



---

Magazine | | Actualitzat el 17/05/2022 a les 09:00

# Aprofundint en l'excel·lència del cava

*13 productors catalans reben el distintiu de qualitat "elaborador integral" i se'ls reconeix el valor que amaga, en un acte a La Pedrera*

**"Bebo solo, sin amigo que me acompañe.**

**Levanto la copa e invito a la luna.**

**Con ella y con mi sombra seremos tres**

**¡Vino! Enséñame el arte de ver mi**

**propia historia"**



Lasarte. Foto: Ruth Troyano.

**Joan Carles Ibáñez** és el sommelier i cap de sala del restaurant Lasarte, amb tres estrelles Michelin. A més de signar amb versos de Pablo Neruda el menú als clients que li ho demanen i de ser un referent discret i savi per a tot el sector, pot presumir de tenir una de les cartes de vins



---

més precises i acurades del país. No només pel nombre de referències, que també, sinó per la cura i la delicadesa a l'hora de presentar i situar a cada vi. L'adjectiva per categories i ressalta intencionadament el nom de l'elaborador, en una carta cosida amb fil. Un gest necessari per prestigiar l'ànima que embotella cada ampolla. La categoria d'escumosos l'obre la DO Cava per "la història, la tradició, la innovació i el futur" que representa aquesta categoria de vins que avui es reivindica més que mai, empeltant-se de qualitat, rigor i valor. Mim Natura Pinot Noir i Blanc de Noirs de Vins el Cep enceten la pàgina. Comtats de Barcelona i Valls d'Anoia-Foix, hi diu. La nova zonificació incorporada. Qui demani una d'aquestes dues referències, hi podrà veure un nou distintiu a l'ampolla, el d'elaborador integral, que certifica que el 100% del premsat i la vinificació es fa al celler. Un pas més en la definició de qualitat, un segell que és transparència, traçabilitat, que dona informació i confiança. Vins el Cep ha estat el primer celler de la DO Cava que l'ha rebut. Avui ja en són 13. La seva gerent, **Maite Esteve**, diu: "Vull dedicar el reconeixement als quatre amics pagesos que fa 42 anys van fer un pas més en l'elaboració. De viticultors a elaboradors. És un reconeixement jove, però nosaltres fa molts anys que ho som".



*Carta de vins. Foto: Ruth Troyano.*

De la mateixa manera que Vins el Cep, 13 elaboradors més dels 370 que estan a l'empara de la DO Cava han acreditat que el 100% del vi base que utilitzen per fer cava és premsat i vinificat a la propietat, és a dir, que no es compra vi ni ampolles en rima o punta a altres elaboradors. El

distintiu, que emana de la nova regulació i complementa la nova zonificació i la segmentació per categories, és un esforç més per omplir-se de valor, sentit i excel·lència. El president de la DO Cava, **Javier Pagés**, adverteix que és un pas decisiu, un més, que ha de ser impuls per seguir perseverant en la consecució de la més alta qualitat: "És una garantia de traçabilitat del producte, un control d'inici a final. Un concepte molt clar del que es vol fer i molt proper a la vinya i al territori per assolir les quotes més altes de qualitat i prestigi". I afegeix: "El cava està en un moment impressionant i el nostre objectiu és afegir valor a les ampolles que viatgen arreu del món. No hi ha una denominació amb tanta visibilitat internacional com el cava. El valor és molt important i la història l'avalua amb l'esforç i treball de moltes generacions i famílies".



*13 cellers han obtingut el distintiu "elaborador integral". Foto: Mahala Wine.*

Entre els 13 cellers que han obtingut el distintiu s'observa principalment la satisfacció per veure reconegut l'esforç. Aplaudeixen que el consell regulador signifiqui la transparència i l'honestedat en l'elaboració. Al costat de Vins el Cep, hi ha Agustí Torelló Mata, Alta Alella, Cava Avinyó, Can Sala, Can Suriol, Celler Carles Andreu, Cava Gatell, Giró del Goner, Juvé & Camps, Parató Vinícola, Parés Baltà, Torné & Bel i Vins el Cep. Si mantenen durant 5 anys el distintiu, rebran un reconeixement nou. "L'obra de la DO Cava no ha acabat encara, queda camí per recórrer", insisteix Javier Pagés en un exercici de responsabilitat, conscient que els reptes són molts, tants com oportunitats. La sostenibilitat i l'ecologia en un escenari d'emergència climàtica i la reactivació comercial en període de post-pandèmia són els principals. El cava vol guanyar terreny i protagonisme en les ventes internacionals que avui representen el 70% del total, sent la denominació d'origen de l'Estat espanyol que més exporta. A la Barcelona Wine Week, el Master of Wine, **Pedro Ballesteros**, insistia: "Ningú més, excepte el cava, ha aconseguit estar present a països de tot el món. El cava és un vi amb història i ara que es parla de l'origen, les persones

l'aprecien més, perquè saben on neix, quins cognoms té i quina és la seva narrativa". El seu homòleg, Fernando Mora, apuntava a la mateixa fira: "El més bonic que hi ha en aquesta denominació d'origen és l'esperit ecològic. És una responsabilitat de tots i, a més a més, és relativament senzill ser-ho si les coses es fan bé. Tenir cura de la vinya amb sensibilitat per l'entorn és el que atrau al públic". En aquest sentit, Pagés confirma que l'horitzó en matèria de sostenibilitat dins de la DO Cava és assolir una producció 100% ecològica en el segment de guarda superior en 3 anys, a partir de 2025. Precisament per la forta presència internacional del cava, a més de 100 països, l'acte de distinció dels 13 projectes amb segell d'elaborador integral va comptar amb la participació de la Master of Wine, **Sarah Jane Evans**, que n'és ambaixadora al Regne Unit. A través d'un tast de 5 caves amb visibilitat i projecció al seu país, va mostrar la importància d'indicar origen i territori i certificar el procés d'elaboració. "El cava és potent i delicat a la vegada, és molt gaudible", va comentar d'inici, citant el comentari (del tast a cegues) que un professional va fer sobre un dels caves que competien als premis Decanter. Va plantejar la seva intervenció com un viatge per cinc referències de categoria brut nature, entre les anyades 2018 i 2007. En conjunt, en va destacar la persistència, els accents florals i refrescants, la dimensió mineral, l'energia, la bona integració de la bombolla i la mediterraneïtat. "Són caves que reflecteixen el lloc i l'anyada", va matisar defensant una interpretació excel·lent de paratges, finques i varietats.



*Sarah Jane Evans. Foto: Mahala Wine.*

La seva intervenció es va completar amb la del periodista i sommelier, **Ramon Francàs**, que va girar al voltant de com hauria de ser una bona carta de vins i el pes que hi hauria de tenir la DO Cava. Francàs va posar com a exemple la del restaurant Lasarte. "La carta de vins reflecteix la sensibilitat del restaurador. És una bona eina de màrqueting. Hi hauria d'haver més caves a les cartes perquè té una gran versatilitat gastronòmica i s'hauria de pensar més en els viticultors", va

explicar. El periodista de Vilanova i la Geltrú va reflexionar sobre com hauria de ser una carta de vins perfecta i va citar la personalitat de la del restaurant Marejol de Vilanova i la Geltrú: "Inclou un 30% de vins que li agraden al seu propietari, José Gallego; un 30% que agraden al client, un 30% d'ofertes especials i un 10% són vins alternatius". El també sommelier va assenyalar que "qui cuida la carta de vins, cuida a la clientela. Xef i sommelier han de dialogar i crear harmonies. El sommelier és prescriptor de felicitat. Necessita formació i ha de treure al client de la seva zona de confort". Per altra banda, Ramon Francàs va assenyalar la importància de la copa com a altaveu del vi. "Una bona carta de vins requereix temps, energia, talent i actitud", va sentenciar. En la seva intervenció, Ramon Francàs va ressaltar la importància de la qualitat per sobre de la quantitat de referències, la necessitat de pensar en la rendibilitat de la carta, la importància de conèixer tots els vins i caves que s'ofereixen i d'ajustar el preu "perquè els clients demanin més ampolles". Amb exemples diversos de cartes de restaurant, algunes extraordinàries i altres amb dèficits de contingut i d'estil, va poder concloure que "una carta de vins senzilla pot tenir més valor i ser més efectiva" i que s'ha de concebre sempre "com un instrument de venda". Per altra banda, va emplaçar tant als restauradors com als sommeliers catalans "a rebre els clients amb productes d'aquí, per exemple, el cava. Potser ha arribat el moment de posar-lo al lloc que mereix i no barrejat amb altres escumosos sense denominació d'origen", com mostraven algunes de les cartes que va mostrar on el pes del Champagne era més important que la del conjunt d'escumosos catalans.



*Ramon Francàs. Foto: Mahala Wine.*

