Diferencias entre el cava y el champagne

08/01/2016





Son imprescindibles en nuestras fiestas, y jamás los podemos olvidar en cualquier acontecimiento, los vinos espumosos siempre están unidos al momento de las celebraciones. También es cierto que este tipo de vinos suelen acompañarnos cada vez más durante los aperitivos, el marisco, los dulces y ¿por qué no? hasta después de un buen desayuno. Pero en realidad podemos distinguir entre un Cava y un Champagne.

Quiero a continuación hacerles llegar un breve resumen de sus diferencias más importantes.

Cava:

La gran mayoría de los cavas son secos y con cierto grado medio de acidez. Su producción se realiza de forma mayoritaria en Cataluña, aunque también y en menor medida en las provincias de Álava, Badajoz, Valencia, Zaragoza y La Rioja. El núcleo mayor de producción lo encontramos en el Penedés, siendo Sant Sadurní d´Anoia el centro neurálgico del Cava.

Las variedades de uva que se utilizan para su elaboración son las siguientes:

Blanca: Macabeo (Viura), Malvasía (Subirat Parent), Parellada, Xarel.lo y Chardonay.

Tinta: Monastrell, Pinot Noir, Garnacha tinta y Trepat. Esta última variedad solamente se utiliza para elaborar el

Cava rosado.

Los cavas son siempre mono añada. Suele ser típico embotellar de una sola vendimia un coupage de vinos. Su elaboración es mediante el "Méthode Champenoise". Para los menos versados puedo aclarar que es el Método Tradicional de segunda fermentación material en botella, siendo su crianza entre 2 y 4 años para obtener un grado óptimo de maduración.

El contenido en azúcares naturales según los diversos tipos de Cavas son: Brut Nature: inferior a 3g/l.

- Extra Brut: Entre 0-6 g/l.
- Brut: Inferior a 12 g/l.
- Extra Sec: Entre 12-17 g/l.
- Sec: Entre 17-32 g/l.
- Semi-sec: Entre 32-50.
- Dulce: Superior a 50+ g/l.

Champagne:

Una de las regiones vinícolas más importantes de Francia, la cual produce el vino espumoso (blanco o rosado) con el mismo nombre, elaborado según el método tradicional de esta región.

Las variedades de uvas que se utilizan son:

Blanca: Chardonnay.

Negra: Pinot Noir y Pinot Meunier.

Estas dos últimas son vinificadas de la misma manera que la blanca (sin extraerles la coloración de la piel).

Debido a las condiciones climatológicas de esta región, en numerosas ocasiones se tienen que utilizar uvas de diferentes vendimias, aunque también suelen existir añadas excepcionales, logrando elaborar un Champagne millésime. Esta elaboración procede sola y exclusivamente de una vendimia, debiendo de ponerse en la etiqueta de la botella el año de la cosecha.

Para lograr un grado óptimo de maduración se requiere de largas crianzas (a partir de 5 años). Al igual que el cava, el método es el "Champeonise", siendo su segunda fermentación y crianza del vino llevadas a cabo en la misma botella.

Contenido en azucares:

- Brut Nature: Inferior 0-3 g/l.
- Extra Brut: Entre 0-6 g/l.
- Brut inferior: Inferior 0-12 g/l.
- Extra Sec: Entre 12-17 g/l.
- Sec: Entre 17-32 g/l.
- Demi Sec: Entre 32-5O g/l.
- Doux: Superior 50+ g/l.