



Burbujas sin nombre propio

Los vinos espumosos se prodigan por toda la geografía española, elaborados con diferentes uvas blancas y tintas. Están de plena moda. Pero eso sí, a la hora de llamarlos por su nombre, nos lo ponen más difícil cada día



Brut Rosé Pago Guijoso / A Copa Llena

Nos ha costado mucho, muchísimo, que el imaginario colectivo del español medio dejara de llamar "champagne" a los vinos espumosos elaborados en nuestro país, y aprendiera a denominarlos "cavas". Pero lo conseguimos. Tanto es así que en más de una ocasión me he topado con el típico enteradillo que se empeña en llamar "cava" al Moët & Chandon, por ejemplo. Pero resulta que últimamente las cosas se están complicando. Y hay bastantes "cavas", completamente catalanes y de San Sadurní y de marcas muy prestigiosas y conocidas que tampoco pueden llamarse "cavas" sino "classic penedés,"conca del Riu Anoia o "corpinnat". Sí, como lo leen... Hace algunos años varias bodegas elaboradoras de "cava" abandonaron la D.O. Cava y crearon estas otras "denominaciones" con dichos nombres, con todos mis respetos, tan poco comerciales, sobre todo fuera de los territorios catalanes. (Este tema merece un capítulo independiente). Así que ahora tenemos que mirar muy mucho que estamos bebiendo para poder llamarle "cava". (A propósito tengo que añadir que marcas tan reconocidas como **Juvé y Camps**, un referente de calidad y bien hacer desde hace 100 años que acaban de cumplir hacer unos días, siguen siendo "cava" con todos los honores)

Hace más de 30 años, cuando se creó la D.O. Cava, se ampararon bajo este nombre vinos espumosos elaborados en Alava, Navarra, La Rioja, Valencia, Badajoz, Zaragoza, Barcelona, Girona, Lleida, y Tarragona... muchos otros vinos elaborados en Cádiz, Almería, Sevilla, Murcia, Valladolid, etc... nunca pudieron llamarse "cava" por muy espumosos que fueran. Entonces y ahora.

¿Y cómo llamamos a todas estas burbujas sin papeles? Lo único que puedo recomendarles es que los llamen vinos espumosos y así siempre quedarán divinamente porque todos, son espumosos. Y "Espumosos Elaborados por el Método Tradicional" cuando así lo sean -que es en la gran mayoría de los casos;- es decir, con su segunda fermentación y su crianza en la botella.

Sería tarea difícil y casi interminable que yo les hiciera una relación de los vinos espumosos que se elaboran en nuestro país, como pueden y podrán ver, en prácticamente todos los puntos cardinales... Lo único que pretendo es destacar algunas elaboraciones especiales, especialmente andaluzas, y contarles algo de la historia de nuestro pasado chispeante.

Ni Toledo iba a estar al margen de la eclosión de la burbuja de calidad. Recientemente ha salido al mercado el primer Espumoso Método Tradicional de bodegas **Noc**, situada en plenos Montes de Toledo. **Noc Brut Rosé**, de uva tempranillo y su hermano llamado **Noc Prestige**, que es el único espumoso que se elabora, hasta el momento, con uva viognier y chardonnay. Muy francesas ambas.

Ni tampoco la manchega Albacete quería dejarse al margen de las burbujas, sin nombre propio como ya hemos ido viendo, pero sí de calidad. En la zona de Campo de Montiel, a 1.100 metros sobre el nivel entre dos parques naturales (Lagunas de Ruidera y Sierra de Alcaraz) acaba de nacer una espumosa y rosa criatura llamada **Brut Rosé A. Conesa 58**, de las bodegas **Familia Conesa-Pago Guijoso**, con 18 meses de crianza en botella y elaborado con las uvas merlot y syrah, también dos francesas muy afincadas en nuestro país y en este caso, con acento manchego

https://cadenaser.com/emisora/2021/12/07/radio_jerez/1638879427_208744.html