

Vins per a la iniciació al tast.

Part II: Vins escumosos

Sessió II: Caves i Escumosos.

En aquesta sessió, l'objectiu és conèixer els diferents tipus d'escumosos elaborats amb el "Mètode tradicional", o sigui, amb segona fermentació en ampolla. Com a representant d'altres mètodes d'elaboració d'escumosos ja s'havia tastat el Moscato a la sessió anterior.

Sèrie 1: Els caves 'bàsics'

1. Emilia Freixedas Brut (Cava)
2. Emilia Freixedas Brut Nature (Cava)
3. Emilia Freixedas Etiqueta Blava (Cava) –criat en barrica-.

La primera sèrie és ideal per reconèixer els tipus de cava, ja que permet la identificació de la dolçor i els aromes. Tots tres mostren certs deixos de fermentació, com ara pa i brioxos,... però el criat amb barrica s'enriqueix amb aromes de coco, deguts a aquesta criança .

Entre el Brut i el Brut Nature, el primer és un pic dolç al pas en boca, per que té un cert contingut de sucre. El Brut Nature i l'Etiqueta Blava són tots dos brut nature, cosa que els fa secs, i a més l'Etiqueta Blava aporta una sensació en boca més amplia provinent de la seva criança en bótes. En l'aspecte aromàtic el Brut i el Brut Nature en presenten de florals i fruitals, que l'Etiqueta Blava amb la seva criança en barrica no marca tant.

Sèrie 2: Cava, Champagne i ...

4. Bertha sXXI Brut Nature (Cava)
5. Drappier Grande Sendrée (Champagne)
6. Blanquette Sieur d'Arques (Crémant de Limoux)

Aquesta sèrie ens permet apreciar interessants detalls.

Per un cantó, tenim el primer, un cava amb criança llarga (més de 30 mesos, segurament 48) , de color encara viu i bombolla fina . Aromes suament fruitals i presència de brioxos i cremosos. El pas en boca és molt potent, amb carbònic ben integrat i acidesa marcada. Final sec i molt personal.

El segon, tractant-se d'un champagne, posseeix altres qualitats. A la fase visual, presenta un color trencat, com correspon al fet d'incorporar varietats negres vinificades en blanc. Els aromes làctics (formatge) ,que ens dóna al principi, són degudes clarament a la Pinot Noir. Desenvolupa aromes, cap a fruits secs, espècies seques i tocs lleus de cremosos. El pas en boca és ampli i integrat, degut a una criança més llarga que l'anterior. Té una amplitud que el fa agradable i convida a una altra copa.

L'últim de la sèrie serveix per donar a conèixer altres llocs d'elaboració a França amb el "Mètode tradicional", com és ara aquest Sieur d'Arques fet a Occitània.

Sèrie 3: Escumosos Rosats

7. Castell de Vilarnau Rosé (Cava)
8. Bertha Pinot Noir Rosat (Cava)
9. Dom Ruinart Rosé (Champagne)

En aquesta última sèrie s'exposen els caves i champagnes rosats. L'elaboració de aquests escumosos, venint d'un vi base rosat, més sensible al pas del temps que els blancs, presenta doncs una problemàtica afegida. Això fa difícil tenir caves rosats brut nature (però no impossible).

El primer de la sèrie, elaborat amb Trepat i Pinot Noir, és representatiu dels caves rosats. Mostra un color viu i la bombolla té bon despreniment sense ser del tot fina. El seus aromes són fruitals (fruits vermells) i fins i tot florals (rosa). El pas en boca és prou equilibrat i saborós, obtenint en conjunt un vi escumós molt agradable i amb certa elegància.

El segon, elaborat amb Pinot Noir, són figures d'un altre paner. El color no és tan pujat com l'anterior, trobem la bombolla bastant més fina i els aromes, talment làctics (formatge) com correspon a la Pinot Noir. Després, desplega també un deix fruital. El pas en boca, elegant i delicat, fa palès que som davant un vi molt bo.

Per últim tastem un champagne rosat que, malgrat ser similar a l'anterior, té un color una mica més clar i una bombolla més fina. Els aromes resulten similars, però és en el pas en boca, ampli i global, on hi trobem la diferència, degut a la llarga cria.

Per acabar, en aquesta segona sessió també poden considerar els següents vins de similars característiques.

A la primera sèrie s'hauria de trobar un elaborador que produís aquests tres estils de cava, ja que la idea es acarar-los directament.

Per la segona sèrie, podem buscar molts i diversos caves, com ara el Raventós i Blanc, Agustí Torelló i Mata, Segura Viudas, Recaredo, Juvé i Camps, sempre considerant els seus caves de més cria, pel Champagne amb el Moët Chandon Brut Impérial ja faríem el fet, i per altres llocs amb el mètode tradicional, es pot deixar a discreció, però recomanaria un Crémant francès.

Per a la tercera sèrie d'escumosos rosats, podem triar-ne entre d'altres el Portell Rosé o bé el Jané Ventura, el Juvé i Camps, o Recaredo, o Microcosmos, amb més 'cachet'. I pel Champagne, qualsevol rosat gairebé faria el fet: Grande Dame, Moët Chandon, etc...



© 2008 Joan Farré. Agraïments a Anna Iturbide.