

Petite L'école

Brut Nature • Crianza 24 meses

CAVA

FICHA TÉCNICA



ELABORADO POR

Ernesto Pérez Guerrero
Carles Musqueras Vicente
(enólogos)

Nombre del vino

Petite L'école Cava
(Reserva - Brut Nature)

Tipo

Cava Blanco seco

Variedades

Macabeo, xarel·lo y parellada

Crianza

CRIANZA

24 meses en rima en cava subterránea

ZONA

Franja altitudinal

750 metros

Climatología

Mediterráneo continental

Orientación

NE

Insolación potencial anual

2800 horas

Pluviometría media anual

1000 mm

Temperatura media anual

16 °C

Pendientes

15 %

Suelo

Arcilloso calcáreo

Sistema de cultivo

Viñedo en vaso

Producción

≤ 3 kg/cepa

VENDIMIA

Vendimia

Manual tradicional al amanecer

Selección

Manual de racimos

Transporte

Cajas de 15 kg

Rendimiento

≤ 62 %

ELABORACIÓN

Selección

Doble selección manual en mesa

Fermentación

Temperatura controlada (13 °C) del vino

base y posterior 2.ª fermentación en

botella durante 30 días a 9 °C. Crianza

durante 24 meses en cava subterránea y

expedición con menos de 3 gr/l de azúcar

No

Filtración y clarificación

En la propia bodega, a mano

Embotellado y degollado

Producción

Limitada

Consumo óptimo

Desde 6 meses a 3 años de botella

ANÁLISIS TÉCNICO

Grado alcohólico

11,5 %

pH

3,00

Acidez volátil

0,1 gr/l

Acidez total

7,5 gr/l

Azúcares reductores

≤ 3 gr/l



UN POCO DE HISTORIA

El cava es fruto de la recompensa al esfuerzo, ingenio y creatividad de un grupo de productores y viticultores de mediados del siglo XIX que, después de ser desafiados por la filoxera, decidieron empezar de nuevo. Pero también lo es de los que siguen brindando y celebrando con burbujas, las del método tradicional, las del cava que, con tesón y rigor, mejora año tras año en calidad y proyección internacional.

Todo ello empezó como lo hacen las grandes historias, en un pequeño lugar de gran tradición vinícola, una tierra de payeses, pero también de personas con inquietudes y ganas de saber e investigar; y con tres uvas blancas como protagonistas: macabeu, xarel·lo y parellada. Una trilogía que empezó a definir y diferenciar ese vino espumoso que con los años se bautizaría como cava.

1872 | El método tradicional llega a la cava

Sant Sadurní d'Anoia produce las primeras botellas elaboradas siguiendo el método tradicional y la segunda fermentación en botella.

1887 | De una plaga, una oportunidad...

La filoxera arrasa los viñedos del Penedès, lo que motiva nuevos estudios e investigaciones en busca de una solución. Algunos de los propietarios más arraigados a la zona apuestan de forma decidida por sustituir las variedades tintas por uva blanca local y de calidad. Una decisión que favorece el desarrollo del cava, que empieza a adquirir personalidad propia.

1904 | Reconocimiento real

La visita del rey Alfonso XIII al Penedès supone un importante reconocimiento a los vinos espumosos de la zona, lo que los eleva a la categoría de vinos de calidad.

1911 | Las burbujas, del territorio

Los espumosos elaborados en España superan, según las estadísticas de la época, la cifra de las importaciones de vinos espumosos extranjeros.



1959 | Y de nombre: CAVA

Aparece por primera vez la palabra «cava» en un documento oficial, que se convertirá en la primera legislación española de vinos espumosos.

1972 | Una garantía de protección

Se constituye el Consejo Regulador de los Vinos Espumosos y se aprueba la denominación de «Cava» para mencionar el espumoso español.

1986 | Delimitar para proteger

Se establece legalmente la región Cava y el nombre se reserva para describir los vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional. La orden ministerial del 27 de febrero de 1986 delimita las zonas de producción a lo que se denominó «la Región Determinada del Cava», definida aún en el reglamento vigente.

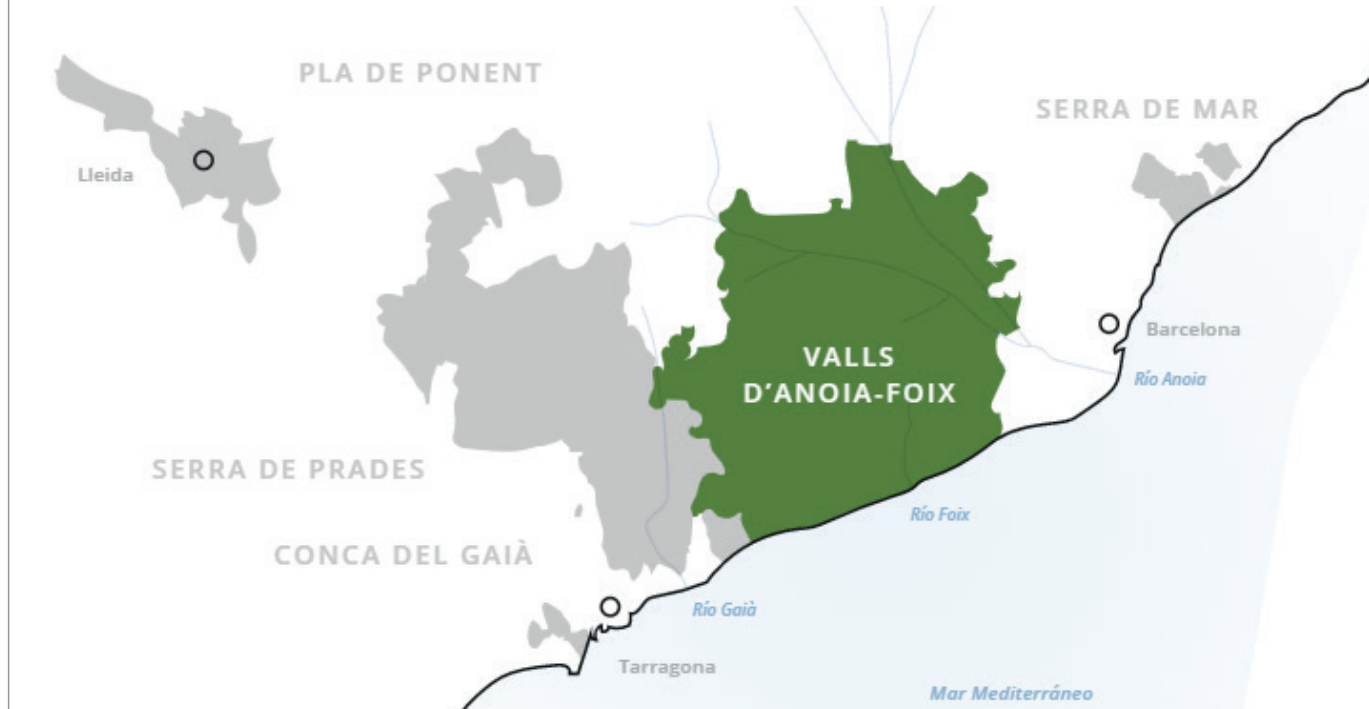
1991 | El reglamento

Por orden Ministerial del 14 de noviembre de 1991, se aprueba el actual *Reglamento de la Denominación de Origen Cava y de su Consejo Regulador*.

LAS ZONAS DEL CAVA

En resumen, el cava tiene sus orígenes en la zona vitivinícola del Penedès, en la que destacan concretamente el municipio de San Sadurní d'Anoia —conocido como la capital del Cava— y sus alrededores. Sin embargo, por motivos históricos, también podemos encontrar algunos municipios de otras zonas en los cuales se puede elaborar cava. Para una mejor identificación de los diferentes territorios específicos de la Denominación de Origen Protegida Cava (DOP Cava), se pueden destacar cuatro zonas diferenciadas.

- Comtats de Barcelona
- Valle del Ebro
- Viñedos de Almendralejo
- Zona de Levante



A su vez, dentro de la zona Comtats de Barcelona destacan cinco subzonas:

- Valls d'Anoia-Foix
- Serra de Mar
- Conca del Gaià
- Serra de Prades
- Pla de Ponent

A continuación, veremos la zona que nos ocupa.

Valls d'Anoia-Foix

PETIT L'ÉCOLE CAVA RESERVA - BRUT NATURE nace de un territorio configurado por un amplio valle entre dos sierras: la cordillera costera del Massís del Garraf y la cordillera prelitoral, paralelas y a pocos kilómetros de la costa del mar Mediterráneo, situada entre las históricas ciudades de Barcelona y Tarragona. Se trata de un valle abierto, en suave pendiente, desde el impresionante y excepcional macizo rocoso de Montserrat hasta su apertura al mar, formada por infinidad de montículos y pequeñas colinas configurados por la influencia y el paso de las cuencas hidrográficas de los ríos Anoia y Foix, de las que toma prestado el nombre esta subzona del cava.

La acción reguladora del mar y la imponente muralla protectora contra los vientos del norte que es el macizo de Montserrat convierten esta región en un espacio geográfico de clima templado, con inviernos suaves y veranos no demasiado secos.

Se trata de una zona idónea para el cultivo de la vid y la elaboración de vinos, como acredita su larga tradición histórica como región vitivinícola desde hace más de dos mil años.

Dentro de este marco natural, las uvas para cava provienen de parcelas que disfrutan de una diversidad de microclimas, como consecuencia de la proximidad litoral y de la altitud de algunos viñedos, que pueden llegar a estar a 750 metros por encima del nivel del mar. Ello permite encajar las variedades autóctonas del cava en los diferentes paisajes de la región según sus necesidades: en la zona litoral predomina la variedad xarel·lo; en el valle, la macabeo; y en las zonas más altas, la parellada.



Macabeo



Xarel·lo



Parellada

VARIETDAES

Macabeo

La macabeo es una de las tres variedades que conforman el triunvirato del cava y la más plantada dentro del marco de la denominación. Considerada originaria de la zona del Penedès, concretamente de Vilafranca, fue mencionada por primera vez en 1617.

De racimos grandes y compactos, puede ser bastante productiva y muy vigorosa. De piel muy fina, ciclo largo y maduración tardía. Produce vinos con un ligero carácter floral, finos, elegantes y bien equilibrados, si bien su riqueza en azúcares y acidez es moderada. Es muy apreciada también por su buena capacidad de envejecimiento.

Xarel·lo

La xarel·lo es, sin duda, una de las variedades blancas con la que más se identifica el cava en su zona de origen: el Penedès en Catalunya, donde se considera variedad autóctona. Fue mencionada por primera vez en 1785 en Sitges (Favà i Agud, 2001) y se ha convertido en su variedad más emblemática gracias a su extendido uso, siendo la segunda uva más plantada en toda la superficie de plantación inscrita en la DOP Cava. Junto con las variedades macabeo y parellada, conforman el *coupage* más clásico.

De racimos medianos, no muy compactos y de piel gruesa. Se caracteriza por aportar estructura y entregar vinos con cuerpo y un sabor singular que distingue al cava de otros espumosos elaborados mediante el método tradicional.

Parellada

La parellada es la tercera de las variedades de uva más cultivadas en la superficie de plantación inscrita en la DOP Cava. Se empezó a cultivar en España en el siglo XIV (Fabà i Agud, 2001) y en el cava se utiliza especialmente por su capacidad de aportar finura y frescura a los vinos. De grandes racimos y granos de tamaño medio y piel gruesa, es de brotación temprana y maduración tardía. Además, es muy productiva y está muy bien adaptada a las zonas altas del Penedès.

Produce vinos bien estructurados, afrutados y elegantes, a los que aporta suavidad y buen equilibrio. De acidez moderada, otorga personalidad al cava además de ofrecer un buen potencial de guarda.



VENDIMIA

El nivel de calidad alcanzado por el cava empieza con el cuidado del viñedo. La recolección de la uva, su acondicionamiento y el transporte hasta las bodegas de elaboración se realiza con máximo cuidado y celeridad. El tiempo transcurrido entre la recolección y la obtención del mosto ha de ser el mínimo posible, para evitar en todo momento una posible oxidación precoz de las uvas.

Por eso, los elaboradores inscritos en la DOP Cava deben acogerse a las normas y recomendaciones previstas por el Consejo Regulador para garantizar su calidad.

Para preservar la máxima frescura y los atributos organolépticos de las uvas, se recomienda que la vendimia se realice en las franjas horarias del día, con las temperaturas más bajas. La recolección de la uva empieza a principios/mediados de agosto y finaliza a mediados de octubre, aunque puede haber variaciones en función de la meteorología del año.

La vendimia es uno de los momentos más críticos en el ciclo de vida de la vid y comienza cuando la uva ha alcanzado su madurez fenólica; es decir, la de las pieles y la semilla de la uva. Esto tiene un efecto directo sobre la concentración de aromas y compuestos, entre ellos el azúcar, esenciales desde el punto de vista enológico. Es la madurez de la uva la que determinará los vinos bases resultantes.

Para garantizar un sistema de producción sostenible del viñedo y el cultivo de la vid, así como la concienciación por el medioambiente, la sostenibilidad del territorio y la calidad máxima de los frutos, la DOP Cava tiene establecida una producción limitada para la uva con destino a cava.

De esta forma, el límite actual de la producción de uva autorizada por hectárea de las viñas inscritas en la DOP Cava es de 10 000 kilogramos, tanto para uvas blancas como para tintas destinadas a Cava de Guarda. Para los cavas de Guarda Superior, se restringe siempre a los 10 000 kilogramos/hectárea y para el Cava de Paraje Calificado debe ser como máximo de 8000 kilogramos/hectárea, además de contar con otras estrictas normativas para poder certificar este tipo de cavas.

La vendimia de la xarel·lo suele ser a mediados de septiembre, mientras que la parellada es de las últimas en recolectarse, a finales de septiembre.



ELABORACIÓN: EL MÉTODO TRADICIONAL O CHAMPENOISE

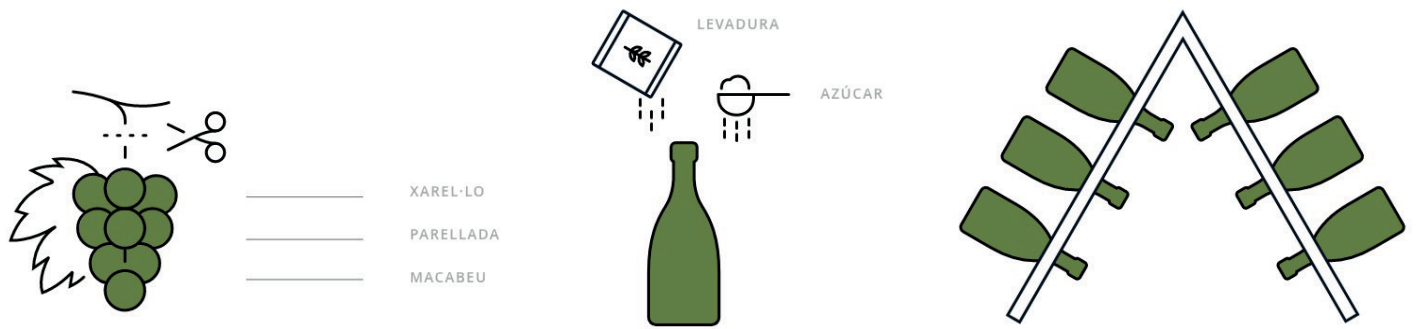
Las primeras botellas de cava que siguieron el método tradicional de segunda fermentación en botella se elaboraron en Sant Sadurní d'Anoia en 1872.

Lo que ahora es un método estudiado y explicado a través de la ciencia fue en su momento motivo de rechazo. Las primeras botellas con burbujas en su interior, fruto de una fermentación espontánea y en algunos casos no deseada, eran consideradas defectuosas, hasta el punto de ser llamadas «vins du diable». Pero, para domesticar las burbujas y pasar de un extremo al otro, han sido muchas las personas y muchos los hallazgos que han contribuido a hacer del cava la maravillosa bebida de nuestros días.

Si bien la inspiración para producirlo tiene su origen en Champagne, fue el entusiasmo y la dedicación de un grupo de agricultores y productores de la zona del Penedès, y más concretamente en Sant Sadurní d'Anoia, los que impulsaron el nacimiento del cava y de su futura internacionalización. Un grupo de emprendedores que, en una región con más de dos mil años de tradición vinícola y castigada a mediados del siglo XIX por la filoxera, no se rindieron y decidieron apostar por una renovación del viñedo y la producción de vinos espumosos de calidad. Josep Raventós, su hijo Manuel y Marc Mir merecen ser nombrados entre este grupo, así como también el Institut Agrícola Català Sant Isidre —una de las asociaciones agrarias más antiguas de Europa—, centro neurálgico de la investigación y desarrollo del método tradicional aplicado a los cultivos de la zona.

Si en algo se diferencia el cava de la mayoría de espumosos es en el método de elaboración. Los años y los avances tecnológicos han permitido mejorar los procesos, pero lo que ha permanecido inmutable es la esencia del cuidado del viñedo y la viticultura de calidad, además del llamado método tradicional, que proporciona al cava sus principales características y es uno de los secretos de su excelencia.

También llamado *champenoise* —debido a su origen francés—, el método tradicional se distingue por realizar la segunda fermentación en botella, a diferencia de la mayoría de espumosos del mundo, que utilizan otros métodos.



La cosecha de la uva para elaborar cava se realiza mayoritariamente en agosto, de manera manual y mecanizada.

La uva se prensa ligeramente y de manera separada, por variedades, y a un rendimiento máximo del 66 %.

Los mejores mostos flor realizan la primera fermentación separados por variedades (mayoritariamente en depósitos de acero inoxidable) y el azúcar se convierte en alcohol.

A continuación, se mezclan los distintos vinos base obtenidos de cada variedad. Cada elaborador hace la mezcla deseada en función del cava que quiera producir. El vino resultante se clarifica y estabiliza.

El vino base se embotella y se le añade el tiraje: la mezcla de levadura y azúcar que permitirá la segunda fermentación en la botella ya definitiva. A continuación, se cierra de manera hermética.

Las botellas se apilan en posición horizontal (en rima) en la cava donde reposarán, en silencio y con una humedad y temperatura constantes, un mínimo de nueve meses. Entonces, se realiza la segunda fermentación y la toma de espuma.

Los sedimentos fruto del agotamiento de las levaduras se depositan en el cuello de la botella gracias al giro diario que, de forma manual o automática, se realiza en pupitres o en jaulas que accionan los giropalets. La botella queda en posición «de punta».

De manera manual o mecanizada, se retiran los sedimentos. El proceso más habitual es el de congelar el cuello de la botella para que, en el momento de extraer la chapa, los sedimentos sólidos se desprendan fácilmente.

Luego se añaden vinos y azúcares (excepto en el caso del Brut Nature) para reemplazar el líquido perdido en el degüelle.

Por último, se coloca el tapón de corcho definitivo, la placa y el bozal o grapa. También las cápsulas y la etiqueta.



Fotografías: Ernesto Pérez Guerrero

EL PERÍODO DE CRIANZA

Un reposo imprescindible

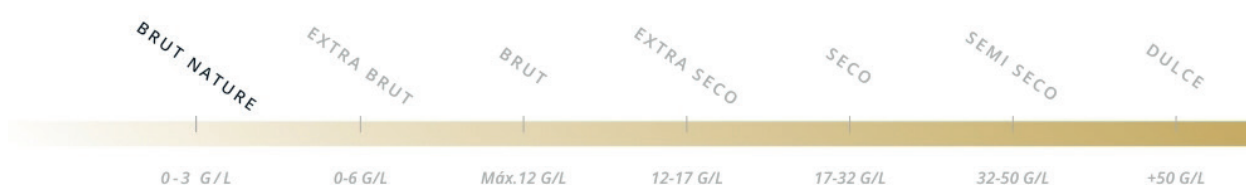
Durante toda la crianza, la posición de la botella es la que permitirá al cava seguir en contacto con sus lías o levaduras, contribuyendo con su efecto a la complejidad aromática y cremosidad final. Para conseguirlo, las botellas deberán permanecer en reposo total, en un ambiente oscuro y con un nivel de humedad y temperatura constante mientras dure la crianza. Serán los meses que el productor decida hacer reposar su cava los que determinarán si se trata de una botella de Cava Joven, Reserva o Gran Reserva; se parte de un mínimo de nueve meses y se puede llegar a números de tres cifras.

A menos tiempo, más frescor y burbuja; a más tiempo de crianza, más complejidad de aromas y burbuja perfectamente integrada.

Períodos mínimos de crianza

- Cava de Guarda: 9 meses
- Cava Reserva (Guarda Superior) : 18 meses
- Cava Gran Reserva (Guarda Superior): 30 meses
- Cavas de Paraje Calificado (Guarda Superior): 36 meses

Según el licor de expedición añadido y la cantidad de azúcar, el cava se clasifica como:





PETITE L'ÉCOLE: CAVA RESERVA - BRUT NATURE

CRIANZA. 24 meses

ELABORACIÓN. Para elaborar el PETITE L'ÉCOLE CAVA, tan solo se han utilizado variedades tradicionales: macabeo, xarel·lo y parellada. Cada una de estas uvas se vinifica por separado, con temperaturas controladas, y, posteriormente, se realiza el *coupage* —la combinación con la proporción adecuada de cada una de las variedades— para conseguir la línea personal de este cava. Con la segunda fermentación en la botella, se consigue la toma de espuma según el método tradicional, para acabar con una crianza superior a 24 meses en la cava subterránea.

NOTA DE CATA. Color amarillo brillante con destellos verdosos. Aspecto de finas burbujas que suben por la copa formando la típica corona. Nariz expresiva e intensa, aromas muy definidos de fruta blanca, manzana verde, pera o ciruela, y cierto carácter vegetal y cítrico con un sutil fondo floral. Intenso y afrutado, con una buena acidez, que lo hace muy fresco, y con notas de manzana, pomelo y de monte bajo (hierbas aromáticas). Buen equilibrio con las notas finales de la crianza y recorrido muy agradable.

MARIDAJE. Si haces una ensalada de manzana y la acompañas de otros productos como pavo, aguacate, huevos y queso fresco, cuenta también con una copa de cava. El plato adquirirá unos matices completamente dulces que maridarán a la perfección con la acidez del cava.

Por supuesto, un plato estrella que marida correctamente con el cava es la paella. Puede ser de marisco, de conejo, etc.; sea del tipo que sea, el maridaje será ideal. Cualquier tipo de arroz marida perfectamente con las bebidas espumosas. La carne es otra buena idea para maridar el cava. Nosotros te recomendamos que escojas carnes blancas, como el cordero, o el *foie gras*.

El cava marida también a la perfección con todos los postres basados en quesos.