

& GASTRONOMÍA, VIAJES Y TENDENCIAS

309
NOVIEMBRE
2025

MIVINI



**BODEGA
EJEMPLAR**
Vallförmosa

CATA
*La añada en
los espumosos*

VIAJE
*La Xarel·lo escribe el
porvenir del Penedès*

**PRÁCTICA
DE CATA**
Oxia Orange Wine 2024



El apasionante mundo de la añada en los espumosos

Queremos traer a nuestra penúltima cata del año una cuestión que en más de una ocasión os habrá llamado la atención. ¿Por qué algunos espumosos indican la añada y otros no? ¿Nos indica detalles de elaboración? ¿Hay diferencias cualitativas? Veremos, y sobre todo cataremos, una bonita selección de espumosos con y sin añada indicada para ver esas diferencias.

En el mundo del vino espumoso, uno de los aspectos más fascinantes y reveladores es la diferencia entre un espumoso de añada –también llamado *Vintage* o *Millésimé*– y aquellos que no indican el año de cosecha. Esta distinción no es simplemente un detalle estético en la etiqueta: encierra una filosofía de elaboración, un estilo de bodega y una forma distinta de entender el tiempo en el vino.

Un espumoso de añada es el resultado de uvas cosechadas en un único año considerado especial por el productor. Las casas productoras de espumosos suelen declarar añada únicamente cuando la naturaleza ofrece una vendimia excepcional: condiciones climáticas equilibradas, maduración perfecta y uvas que expresan carácter propio. El elaborador decide entonces que el vino tiene suficiente calidad y potencial para “contar la historia” de ese año. Se vinifica y envejece siguiendo procesos tradicionales, pero siempre resaltando el perfil particular de esa cosecha. El resultado es un espumoso con identidad única, irrepetible, que refleja el terruño y el clima de esa añada concreta.

En ese aspecto, hemos preguntado a Pepe Hidalgo, director técnico de Juvé & Camps, casa con trayectoria centenaria y todo un referente en la elaboración de cava, que reflexiona sobre la necesidad de mezclar añadas en Champagne porque el clima allí hace complicado que se puedan elaborar espumosos de añada por temas de maduración: “Conseguir una maduración óptima es complicado y solo se da en años excepcionales, a partir de los cuales se elaboran los prestigiosos *Vintage*”, explica Hidalgo. “Esta idea trasladada a nuestro espumoso (Cava, *Clàssic Penedès*, *Corpinnat*...) parece a priori no ser necesaria, puesto que el clima en torno al Penedès es menos riguroso y la maduración está garantizada. Aquí es quizá, más que una obligación, una opción por la cual las casas deciden

elaborar un *vintage* para expresar las cualidades de la añada.

Por otro lado, los espumosos sin añada se elaboran mezclando vinos base de diferentes años. Esta práctica permite al productor mantener un estilo constante que los consumidores reconocen botella tras botella. Lejos de ser una opción de menor calidad, esta mezcla es una verdadera obra de precisión: los enólogos seleccionan vinos para aportar complejidad, frescura y equilibrio. Así, se neutralizan los altibajos que pueda haber en una vendimia determinada y se consigue un perfil armonioso, fiel a la marca.

Por su parte, los espumosos sin añada destacan por su versatilidad y accesibilidad. Al buscar equilibrio y consistencia, suelen tener una frescura vibrante y un perfil aromático reconocible, lo que los hace ideales para quienes desean disfrutar del estilo clásico de una bodega sin esperar a una ocasión especial. Son vinos diseñados para el consumo más inmediato, aunque muchos también soportan cierto envejecimiento en botella.

Hidalgo nos resume que, en términos de concepto, el *Vintage* es una declaración de confianza en la naturaleza: el productor asume que ese año es digno de memoria. El *No-Vintage* es una muestra de arte humano, donde la habilidad de mezclar diferentes añadas crea armonía y fiabilidad. Ambos estilos se complementan: uno ofrece singularidad y emoción, el otro continuidad y tradición. En cualquier caso, para Pepe Hidalgo en ambos casos hay una labor de precisión e interpretación, todo ello sin olvidar el nivel de riesgo, que hay que elogiar.

Así, elegir entre ellos es una cuestión de intención: quien busca una experiencia única y compleja encontrará en el *Millésimé* un tesoro; quien valora equilibrio y estilo constante disfrutará plenamente de un espumoso sin añada. En cualquier caso, ambos representan la diversidad y riqueza del universo del vino espumoso.

CATA

GRAN CLAUSTRO BRUT NATURE GRAN RESERVA 2019



Perelada
D.O.P. Cava
www.perelada.com
Chardonnay,
Pinot Noir

Consumo: 8 °C | PVP: 19,95 €

🍷 Risotto de setas

Es una afada repleta de fruta, de detalles de hinojo y un fondo de complejidad que aporta la crianza en rima (mínimo 30 meses). Sabroso en boca, pleno, con una burbuja bien integrada y un final en el que desfilan multitud de matices (repostería fina, bolas de anís...). Persistente y fresco.

GRAN DUC 2019



Canals & Munné
D.O.P. Cava
www.canalsimunne.com
40% Pinot Noir, 40% Xarel·lo,
20% Macabeo

Consumo: 8 °C | PVP: 40,90 €

🍷 Mariscos

Aromas de gran delicadeza de heno, camomila y otras flores silvestres que acompañan a finos toques ahumados y de almendra cruda. En boca sorprenden recuerdos ansados y de fruta madura. El punto de tema mojada y hojancaca aparece al final de un recorrido bien armado.

MASET 1917 2021



Maset
D.O.P. Cava
www.maset.com
Xarel·lo, Macabeo,
Pinot Noir

Consumo: 8 °C | PVP: 34,65 €

🍷 Verduras en tempura

Muestra una serie de detalles frutales dulces que le dan un brío interesante. Apuntes de níspero y algo de frutos del bosque. Detalles de brioche, heno mojado y bolas de anís. En boca desaccan la parte crítica y los detalles de la crianza en rima de más de 40 meses. Sutil amargor al final.

SUMARROCA GRAN RESERVA 2022



Bodegas
Sumarroca
D.O.P. Cava
www.sumarroca.com
Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Consumo: 8 °C | PVP: 19,95 €

🍷 Magret de pato

Es interesante porque despliega una serie de registros aromáticos que sugieren frescura en todo momento. Detalles cítricos, silvestres y minerales. Todo ello encuadrado en apuntes de heno, finos tostados y de flor de infusión. En boca se mantiene esa frescura con un final de repostería.

TERRIT 2021



U MES U
D.O.P. Cava
www.umesu.wine
Xarel·lo

Consumo: 8 °C | PVP: 17,25 €

🍷 Lasaña de carne

El estilo viene definido por la fermentación del vino base en barrica. Notas cremosas y de especias dulces que sazonan una fruta madura muy limpia. En boca continúa el despliegue de matices con recuerdos de hongos, tostados finos y un posgusto amplio y sabroso.

VALLFORMOSA 150 GRAN RESERVA 2020



Vallformosa
D.O.P. Cava
www.vallformosa.es
Xarel·lo

Consumo: 8 °C | PVP: 49 €

🍷 Ostras

En nariz muestra un perfil cremoso en sus matices de repostería, ansados y un punto balsámico de hierbas de monte. En boca, en su condición de brut, encontramos un recorrido con notas de fruta de hueso madura, toques cítricos y una burbuja delicada que favorece la sensación de frescura.

CARPE 2019



Mastinell
D.O.P. Cava
www.mastinell.com
Macabeo, Xarel·lo,
Parellada, Chardonnay

Consumo: 8 °C | PVP: 24,90 €

🍷 Jamón Ibérico

Interesante por la viveza que muestra en matices, entre los que desaccan los aromas de hinojo, menta y una fruta de hueso madura. En un segundo plano, detalles de pan tostado. En boca transcurre con sensación de estructura y una sensación licorosa. Largo, con detalles de hojancaca.

MÍTIC 1908 2021



Cava
Oriol Rossell
D.O.P. Cava
www.oriolrossell.com
Xarel·lo, Macabeo

Consumo: 8 °C | PVP: 17,70 €

🍷 Sushi

Con buena intensidad, nos ofrece un perfil mediterráneo muy bien definido por los recuerdos de flores silvestres y hierbas de monte. La parte de la crianza nos deja detalles de panadería y manzana asada. En boca tiene extracto, la fruta parece confitada y deja un eco de brioche muy grato.

NODUS RESERVA 2022



Bodegas
Nodus
D.O.P. Cava
www.bodegasnodus.com
Chardonnay

Consumo: 8 °C | PVP: 18 €

🍷 Gambas blancas

En matices destaca su cremosidad, los detalles de fruta madura, especias, brioche y ansados. En boca se desarrolla con buena complejidad y fluidez de paso, de manera que la burbuja es sutil y delicada. Final de recorrido medio en el que vuelven los recuerdos de repostería.