Nature analizados son muy similares**

En acidez total, o gramos de ácido tartárico por litro, Royal Carlton fue el de mayor cantidad, con 7,5 gramos/litro, mientras que el de menor fue Sumarroca (5,6 gramos/litro). La mayor acidez volátil, en la que se miden los ácidos orgánicos volátiles, se anotó en Lavit y Mediterránea (0,22 gramos/litro) y la menor en Royal Carlton (0,10 gramos/litro).

El anhidrido sulfuroso, por último, es un conservante que evita que el cava se estropee con la cámara de aire que queda una vez encorchada la botella. Royal Carlton fue el de más sulfuroso (118 miligramos/litro) y Sumarroca el de menos (48 miligramos/litro).

**Cómo se elabora un cava Brut Nature.** Sigue el "Método tradicional", un proceso cuyas fases son:

**Vendimia.** El fruto es recogido en el momento óptimo de madurez de la uva, cuando la concentración de azúcares y ácidos en el fruto es el adecuado. Se traslada el fruto a la bodega rápidamente para evitar el calentamiento de la uva, la pérdida de mosto o fermentaciones tempranas.

**Prensado.** Una vez en la bodega, la uva se prensa suavemente a baja presión, obteniéndose el mosto, que en esta fase es turbio y puede contener tierras o hierbas.



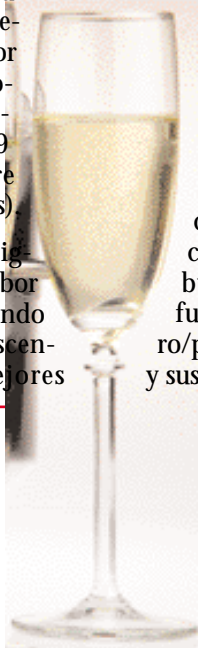
# Análisis

Diferencias en la cata. CONSUMER sometió las ocho muestras a una cata efectuada por 30 consumidores habituales de cava. En el análisis de preferencia, el que más gustó fue Lavit, seguido de Bach. Y Royal Carlton fue, con diferencia, el menos preferido. Mediterránea (Codorníu), Freixenet, Sumarroca y Rimat ocuparon posiciones intermedias. En la valoración global -mediante escala hedónica de 9 puntos- las calificaciones variaron mucho: Bach y Lavit consiguieron 6,3 puntos, seguidos por Rimat y Mediterránea (Codorníu), con 6,2 puntos. Royal Carlton fue el peor (4,9 puntos), seguido de Torre Oria y Freixenet (5,6 puntos).

Se registraron diferencias significativas en apariencia, sabor y sabor residual, no sucediendo lo mismo en olor y efervescencia. Lavit obtuvo las mejores

puntuaciones en olor y sabor y sabor residual, mientras que Bach sobresalió en apariencia y efervescencia. Royal Carlton mereció las peores puntuaciones en todos los parámetros estudiados.

Así, Lavit y Bach ocuparon los primeros puestos en todos los parámetros, destacando su color dorado y brillante sabor, y Bach, además, por su efervescencia. Codorníu fue alabado por su sabor pero recibió críticas por su "acidez/amargor". Rimat es elogiado por su efervescencia, pero criticado por su color pálido/claro. Freixenet es felicitado por el color dorado y brillante. Torre de Oria y Sumarroca son criticados por su sabor y Sumarroca, además, por sus pocas burbujas. Royal Carlton, el peor, fue criticado por su color claro/pálido, su sabor ácido/amargo y sus escasas burbujas.



**Desfangado.** Se eliminan del mosto tierra y hojas, ya que puede generar gustos astringentes y olores desagradables.

**Fermentación.** Es la transformación, por acción biológica de las levaduras, de los azúcares del mosto en alcohol y en compuestos aromáticos del vino. Se realiza en grandes tanques, a menos de 20° C, obteniéndose el vino base, que será clarificado y filtrado.

**Tiraje.** Llenado de las botellas con el vino base y el licor de tiraje (vino, azúcar y levaduras). Las botellas se cierran y se colocan en posición horizontal en oscuridad, a baja temperatura y en quietud. En el interior de las botellas las levaduras añadidas provocan una segunda fermentación transformando el azúcar en alcohol y dióxido de carbono (gas), que queda atrapado en la botella. La fermentación termina al agotarse el azúcar; requiere de 1 a 3 meses. El tiempo de fermentación y crianza dura, como mínimo, 9 meses.

En la cata, los resultados fueron sólo discretos y las diferencias, importantes

## UNO POR UNO, OCHO CAVAS BRU

BACH	MEDITERRÁNEA (CODORNÍU)	LAVIT	SUMAROCA	FREIXENET
<p>Sale a 4,16 euros/litro, el más barato.</p> <p>Es la mejor relación calidad-precio.</p> <p>Uno de los dos mejores en cata, con 6,3 puntos. Destacó su color dorado y su efervescencia. Sabor poco intenso.</p> 	<p>Sale a 7,51 euros/litro, el segundo más barato</p> <p>En cata, entre los mejores, con 6,2 puntos. Sabor ácido-amargo.</p> 	<p>Sale a 8,28 euros/litro.</p> <p>El mayor contenido en azúcares residuales (2,24 gramos/litro).</p> <p>En cata, uno de los dos mejores con 6,3 puntos. El mejor en apariencia (color dorado y brillante) y sabor residual.</p> 	<p>Sale a 8,40 euros/litro.</p> <p>El único con denominación Gran Reserva. El de menor grado alcohólico (11,5%vol.) y contenido en azúcares residuales (0,79 g/litro). La menor acidez total (5,60 g/litro) y la menor cantidad de anhídrido sulfuroso (conservante).</p> <p>En cata, 5,8 ptos: sabor poco intenso y ácido/amargo; y pocas burbujas.</p> 	<p>Sale a 8,73 euros/litro.</p> <p>En cata, 5,6 puntos. Destacó por su color dorado y brillante, mientras que en el resto de parámetros obtuvo calificaciones intermedias.</p> 

**Clarificación.** Consiste en agrupar, en el cuello de la botella, los sedimentos originados en el vino durante la segunda fermentación. Se colocan las botellas en planos inclinados, y se realiza el removido: girar las botellas diariamente un octavo de vuelta, a la vez que se aumenta paulatinamente la inclinación de la botella.

**Degüelle o eliminación de sedimentos.** Se sumerge el cuello de la botella en una solución congelante durante unos minutos, produciéndose en esta zona un bloque de hielo. Posteriormente, al abrir la botella se dispara el bloque con las lías en él atrapadas. La porción vacía, al tratarse de un cava Brut Nature, se rellena con un vino de características similares, sin adición de azúcares.

**Encorchado y etiquetado.** Se emplean tapones especiales de corcho natural en la parte que va a estar en contacto con el líquido, y aglomerado de corcho en la porción restante, sujeto con una cestilla de alambre a la que se le da el nombre de morrión o bozal. Finalmente, se etiqueta.

**Algunas cosas sobre el cava**

- El cava no mejora con el tiempo y su periodo óptimo de consumo vence

dos años después de su elaboración. Transcurrido este tiempo, envejece y pierde cualidades.

- **Conservación:** hay que preservarlo de la luz, en lugar fresco y a temperatura constante. La posición en la que reposarán las botellas de cava depende de la botera en la que el fabricante ha colocado las botellas en la caja. Conviene respetar esa posición, ya sea vertical ya horizontal.
- **Degustación:** en una copa alta y larga, con la boca recta tipo flauta o bien un poco abierta, tipo tulipa. Al ser el cuerpo de la copa alto, permite que fluyan los aromas del vino y el perlaje de las burbujas. El fondo de la copa será angular, para favorecer el tiraje del gas carbónico.
- El Brut Nature es ligeramente amargo y acompaña bien a aperitivos, marisco y carnes. Temperatura ideal de consumo: entre 6°C y 8°C.
- Aporta 80 calorías por copa y no proporciona cantidades mencionables de ningún **nutriente**. Y su contenido en minerales y vitaminas es a también despreciable: tan sólo destaca el potasio, con 57 mg/100 ml.
- Como **bebida alcohólica** que es (11% vol.) debe consumirse con mucha moderación.

## En Síntesis

- Se han analizado 8 cava tipo Brut Nature (no se le añade azúcar), de 75 centilitros cada uno, cuyo precio medio era de unos 8 euros el litro.

- Sumarroca es el único "Gran Reserva": el vino ha permanecido en botella más de 30 meses. Los otros siete han estado en botella al menos 9 meses.

- No se ha realizado análisis microbiológico. El pH muy ácido (2,8-3,3) y el elevado grado alcohólico no permite el desarrollo de gérmenes perjudiciales para nuestra salud.

- Los análisis físico-químicos demuestran que estos cava son muy similares entre sí y que respetan la norma, salvo una excepción: Royal Carlton tiene un grado alcohólico 13% vol. cuando el máximo permitido es 12,8% vol.

- Los mejores en cata fueron Lavit y Bach, con 6,3 puntos. Royal Carlton resultó el peor calificado, con 4,9 puntos, por su color claro pálido, su sabor ácido amargo y sus escasas burbujas. Codorníu y Rimat consiguieron 6,2 puntos.

- La mejor relación calidad-precio es Bach, el más barato (sale a 4,16 euros el litro) y fue uno de los dos mejores en la cata.

### NATURE

RAIMAT

TORRE DE ORIA

ROYAL CARLTON

Sale a 9,28 euros/litro, es el más caro

El de menos extracto seco, 15,9%.

En cata, uno de los mejores, con 6,2 puntos. Destacó su efervescencia, pero su color fue crítico.



Sale a 9,25 euros/litro, cuesta casi lo mismo que el más caro de los comparados.

En cata, 5,6 pts, mediocre, Fue criticado su sabor.



Sale a 8,96 euros/litro.

Incumple la norma sobre grado alcohólico: tiene 13% vol. cuando el máximo permitido para Brut Nature es 12,8% vol. La acidez total más alta (7,50 g/litro). El mayor contenido en anhídrido sulfuroso (conservante).

En cata, el peor, 4,9 pts. Color claro-pálido, y sabor ácido-amargo. Las burbujas, escasas.

