



Cavas de Paraje Burbujas con *pedigri*

NADIE PODÍA IMAGINAR QUE EL EMPEÑO DE LOS CAVISTAS PARA AFIANZAR SUS PRODUCTOS EN LA ALTA GAMA IBA A VERSE, UNA VEZ MÁS, EMPAÑADA –Y MUY AFECTADA– POR UNA CRISIS POLÍTICA. A LA ESPERA DE FUTUROS Y LUMINOSOS ACONTECIMIENTOS, EL CAVA CONFÍA EN LA NUEVA CATEGORÍA DE CALIDAD MIENTRAS INTENTA MANTENERSE AL MARGEN DEL CONFLICTO. UN ESFUERZO QUE PARECE VOLVER A SER IMPRODUCTIVO PORQUE EL FANTASMA DEL BOICOT LES ACECHA, A LA VEZ QUE EL TRASLADO DE SEDES SOCIALES A REGIONES MÁS TRANQUILAS YA ES UNA REALIDAD EN UNA DE SUS FIRMAS MÁS POTENTES.

TEXTO: MARA SÁNCHEZ

de la botella y de su centro de gravedad, no se puede incrementar de forma artificial el grado alcohólico natural de los mostos y los vinos base, ni tampoco reducir azúcar y sales. Para los vinos base, la acidez total mínima exigida es de 5,2 gramos por litro. Por último, en lo que a su crianza respecta, pasará el mismo 30 meses en sus botellas al bruto y el degustar por lo que todos saben como gran reserva, y desde ahí hasta, sucesivos a los valores antes de certificar, hay que recordar que algunos de los elaboradores que trabajan con el sello de cava de paraje se crean elaborando desde hace tiempo, aunque ahora llegarán al mercado con el distintivo correspondiente.

Reivindicar el cava

En palabras de Bruno Colomer, director técnico de Coderiv, la aparición de estas categorías "está totalmente justificada. Los 15 años que hay recibidos como reconocimiento cumplen unos requisitos, característicos y contenidos de calidad de la uva exigidos. Se trata de productos muy exclusivos que no hacen más que reforzar la categoría cava, certificar su grado de excelencia y posicionarlo a la altura de los grandes espumosos del mundo". En su opinión, esta nueva certificación es a su vez muy positiva además para los consumidores y de alta gama. "Estas producciones limitadas, independientes de la bodega que sea su crianza, permiten posicionarse y dar a conocer al cava de alta calidad".

Desde Recaredo se reafirma en el mismo sentido. "Creemos que el paraje es una oportunidad para mostrar que un espumoso de nuestra bodega, en el 100 por ciento, puede ser un gran vino de bodega. En decir, igual magníficamente a otros vinificados, clima



TURÓ D'EN MOTA DE RECAREDO '05

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE TURÓ D'EN MOTA. RECAREDO.
XAREL·LO. 105 €.

99 Elegante, fino, delicado. Notas especiadas, minerales, de fruta de hueso (albaricoque), toques herbáceos finos (hierbabuena) y fondo tostado, de frutos secos. Frescura en boca, equilibrada acidez, con cuerpo, sabroso, fluido, expresivo, elegante, bien integrado.



LA CAPELLA '06

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE LA CAPELLA. RECAREDO.
XAREL·LO. 105 €.

99 Espuma de buena intensidad, ligera, con un carácter fresco y agradable. Notas herbáceas, de fruta de hueso (albaricoque), fondo tostado, de frutos secos. Frescura en boca, equilibrada acidez, con cuerpo, sabroso, fluido, expresivo, elegante, bien integrado.



CAN SALA '07

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE CAN SALA. RECAREDO.
XAREL·LO. 105 €.

99 Espuma de buena intensidad, ligera, con un carácter fresco y agradable. Notas herbáceas, de fruta de hueso (albaricoque), fondo tostado, de frutos secos. Frescura en boca, equilibrada acidez, con cuerpo, sabroso, fluido, expresivo, elegante, bien integrado.

El objetivo es un vino que pueda competir directamente con los otros 15 años que se crearon y que certifique su grado de excelencia y posicionarlo a la altura de los grandes espumosos del mundo. En su opinión, esta nueva certificación es a su vez muy positiva además para los consumidores y de alta gama. Estas producciones limitadas, independientes de la bodega que sea su crianza, permiten posicionarse y dar a conocer al cava de alta calidad. Desde Recaredo se reafirma en el mismo sentido. Creemos que el paraje es una oportunidad para mostrar que un espumoso de nuestra bodega, en el 100 por ciento, puede ser un gran vino de bodega. En decir, igual magníficamente a otros vinificados, clima



LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

El Recaredo de Serral del Vell es un champán de reserva de gran calidad, elaborado con uvas de la variedad Xarel·lo y Macabeo. Este champán es el resultado de un proceso de elaboración que dura más de 18 meses, lo que le confiere un carácter único y una gran complejidad aromática.

Este champán es el resultado de un proceso de elaboración que dura más de 18 meses, lo que le confiere un carácter único y una gran complejidad aromática. El Recaredo de Serral del Vell es un champán de reserva de gran calidad, elaborado con uvas de la variedad Xarel·lo y Macabeo. Este champán es el resultado de un proceso de elaboración que dura más de 18 meses, lo que le confiere un carácter único y una gran complejidad aromática.

Este champán es el resultado de un proceso de elaboración que dura más de 18 meses, lo que le confiere un carácter único y una gran complejidad aromática.



RECAREDO BRUT DE BRUT

PARAJE SERRAL DEL VELL. RECAREDO.

Este champán es el resultado de un proceso de elaboración que dura más de 18 meses, lo que le confiere un carácter único y una gran complejidad aromática.



RECAREDO BRUT DE BRUT FINCA SERRAL DEL VELL '07

BRUT NATURE GRAN RESERVA.
PARAJE SERRAL DEL VELL. RECAREDO.
51% XAREL·LO, 49% MACABEO. 35 €.

95 Complejo, con carácter, de mediana intensidad aromática. Notas de fruta fresca, de hueso, en almíbar, especias, ahumadas y de pastelería, con nota herbácea fresca. Carnoso, equilibrado, rico, fresco, carbónico bien integrado, rotundo, viva acidez.



RECAREDO BRUT DE BRUT

PARAJE SERRAL DEL VELL. RECAREDO.

Este champán es el resultado de un proceso de elaboración que dura más de 18 meses, lo que le confiere un carácter único y una gran complejidad aromática.

Este champán es el resultado de un proceso de elaboración que dura más de 18 meses, lo que le confiere un carácter único y una gran complejidad aromática.

