



Jordi Luque
Texto



Sofía Moro
Fotografía

Espumoso catalán ya no es sinónimo de cava -cada año más bodegas buscan su identidad fuera de la D.O-, pero las burbujas siguen siendo sinónimo de celebración. Te presentamos cinco botellas con vocación *outsider*, que rompen esquemas y que están más que invitadas a nuestras mesas por Navidad, Año Nuevo y lo que se tercie. Porque no vas a querer dejar de celebrar en cuanto las pruebes.

A la D.O. Cava le ocurre como a las botellas que agitan los pilotos de Fórmula 1 cuando tienen algo que celebrar: se está desparramando. Si hace cinco años 14 bodegas se escindieron para agruparse bajo el nombre 'Clàssic Penedès', en enero de este 2019 que llega ya a su fin otros nueve elaboradores dijeron adiós a la DO para agruparse bajo el distintivo 'Corpinnat'.

Por otro lado están los viticultores que no se dejan colgar etiquetas o los que eligen pertenecer a *Renaissance des Appelations* –organización que agrupa viticultores biodinámicos de todo el mundo–. Y entre viñedos se rumorea que en un futuro se agruparán las dos escisiones de Cava. Afortunadamente, sigue habiendo magníficos espumosos catalanes y un ejemplo son estas cinco botellas. Todas con distintos nombres y apellidos. Todas candidatas a ser descorchadas por **Navidad**.

1. Recaredo Serral del Vell 2013

Lo de labrarse un futuro picando piedra es literal en el caso de la familia Mata. El abuelo de los actuales *frontmen* de la bodega excavó a pico y pala el subsuelo de Sant Sadurní d'Anoia para abrir las galerías donde hoy se envejecen sus vinos. Ahí es donde las botellas de espumoso de Recaredo –'Corpinnat'– pasan un mínimo de dos años y medio antes de salir a la venta, un poco más en el caso de este Serral del Vell: "es un espumoso con seis años de crianza, elaborado *fifty fifty* con *xarel·lo* y *macabeo* de cultivo biodinámico. Todo el *xarel·lo* pasa por bodega de tercer o cuarto año entre uno y tres meses", afirma Josep Mata, representante de la bodega.



Si las largas crianzas son una de las señas de identidad de esta casa, otra es la elaboración de vinos de parcela. En el viñedo de Serral del Vell crecen vides de entre 20 y 25 años, poco productivas, en un suelo calcáreo que aporta mineralidad. Para Josep Mata, este es un espumoso vivo y complejo: "tiene un color muy vivo. Salen toques de menta, anisados, de frutos secos y fruta madura. Sorprende por su frescor y acidez". Este *brut nature* se podría guardar unos cuantos años. Pero la idea es que brindes por él en unos días.