

## TIPOS DE CAVA

El cava se clasifica en distintos tipos en función de diferentes criterios, atendiendo a la duración de la crianza, el contenido de azúcar y las variedades de uva empleadas.

### Según el tiempo de crianza

La duración del proceso de elaboración del "CAVA", que comprende, desde el momento del tiraje hasta el degüelle, es como mínimo de 9 meses.

Desde el tiraje hasta el degüelle:

- CAVA: a partir de 9 meses de crianza
- CAVA RESERVA: a partir de 15 meses de crianza
- Aquel cuya crianza, desde el tiraje hasta el degüelle no es inferior a 15 meses
- CAVA GRAN RESERVA: partir de 30 meses de crianza
- Aquel cuya crianza, desde el tiraje hasta el degüelle, no es inferior a 30 meses



### Por contenido de azúcar

En función de los gramos de azúcar añadido por litro al final del proceso de elaboración, los Cavas se clasifican en:

- BRUT NATURE Hasta 3 g/l y sin adición de azúcar
- BRUT Hasta 12 g/l
- EXTRA SECO Entre 12 y 17 g/l
- SECO Entre 17 y 32 g/l
- DULCE Más de 50 g/l



### Por las variedades de uva que componen el coupage

Las variedades de uva destinadas a la elaboración de «Cava»:



Variedades de uva blanca:

- Macabeo (Viura)
- Xarel.lo
- Parellada
- Malvasía (Subirat Parent)
- Chardonnay
- Garnacha tinta

Variedades de uva tinta:

- Monastrell
- Pinot Noir
- Trepat

La variedad Trepat únicamente puede utilizarse para la elaboración de Cava rosado.

Las **variedades principales** que se utilizan son: **Macabeo** (Viura), **Xarel.lo** y **Parellada**.

## Consejos para el consumo del cava

La **temperatura de servicio** del cava debe estar comprendida entre **5-8 grados**. Los Jóvenes deben de estar más fríos de los Reserva y Gran Reserva.



Para lograr **la temperatura ideal** debemos hacerlo **enfriando el cava de manera natural**, ya sea en la nevera durante unas horas o bien durante 20 min en un recipiente con agua y cubitos de hielo. Nunca debemos usar el congelador ya que un violento cambio de temperatura podría perjudicar sus propiedades, entre ellas su sabor.

Para **descorchar el cava** la manera más sencilla es sujetar el fondo de la botella con una mano y el tapón con la otra. A continuación, **giramos la botella, nunca el corcho**. El descorche debe sonar como un discreto ¡plop!, en vez de un ruidoso ¡pum!. Si esto ha ocurrido lo habremos descorchado como lo hacen los expertos.

La **copa** debe ser de **crystal fino** y transparente, aflautada o en forma de tulipa, pero siempre **alargada y estrecha** para que conserve los aromas.

Las levaduras que se emplean en su elaboración, así como las uvas, son ricas en polifenoles y otros poderosos **antioxidantes que retrasan el envejecimiento de las células**.