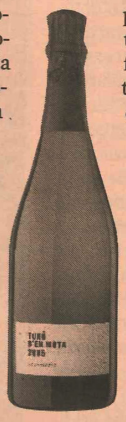
ENOLOGÍA

Turó d'en Mota, la joya de Recaredo

Sergi Saborit. Barcelona

Poco pensaba Josep Mata Capellades en 1924, cuando fundó Recaredo, que en las cavas que excavó con pico y pala junto con su esposa en el subsuelo de Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) acabaría produciéndose con los años uno de los mejores vinos espumosos del mundo. Así lo considera el afamado crítico estadounidense Robert Parker, que acaba de otorgar 95,5 puntos al cava Turó d'en Mota 2005, distinguiéndole como el espumoso mejor valorado de la prestigiosa guía *The Wine Advocate*. Así mismo, la guía Peñín 2017 le ha otorgado 98 puntos.

La nueva añada de Turó d'en Mota es una joya enológica que sale al mercado después de diez años de crianza y que se sitúa en la cúspide del sector del cava, con una producción muy limitada de sólo 3.984 botellas que se comercializan a 105 euros. La edición de 2005 se ha puesto a la venta antes que la producción elaborada con la vendimia de 2004, que permanecerá más tiempo en las profundidades de la bodega. Lo mismo ocurrió con la añada de 2002, que salió antes que la de 2001.



Turó d'en Mota 2005.

Turó d'en Mota 2005 es un cava brut nature –sin azúcar añadido– procedente de una finca del Penedès de poco menos de una hectárea plantada en vaso en 1940 y en la que se practica la agricultura ecológica y biodinámica. Se trata de un vino espumoso monovarietal, ya que el 100% de las uvas utilizadas son de la variedad autóctona *xarel·lo*. "Nadie sabe todavía cuál es el límite de envejecimiento del *xarel·lo*", destaca Ton Mata, uno de los nueve primos que integran la tercera generación de la empresa familiar, cuatro de ellos involucrados en la gestión.

La primera fermentación de Turó d'en Mota 2005 incluyó dos semanas de crianza en barrica de roble y el vino que se obtuvo se embotelló en mayo de 2006. Recaredo se distingue en el sector por ser prácticamente la única empresa que apuesta por realizar todo el proceso de segunda fermentación y crianza en botella empleando tapones de corcho. Otro de sus elementos diferenciales es que realiza el degüelle del 100% de la producción a mano, una práctica imposible de ver en el resto de bodegas. Para ello, cuenta con seis expertos que trabajan en turnos rotativos de dos horas y su principal preocupación es formar una nueva hornada de jóvenes profesionales para evitar que esta técnica ancestral se pierda.

El cava Turó d'en Mota empezó a elaborarse con las uvas de la añada de 1999 y la de 2005 es la sexta que sale al mercado. El objetivo de la familia es ofrecer un vino de terruño que exprese el carácter calcáreo de la pequeña finca donde se produce, que aseguran que goza de un microclima mediterráneo especial que les permite aplicar una viticultura de observación, más que de intervención.

Con una producción de 250.000 botellas de cava y 30.000 de vino, Recaredo factura 3,3 millones de euros y exporta el 10% de su producción a unos 25 países.

Las fincas de Recaredo son ecológicas y emplean técnicas biodinámicas.