

# Falando de Vinhos

Por Flávio Bin

## Cava: O espumante da terra de Gaudí

Cava é o nome dado pelos espanhóis ao seu tradicional espumante. A bebida é elaborada na Catalunha, nordeste da Espanha, onde todos falam em primeiro lugar o catalão e em segundo o espanhol. A capital é Barcelona, epicentro da arte, literatura, filosofia e gastronomia. Além de Gaudí, a Catalunha também é a terra de Salvador Dalí, Picasso e Miró. O Cava é elaborado especificamente ao sudoeste de Barcelona, onde localiza-se a região de Penedès.

Neste local, a produção de vinhos é muito antiga. Segundo estudiosos, tal cultura foi introduzida pelos Fenícios, cerca de 700 anos A.C. Mas a primeira garrafa do espumante Cava em Penedès "estourou" apenas no ano de 1872, para alegria dos catalães.

### Os vinhedos e o clima

O vinhedo se situa em três níveis na costa do mar Mediterrâneo:

- A faixa costeira de Bajo-Penedès que culmina a 250 metros de altitude e goza de clima quente;
- O Médio-Penedès: que sobe até 500 metros e cujo clima mais fresco produz uvas de melhor qualidade. A maior parte das vinhas para o Cava se encontra nesse nível;
- O Alto-Penedès: de 650 à 800 metros de altitude. Especial para uvas tintas. Há a cadeia de montanhas Montserrat que protege os vinhedos contra os rigorosos ventos do norte. O mar Mediterrâneo aquece e tempera o clima da região. No solo, predominam calcário e argila.



Cava Don Roman Brut

As tradicionais uvas brancas utilizadas na sua elaboração são autóctones, ou seja, oriundas da própria região. São elas:

- Macabeo: que dá um sabor frutado e uma boa acidez;
- Xarel-lo: possui corpo, álcool e acidez;
- Parellada: delicadeza e aromas.

A uva branca Chardonnay está cada vez mais sendo usada junto com as outras uvas citadas, para dar um pouco mais de requinte ao produto final.

Uma observação importante para o consumidor deste espumante é quanto a sua forma de elaboração. É utilizado o mesmo método da região francesa de Champagne, o método champenoise, no qual a segunda fermentação é realizada na própria garrafa. Isto resulta num espumante de melhor qualidade. Este método também é chamado de Clássico ou Tradicional, o qual vem descrito nos rótulos destes espumantes.

O Cava, depois de pronto, fica ainda por alguns anos em adegas subterrâneas, descansando e ganhando complexidade. Um dos pontos fortes deste vinho é a sua relação de qualidade com baixo preço.

Entre os Cavas mais consumidos no Brasil estão o "Brüt" (Seco) e "Demi-Sec" (Meio doce). Hoje também encontramos o Cava Rosado, cada vez mais procurado pelos enófilos.

Costumo degustar o Cava Don Roman Brüt e o Rosado. O Brüt apresenta uma cor amarela palha com leves reflexos dourados e perlage persistente. Fresco e equilibrado, com notas florais, boa acidez e cremosidade. O Rosado tem uma cor rosé mais forte e brilhante. Frutado, lembra framboesas e morangos. Tem uma boa cremosidade, frescor, vivacidade e equilíbrio.

Como está chegando o verão, esta é uma boa pedida. O Cava vai sempre muito bem para acompanhar antipastos, peixes, frutos do mar ou apenas para beber à beira da piscina ou da praia.

Abrços,

Flávio Bin