



Número:
 Sección: FdeS / Vino
 Página: 14

Tipo de página: Interior
 Edición:
 Impresión: B/N

14
 SÁBADO
 12 JUL
 2008

ES EN LIBERTAD

VINO

UNA FAMILIA DE VISIONARIOS

Ochenta años de Cavas Mestres

por Enrique Calduch
 Mestres se caracteriza por el tratamiento que da al vino base, pero también por su constante innovación desde su fundación en 1928.

Fue en 1928, es decir, hace 80 años, cuando Josep Mestres, "heret" de una familia de viticultores que elaboraban vino a granel, decidió abandonar la confección de este tipo de vinos, arrancar las cepas de tinto, sustituir las por las tradicionales blancas de Macabeo, Parellada y Xarel·lo, y ponerse a hacer y embotellar ese espumoso que se había puesto de moda y que tenía tan buena salida comercial.

Desde su bodega histórica, situada ni más ni menos que en plena Plaça Major de Sant Sadurn d'Anoia, la capital del cava, han visto pasar los años y las generaciones y han sabido evolucionar de los cavas clásicos a los más modernos, que realizan en estos momentos. Son una saga curiosa, porque se han pasado la vida innovando. En primer lugar, presumen, con razón y documentación en mano, de llevar 27 generaciones trabajando sobre la misma propiedad, transmitida de *heret a heret*, desde 1921. De ahí que sus botellas y cajas suelen llevar un estampado con la copia del manuscrito original, que todavía conservan.

Mestres es una cava del tipo mediana-pequeña, ya que elabora unas 250.000 botellas al año, muy alejada de los grandes portaviones de la denominación, y su vino está basado en 20 hectáreas propias y algo de uva que compran a algún vecino. Como son de toda la vida, la última renovación del viñedo la hicieron entre 1955 y 1968, con lo cual, presumen de tener los viñedos más viejos de la zona.

La elaboración
 Como la mayor parte de los aficionados saben, el cava o el champagne parte de un vino blanco o vino base que se fermenta y elabora con normalidad. A continuación, se pone en botellas de grueso cristal, se le añaden nuevas levaduras y fermentos, se cierra sujetando el tapón con alambres para que no salte, y, dentro de la botella,

se realiza una segunda fermentación, que produce burbujas. Luego, las botellas pasarán a "pupitres", donde poco a poco se van inclinando y moviendo para que las burbujas se acerquen al cuello de la botella. Una vez allí, se quita el tapón o se "degüella", se sustituye el vino que ha salido, por lo que se llama un "licor de expedición". Cada casa tiene su receta, que, fundamentalmente, contiene azúcares, lo que hará que el cava entre en las calificaciones de semiseco, seco, brut o brut nature si no lleva ningún licor de expedición. Bien, pues en todo este proceso los Mestres han sido

pioneros de la innovación en muchos casos. Josep, el fundador, en el año 45 llegó a la conclusión de que el cava que más le gustaba era el que no llevaba ningún licor de expedición, lo que él llamaba "brut", y arrojó con lo que ahora es el brut nature, precisamente el cava más apreciado.

Personalidad propia
 La firma siempre se ha caracterizado por el tratamiento que le da al vino base, que generalmente suele pasar un tiempo en barrica antes de ir a la botella a realizar la segunda fermentación. Esto le dará un carácter muy especial al cava, con tonos más profundos de tostados y ahumados de la madera. Otro de sus planteamientos tradicionales es que cuando se está realizando la segunda fermentación en la botella, la mayoría de los cavistas las tapan con chapas, como las de las cervezas, que quitan en el momento del degüelle. Mestres mantiene los tapones de corcho, porque sostienen que permite una mayor oxigenación del vino y favorece su evolución. Es más caro, pero es otro signo de identidad. También fueron pioneros en la utilización de la palabra cava. Hasta los años 80, cuando los franceses y la Unión Europea se pusieron serios, en las etiquetas de los espumosos que se elaboran en España ponía champagne, hubo que transformarlo y pasar a llamarlo cava. Bueno, pues eso ya lo hicieron los Mestres, en 1959, cuando decidieron poner directamente Cavas Mestres y los registraron oficialmente. Elaboran toda una línea de espumosos más que razonables, pero el alta gama es el Mas Vix, cuyo vino base ha pasado 12 meses en barrica y siete años en botella con las llas. El resultado es un cava muy elegante, con ligeros toques de tostados, pero sutil, y con una boca estupenda, potente, carnosa, frutal en retrogusto, muy seca y con un final amargo muy agradable.

Un vino excelente para brindar por el 80 cumpleaños de la casa. Sobre todo ahora, en verano, que lo que más apetece es tomarse un rico cava fresquito, de aperitivo o para comer.

Elaboran pocas botellas al año y llevan 27 generaciones trabajando la misma tierra


