



El Penedés y el Cava

El cava por definición, es un vino espumoso español, blanco o rosado, elaborado al estilo del que se fabrica en Champaña (Francia) conocido como método *champanoise*. En la región del Penedés en Cataluña (España) se produce el 90% de los cavas del país.

Siempre quise saber más de los vinos espumosos que alegran nuestras fiestas. Por recomendación de un conocido, me puse en contacto con la compañía Fine Wine & Gourmet Travel de Miami, que ofrece tours gastronómicos en diversas partes del mundo. Así que me apunté al viaje a la región del Penedés.

Nada más tocar tierra en Barcelona, nos dirigimos al puerto deportivo para almorzar en el restaurante La Gavina donde la *fideuà* negra (paella pero con fideos en lugar de arroz, con calamares y su propia tinta) estaba fantástica. Nos quedamos como boas adormiladas en el autobús mientras no dirigíamos a el complejo Món San Benet, donde el punto de atención es la Fundación Alicia, un centro de investigación en unas modernísimas instalaciones, dedicado a la innovación tecnológica en cocina, salud y hábitos alimentarios. La fundación cuenta con un Consejo Asesor presidido por el famosísimo chef Ferrán Adrià, con el asesoramiento del cardiólogo Valentí Fuster.



© CORTESÍA DE BODEGAS J. MIQUEL JANÉ

¿Cuál es el mejor aceite para freír papas? ¿Cuál es menú escolar más adecuado? Allí tienen la respuesta. El complejo cuenta también con La Fábrica, un edificio que aloja salas de conferencias, talleres, tienda y el restaurante La Fonda, el moderno hotel Món y un monasterio medieval del siglo XII con jardines para pasear y meditar. La cena en el restaurante del hotel fue extraordinaria, sirviendo un menú de degustación con diez platos diferentes de cocina vanguardista, cada cual más exótico y sabroso.

Al día siguiente visitamos las bodegas J. Miquel Jané, productora de vinos. Bernardette Miquel, enóloga y la joven dueña de las bodegas, nos atendió con mil amores, dándonos una lección magistral a pie de sus viñas, de las diversas formas de plantar las viñas y de podarlas.

Fue verdaderamente emocionante ver a esa mujer con que pasión y orgullo hablaba de sus viñedos. A la hora del almuerzo, a base de tapas, pudimos probar toda la gama de sus excelentes vinos. De allí pusimos rumbo a las Bodegas Vilarnau, especializada en cavas de producción industrial, con un alto grado tecnológico en la producción y el control de calidad, lo que revierte unos productos de calidad consistente. De nuevo llega la cata de los diversos productos, acompañados de más comida.

La última parada fue la bodega de la familia Pagès Entrena, totalmente opuesta a la anterior pues se trata de una producción artesanal. El propio Joan Pagès i Entrena nos explicó con todo lujo de detalles el proceso de producción y después asistimos a un taller en el que catamos tres variedades de cava (Macabeo, Xarel.lo y Parellada) y aprendimos a hacer mezclas de cavas y a apreciar un buen cava y por qué —muy ilustrador—. Bajamos a la

cueva donde reposaban las botellas en su proceso de fermentación a destapar más cava y ... más comida. Como ellos, existen pequeñas bodegas familiares en la región.

Ya exhaustos y panzudos, llegamos al Molí Blanc, un hotel de tan solo 12 habitaciones construido en lo que fue un antiguo molino de papel y regentado por sus dueños, un encantador matrimonio joven, que con su calor y amabilidad nos hicieron sentir como en nuestra propia casa.

Refrescados por un buen descanso nos dirigimos esta vez a la finca privada Can Masia, de 600 años de antigüedad, que ha pertenecido a la familia Bohigas por cuatro siglos. En los terrenos de la finca cultivan sus propias viñas, produciendo una gama de vinos y cavas. La casa principal de la finca es una típica masía señorial catalana, clasificada de interés histórico y artístico.

El simpático dueño, Josep Bohigas, nos recibió y nos dio un tour por la masía, llevándonos a los sótanos donde duermen las botellas de sus Cavas Bohigas. Pudimos catar la exquisitez de sus vinos y cavas.

Por la tarde, nos dirigimos a la Selva de Camp, una zona agrícola, donde nos esperaba el descanso y relajación en el hotel Mas Passamaner. La cena en La Gigantea, el restaurante del hotel, al mando del prestigioso cocinero Joachim Koerper, nos ofreció una nueva visión de la clásica cocina mediterránea, a veces, con desconcertantes platos.

Ya era el último día de viaje y tocaba un poco de turismo. Fuimos a la playa de Cambrils, donde a respirar el aire fresco del mar, pasear en lancha por la bahía, y cómo no, a comer más, esta vez en el restaurante vanguardista Rincón de Diego, con sorpresivas especialidades.

En la tarde, pasamos por la bella

Tarragona, entre sus murallas y vestigios romanos. Y como despedida, para brindar y despedir el grupo, qué mejor que unas buenas tapas y un buen vino en La Vinoteca de las bodegas Torres en Barcelona.

El cava cuenta con su propia denominación de origen desde 1991. Como resumen, no pudimos aprovechar el tiempo mejor, ni tampoco aprender tanto en tan poco tiempo. **NE**

Información útil

Fine Wine & Gourmet Travel
www.fwandgt.com

The advertisement for Planet Lighting features a central logo with a globe and the text "planet lighting" and "fans bulbs furniture". It displays several lighting products: a spherical pendant light, a modern interior scene with a white sofa and ceiling lights, a chandelier, and a row of cylindrical pendant lights. Text highlights "A sólo 15 minutos del Aeropuerto de Miami" and lists store hours: "Horario: Lunes a Jueves 9am - 7pm • Viernes 9am - 6pm • Sábado 11am - 5pm • Domingo Cerrado". It also includes contact information: "MUEBLES • LÁMPARAS DE INTERIORES Y EXTERIORES • DISEÑO RESIDENCIAL Y COMERCIAL • INSTALACIÓN 5120 Biscayne Blvd. Miami, FL 33137 • t: 305.757.5001 • f: 305.757.5023 • www.planetlighting.net".