

[BOMBOLLES ETERNES]

Així són els caves de llarga criança

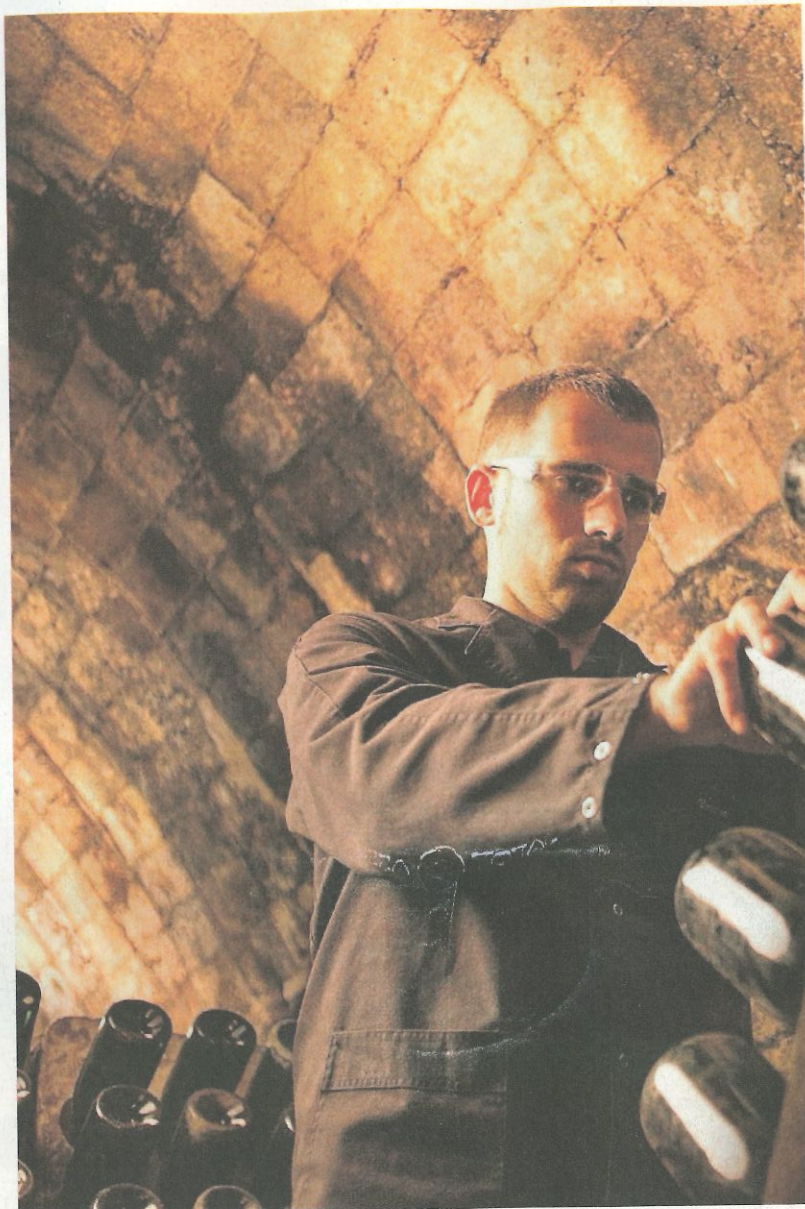
Cada vegada hi ha més caves 'vintage'. I cada vegada amb més envelliment. L'últim a aparèixer, Tribut a Josep i Antoni Mata Casanovas (Recaredo), és una fita: ¡20 anys de reserva!



Ferran Imedio
fimedio@elperiodico.com

F

a uns dies, Recaredo es va despenjar amb una novetat sorprenent: Tribut a Josep i Antoni Mata Casanovas. Aquest brut nature, del qual només s'han produït 244 ampolles a un preu de 275 euros, té 20 anys de criança. ¡20 anys! El que podia semblar una barbaritat fa un temps és ara una deliciosa meravella. El celler del Penedès no és l'únic que elabora escumosos de llarga criança, allà hi ha Gramona i Juve & Camps, per posar dos exemples que fa un temps que aposten per aquest estil de vi. ¿Què t'hauria d'animar a tastar un cava *vintage*?



L'hi preguntem a Ton Mata, director i enòleg de Recaredo, a qui el fascina que en una zona meridional com la nostra s'elaborin caves tan frescos, tan vius i alhora tan complexos, amb tanta criança. «És sorprenent, no s'espera que es facin escumosos així en aquestes latituds, i per això cal reivindicar que un altre cava és possible, i que existeix». I que és bo, hauria d'afegir. «Els elaboradors estem demostrant que el cava és capaç d'envellir i mostrar de manera clara el territori». Doncs hem de reivindicar-los. Ell et dona algunes raons per apostar per la bombolla retro.

DE QUÈ FAN OLOR

Mata recorda que «els caves de llarga criança tenen una densitat i una complexitat enormes». Això es



MARÇAL FONT

TEMPS ATURAT

Caves de Recaredo. A sota, Tribut a Josep i Antoni Mata Casanovas, amb 20 anys de criança.

concreta en «un catàleg aromàtic molt divers perquè no només manté la fruita pròpia dels caves joves, sinó també els minerals de la terra i la part de la criança, el solatge, que aporta una família aromàtica molt gran, que va des del cafè, el cacau i les notes especiades fins als dolços, les mels, les vainilles i la canyella, passant pels sotaboscós, les humitats nobles, fins i tot la tòfona, els bolets i els xampinyons». Tota aquesta riquesa es va acumulant a l'ampolla a mesura que va envellint.

DE QUÈ TENEN GUST

«Són més salins, més iodats, més densos, més madurs, menys efervescents». Perquè en aquests caves, la bombolla és secundària, ja que són menys nerviosos que els



«SÓN MENYS EFERVESCENTS I DEIXEN UNA SENSACIÓ OLIOSA AL PALADAR», DIU L'ENÒLEG TON MATA

joves. «En els *vintage*, són un element de textura –comenta Mata– que aporta cremositat. Per això, quan els beus deixen una sensació oliosa al paladar. De fet, les microexplosions de les bombolles ajuden a notar millor les aromes i els sabors.»

QUANT PODEN ENVELLIR

Als caves de llarga criança els va de meravella la varietat xarel·lo per la seva acidesa i capacitat de guarda. «No totes les varietats funcionen, però un macabeu pot aguantar i, fins on sabem, un parellada és la que s'acosta més al xarel·lo», puntualitza el viticultor, que no veu límit al temps de criança d'un cava: «No el coneixem. Fa poc en vaig tastar un de la reserva familiar del 1984. Tenia 34 anys i era espectacular, fantàstic. És més,estic segur que un cava 100% xarel·lo pot superar-lo». Això es podrà comprovar d'aquí uns quants lustres amb la primera anyada (1999) de Turó d'en Mota, només elaborat amb aquesta varietat.

COM DISFRUTAR-NE

Els caves *vintage* són més cars que els joves, així que si en compres, voldràs *amortitzar-los* al màxim prenent-los en condicions. Mata, fanàtic d'aquest tipus de vi, et recomana disfrutar-los sols. Però sabem que a la majoria de gent li agrada acompanyar-los amb algun mos, així que aquests són els seus consells: «Amb productes molt senzills, com un bon formatge, un molt bon pernil, sempre que vulguis que el menjar no passi per sobre del vi i hi centris tota l'atenció». Però si vols posar-los en una taula de Nadal, proposa un suquet de peix, un plat de tòfona, caviar, anxoves, gambes, ostres, percebes... «Productes molt purs», resumeix l'expert. —