

15

PEQUEÑOS GIGANTES

RECAREDO



ARADO. En el viñedo de Turó d'en Mota se utilizan caballos en lugar de tractores para la labranza, lo que evita que la tierra se compacte demasiado, favoreciendo la absorción de los minerales.



BIODINÁMICA. Este cultivo tiene en cuenta el calendario lunar y consigue cavas más expresivos y honestos con el paisaje. A la derecha, cava Recaredo *brut nature*.



Cava ecológico, una vuelta a las masías

Recaredo se vuelca en la investigación para conseguir espumosos más expresivos y honestos con el entorno. Sus botellas están presentes en las mejores mesas del mundo

TEXTO PALOMA GARCÍA MORENO FOTOS MASSIMILIANO POLLES

Se han colado en nuestras vidas al igual que el *smartphone*, la *tablet* o el *e-book*. Pero a diferencia de la tecnología, podría decirse que los cavas biodinámicos representan una vuelta a nuestros ancestros. Recaredo es una de las bodegas españolas que antes ha apostado por la producción de cava bajo los preceptos biodinámicos que, según explica Ton Mata, propietario y director general de la bodega, "supone dar un paso más allá de la ecología".

Su filosofía concuerda con sus cavas y también con ese planteamiento más respetuoso que tienen muchos catalanes con la naturaleza: "Es más gravoso para la empresa, pero tiene menor coste para la humanidad". Y encima

estos cavas no son más caros que otros espumosos (desde 17 euros la botella).

Podría decirse que la apuesta por este tipo de cultivo ha sido la decisión más importante de esta bodega familiar, que tiene 90 años de historia y mucho prestigio. Su currículum no puede ser más brillante. El cava Turó d'en Mota ha conseguido la puntuación más alta otorgada en su historia a un espumoso por las prestigiosas revistas internacionales *The Wine Advocate*, *Decanter* y *Revue du vin de France* y, lo que es más importante aún, sus caldos ya están presentes en los restaurantes más prestigiosos de medio mundo.

La otra apuesta estrella de Recaredo ha sido la creación de una bodega para elaborar vinos tranquilos, Celler Credo,

un proyecto muy potenciado en los últimos años.

Unas 50 hectáreas conforman el viñedo de esta bodega, situada en el Alto Penedés (Barcelona) y que únicamente vende cavas *brut nature*, de añada, con crianzas que van desde los 30 meses a los 10 años. La apuesta de la tercera generación de propietarios de esta bodega (Ton y Josep Mata) de practicar una viticultura de secano, biodinámica y ecológica, les ha obligado a estar en constante proceso de investigación.

Además de cultivar los viñedos sin herbicidas ni insecticidas o cualquier otro elemento químico (solo abono orgánico natural), utilizan exclusivamente tapón de corcho natural durante la crianza (lo corriente es usar chapas metálicas), practican el degüello manual de las botellas (sin congelación) e integran las ovejas en los viñedos. El objetivo es "dar un paso más allá de la agricultura biodinámica", dice Mata. El fin es adiestrar al ganado para que no se coma las hojas de las cepas y pastoree únicamente en las hierbas que conforman la cubierta vegetal espontánea.

En colaboración con la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona y el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (Incavi), y con la financiación de fondos europeos, este proyecto pre-

tende "cerrar el círculo natural aprovechando el compostaje natural de los excrementos de las ovejas, que incorporan los microorganismos imprescindibles al viñedo para conseguir el equilibrio animal, evitando de este modo las plagas y también los fungicidas", explica Mata.

De momento, el proyecto se ha limitado a una parte del viñedo, pero la idea es extenderlo al total determinando el número de ovejas necesarias. En España son anecdóticas las bodegas que realizan esta práctica y las que lo hacen solo

Turó d'en Mota de 2002, la puntuación más alta de la historia

Celler Credo, la bodega de los vinos tranquilos

Aunque lleva más de 20 años elaborando vinos tranquilos bajo la Denominación de Origen Penedés, desde 2010, Celler Credo ha

dado un fuerte impulso a sus vinos. El objetivo es potenciar la personalidad propia de esta bodega y abrir una vía para que siga

un camino propio. Ocho hectáreas situadas en Subirats, a cuatro kilómetros de Sant Sadurn d'Anoia, componen el viñedo que da origen a los vinos biodinámicos de esta cava, a partir de la variedad de uva xarel·lo, típica del

Alto Penedés, y trabajando con técnicas originarias de los abuelos (con pieles, raspones, sin sulfuros...). En la colección de vinos blancos de Celler Credo sobresalen Miranius, Aloers, Can Credo, Estany y Cap Ficat.



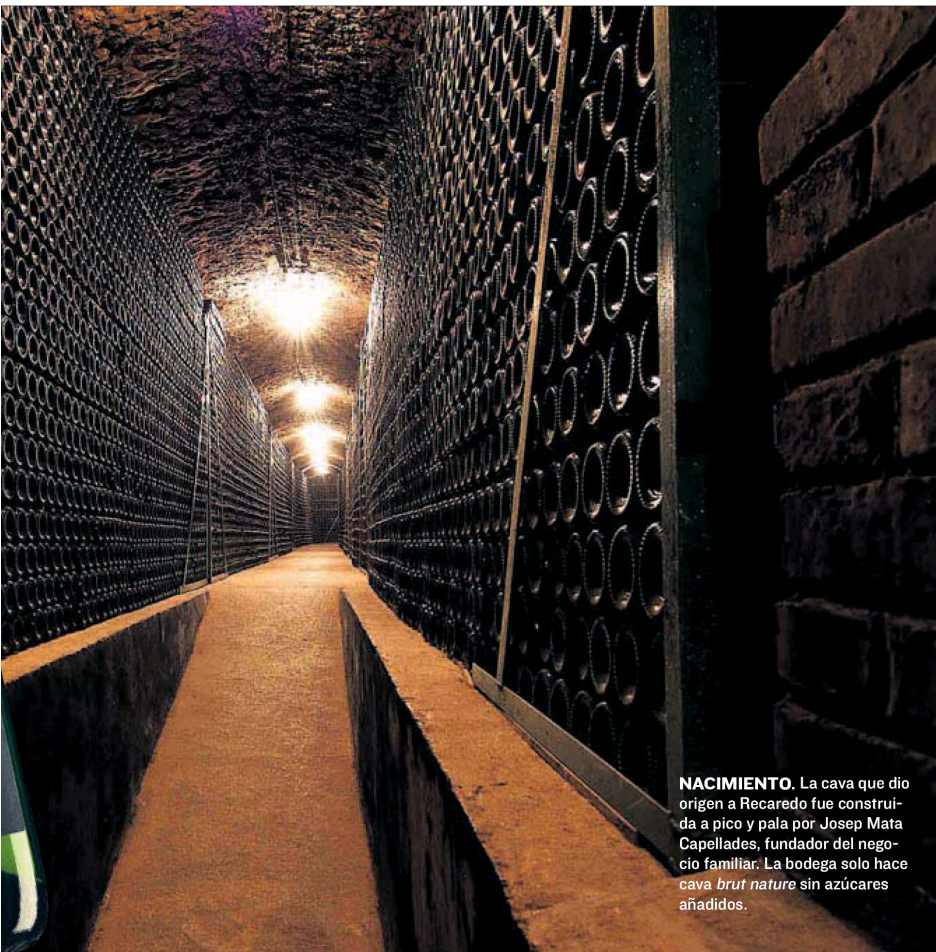
BARRICAS. Se vinifica la producción en esta gran sala. Los mostos más viejos fermentan en barricas de roble, aportando mayor estructura a los cavas de más larga crianza.



ELABORACIÓN. Durante la crianza las botellas están en rima y en horizontal. Tras el removido horizontal, reposan para favorecer la maceración del cava entre las lias y la cesión de aromas y sabores.



GANADO. En parte del cultivo integran ovejas. Aún queda por determinar el número de cabezas por hectárea para evitar compactaciones del suelo y lograr el equilibrio entre reses y el alimento de la cubierta vegetal.



NACIMIENTO. La cava que dio origen a Recaredo fue construida a pico y pala por Josep Mata Capellades, fundador del negocio familiar. La bodega solo hace cava *brut nature* sin azúcares añadidos.

CLAVES Apuesta por el turismo enológico

Hasta hace poco, la cava recibía visitas de muchos enamorados del vino, ávidos de conocer los entresijos del proceso de elaboración. Eran atendidos siguiendo la tradición heredada de sus abuelos, gratuitamente. Pero desde el 1 de julio ha

labran con ganado una vez al año. En Francia esta práctica se hace con vacas. La incorporación de los caballos al cultivo en el viñedo Turó d'en Mota conforma otra de sus líneas de investigación. La meta es evitar la mayor compactación que

ejerce el tractor en la tierra permitiendo que los animales (gusanos, etc.) transporten las sustancias de los excrementos a las capas más profundas del suelo, donde se mineralizan, para que las raíces lo absorban. El resultado de estas

prácticas se plasma en unos cavas más expresivos, con más sabor y mejor envejecimiento. La selección de levaduras procedentes de viñedos propios, junto al Departamento de Microbiología Enológica de la Universidad Politécnica de Madrid y el Incavi, así como el análisis de la profundidad de los suelos, la capacidad de retención de agua, la influencia de las horas de insolación, etc., son otros proyectos actualmente en proceso. En el plano empresarial, ahora Recaredo intenta potenciar la exportación. La previsión es vender fuera el 25% de su producción en 2017 desde el actual 10%.

Datos básicos

PRODUCCIÓN

RECAREDO vende cada año 250.000 botellas de cava, toda la producción. Sus espumosos están presentes en las más prestigiosas tiendas y restaurantes del mundo. En España forma parte de la carta de vinos de la mayoría de los restaurantes que cuentan con estrellas Michelin. Su joya, Turó d'en Mota, cuesta unos 105 euros la botella.

ACEITE DE OLIVA

EN SU AFÁN de colaborar con los ciclos de la naturaleza, la bodega también elabora aceite de oliva. Son ediciones limitadas de aceite virgen extra, 100% ecológico.

TON MATA. Pertenece a la tercera generación de la familia. Enólogo y director general de la bodega, Mata es ingeniero técnico agrícola.



UVAS AUTÓCTONAS

LAS VARIETADES de uvas autóctonas más cultivadas en Recaredo son la xarel·lo y el macabeo. Xarel·lo, la más característica de esta zona del Mediterráneo, es la base de sus cavas por su acidez, su capacidad para las largas crianzas y su contribución estructural. En el proceso de elaboración de los caldos muchos pasos se realizan de forma artesanal.

AUDITORÍA EXTERNA

RECAREDO ES la primera empresa de cava del mundo que logra que sus viñedos obtengan la acreditación de Demeter, la prestigiosa certificadora alemana de agricultura biodinámica, y la única que somete todos sus procesos de elaboración a la auditoría externa de Bureau Veritas.

En 2017 tiene previsto exportar el 25% de su producción