



Imagen del 1908 en la que se ve a un grupo de mujeres realizando el degüelle de las botellas a mano. / Bodegas Bilbaínas

Algo que celebrar

Bilbaínas, Muga y Escudero, las únicas bodegas en La Rioja que continúan elaborando cava con la técnica tradicional

Texto y fotografías: *Raquel Cano*

La botella preside la mesa y todo parece dispuesto. La malla que ciñe el corcho protege el líquido contenido en su interior del resto del mundo. En la cara oculta, el cava aguarda fresco, ligero, escondido. Retirada la pequeña armadura, un sonido en seco, y poco después las burbujas ascenderán por la copa buscando la orilla. Pero esta vez el aroma del cava nos recuerda a los campos de Viura y Malvasía, y a las tierras donde se cultivan. Porque en La Rioja se elaboran vinos espumosos bajo la DO Cava con el mismo método tradicional de hace siglos. Tres bodegas riojanas, Bodegas Escudero, Bodegas Muga y Bodegas Bilbaínas, siguen elaborando hoy cava como entonces, y sitúan a La Rioja en la cuarta productora nacional.



Desde que los romanos dejaron sus huellas sobre las tierras de La Rioja, los cultivos vitícolas han poseído una atrayente fascinación para las gentes que las han habitado. Primero fue el vino, y siglos después, el cava. La elaboración de vinos espumosos en La Rioja tuvo su desarrollo a principios del siglo xx. La Rioja posee un potencial vitícola inmejorable y resulta una zona geográfica idónea para su cultivo. El cava es un tipo de vino cuyo proceso de elaboración difiere de otros por usar el método *champenoise*—originario de la región de Champagne—que consiste en someter al vino a una segunda fermentación en botella. Tres bodegas riojanas emprendieron su particular viaje hacia el mundo del cava, Bodegas Escudero, Bodegas Muga y Bodegas Bilbaínas, y siguen elaborando cava como hace siglos.

La Denominación de Origen Cava concentra en la actualidad a siete Comunidades Autónomas a lo largo de todo el territorio nacional: Cataluña, La Rioja, Aragón, Navarra, País Vasco, Comunidad Valenciana y Extremadura. La Rioja es la cuarta productora, con un total de 163.652 botellas al año. En la actualidad 113,04 hectáreas en La Rioja están inscritas en la Denominación de Origen Cava, que se reparten por una veintena de municipios, entre otros, Haro, Alesanco, Azofra, Briones, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Río Tirón, Fonzaleche, Hormilla, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo y Grávalos (datos ofrecidos por el Consejo Regulador Cava). En La Rioja, al coincidir en un mismo ámbito geográfico dos Denominaciones de Origen: Rioja y Cava, existe lo que se conoce como “doble inscripción”, un sistema que permite a agricultores y bodegas inscribir sus viñedos en las dos Denominaciones, siempre que se informe al Consejo Regulador Rioja de la cantidad de uva que se destina a uno u otro vino. El Consejo Regulador Cava tiene su sede en Cataluña y fija la producción máxima autorizada en 12.000 kg/ha.

Hemos hablado con estas tres bodegas riojanas para conocer su particular historia. El inicio de algunas de ellas comienza por amor al cava transmitido de padres a hijos, es el caso de Amador Escudero, cuarta generación de bodegueros y enólogo de Bodegas Escudero (Grávalos), la única bodega riojana inscrita exclusivamente en la DO Cava. Sentados en una mesa en una pequeña sala contigua a la bodega, Amador relata todo: “mi padre estudia enología y se marcha a Vilafranca del Penedés, y es ahí donde aprende a hacer cava. Vuelve aquí y sigue haciendo vino, empieza a hacer sus botellitas de cava pero como capricho, a lo mejor hacía unas 100 ó 200 botellas para los amigos”.

Isaac Muga, biólogo y enólogo de Bodegas Muga (Haro), se incorporó hace siete años a la bodega; aunque ya elaboran cava desde los años setenta, no se hizo de forma regular por falta de tiempo. Isaac estudia y trabaja en Francia, y regresa con un concepto claro de lo que quería hacer: retomar la actividad emprendida por su padre

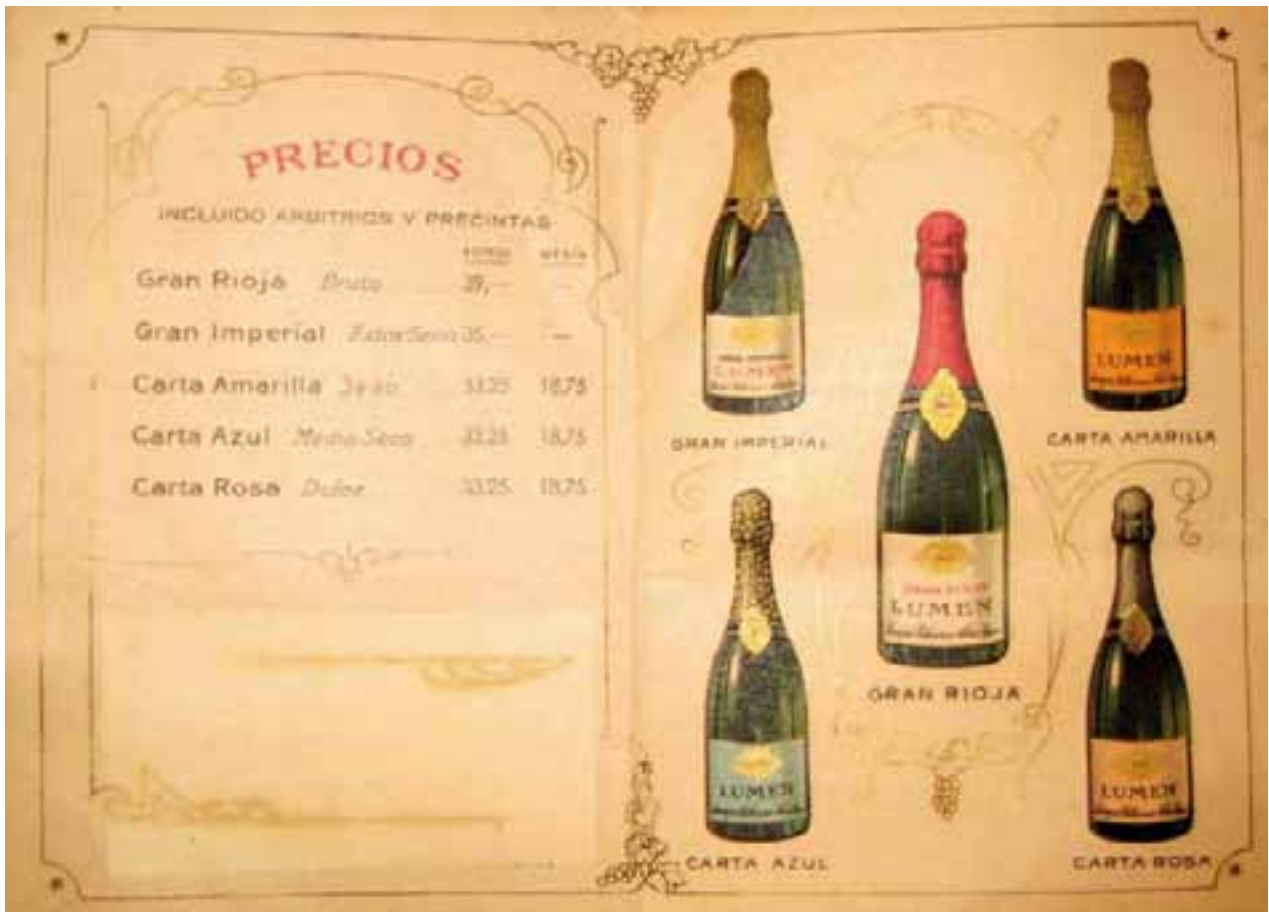


Botella de cava Benito Escudero con bozal y tapón lista para consumir.

años atrás, él nos lo cuenta así: “empezamos porque a mi padre le encantan los cavas, le apasionan, los espumosos en general, y mi padre empezó de la manera más común, dijo: voy a hacer cava, si lo vendo bien, y si no me lo bebo”. Hoy, junto a su hermano Jorge, se encarga del departamento técnico de la bodega.

Aunque el empeño y la constancia ganaron por fin la batalla, durante años en ambas bodegas se dejó de producir por falta de tiempo, dedicación o abandono de la actividad. Amador Escudero nos explica: “hace unos cincuenta años mi padre sufrió un accidente [...] fue una época muy mala, así que después de aquello empezó a buscar salidas, elabora vinagres, mistelas, y empieza a hacer cava y a venderlo en el mercado y, poco a poco, pues aquí estamos”. Isaac Muga también explica cómo durante años se interrumpe la actividad: “tuvimos muchos altibajos de producción, había años que sí que producíamos, años que no, digamos que no era nuestra prioridad”.

Bodegas Bilbaínas (Haro), tiene el honor de ser la primera bodega en La Rioja en elaborar champán (antes todo era champán; superados los litigios con Francia acerca del nombre que debía llevar el nuevo vino elaborado en España, no es hasta los años sesenta cuando pasa a denominarse oficialmente “cava”). Su historia se remonta a principios del siglo xx, y es en 1913 cuando sacan al mercado su primer espumoso, Lumen, en memoria a la ciudad de Haro (la primera ciudad española con alumbrado eléctrico en sus calles), y probablemente el primer champán riojano que llenó las copas de la sociedad de la época. Diego Pinilla, director técnico de la bo-



Antigua tarjeta publicitaria del champán Lumen, de Bodegas Bilbaínas.

dega, nos relata parte de su historia: “en su momento fuimos proveedores de champán de casas como Victor Clicquot, había muy buenas relaciones comerciales con Mercier, que son grandes firmas de champán en la actualidad, e incluso llegamos a producir para ellos (con su etiqueta) entre 1921 y 1925”. Aunque Lumen desapareció con el tiempo, la puesta en escena del champán en la región no había hecho más que empezar.

Lo que el cava esconde

En el proceso de elaboración del cava se tiene en cuenta la recogida de la uva en campo y su transporte, así que una vez vendimiada es transportada con especial cuidado hasta la bodega, “lo importante es que la uva esté bien sana, que no venga ni una uva podrida” —explica Amador—, porque esta uva debe reunir unas condiciones específicas; debe ser una uva no muy madura, con acidez alta y poca graduación.

Igual de importante es la variedad escogida para su elaboración, la mayor parte del cava que se produce en La Rioja se hace a partir de cuatro variedades: la Viura, que se cultiva mayoritariamente (el 69%); seguida de la Malvasía riojana (15%); la Chardonnay (15%); y la Pinot Noir (1%) para los cavas rosados. Algunas variedades importadas como la Chardonnay encontraron en La Rioja su hábitat natural. De la finca Monteyerga es de donde procede la principal materia prima para elaborar los espumosos de Bodegas Escudero: la Viura, pero hace unos 25 años incorporaron la Chardonnay para su segunda marca de cava “esta variedad se adaptó muy bien aquí”, nos cuenta Amador. Lo que aportan estas variedades al cava hace que el producto final acabe diferenciándose del resto que se hace en España.

Convencido de que los cavas elaborados en La Rioja deben tener su propia identidad para evitar la uniformidad,

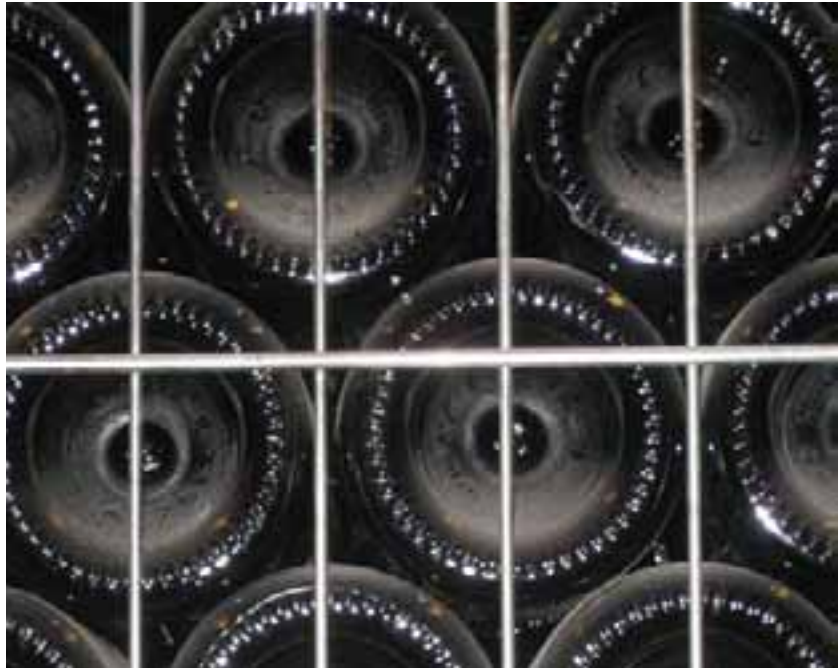
Isaac Muga se muestra defensor de las variedades más regionales, porque con ellas se puede elaborar un cava que se distinga del resto de espumosos producidos en otras partes del mundo. Especialmente protector de la Viura, una variedad que en La Rioja ha ido reduciéndose poco a poco en favor de algunas variedades tintas, hasta ver menguadas importantes superficies de viñedo, “es una pena que en La Rioja estemos perdiendo estas superficies de viñedo de Viura”, y continúa: “ahora estamos investigando mucho y aprendiendo a cultivar Chardonnay, y digo aprendiendo porque cada zona tiene su tratamiento y tenemos que saber cultivarlo... pero nuestro futuro dentro del cava lo vemos y lo seguimos viendo con una base de Viura”.

Diego Pinilla nos cuenta lo que confieren estas variedades tradicionales de La Rioja a sus cavas: “la Viura es: una variedad un poquito más neutra y nos aporta lo que es el cuerpo

del vino, esa base un poco neutra que hace falta en un cava..., la Malvasía aporta algo, más de frescura, es un poco más floral, más aromática, crea un punto de distinción”. Pero también influye la tierra, el clima y la zona donde se cultivan, como nos explica Isaac: “se nota mucho la tierra, la zona alta marca mucho los vinos, son vinos que tienen mucha mineralidad, normalmente cuando un vino blanco es muy mineral, suele dar una estructura en boca muy ácida, muy seca, y la Viura es todo lo contrario [...] y en La Rioja hay una diferencia: en Cataluña se ha renovado muchísimo viñedo, y aquí la mayoría del cava que se ha hecho ha sido con viñedos viejos, porque toda la uva blanca, hasta ahora, es viña vieja obligatoriamente”. Con la autorización de nuevas variedades como la Malvasía o Chardonnay, por parte la DOC Rioja, se prevé un aumento de superficies de estas variedades en ambas Denominaciones.

El tiempo de lía

La segunda fermentación en botella es el momento más importante en la vida de un cava, es donde se diferencia del resto de los vinos. Aquí es donde las levaduras se alimentan del azúcar y lo transforman en alcohol y gas. En el interior de bodegas Muga se percibe el olor a vino por las esquinas mientras se oye a lo lejos el traqueteo de las máquinas que vienen y van. Las botellas están recubiertas por una delgada nube de polvo. En el interior de cada una de ellas un diminuto universo aguarda a que las leyes de la química cumplan lo prometido. Pero pasarán muchos meses antes de que las diminutas burbujas vean por



Cerradas las botellas, se colocan en posición horizontal, “en rima”, donde tiene lugar la segunda fermentación. Sala de crianza de Bodegas Muga.

fin la luz. Porque el tiempo “en rima” es sagrado. Tan importante que se alarga el periodo de crianza más allá de lo establecido, y se opta por que vayan saliendo las botellas en función de la demanda para que el vino descanse más tiempo. “Cuando tienes que vender, tienes que vender, pero hay una diferencia brutal cuando un cava está bien macerado en rima” –señala Isaac.

Nos adentramos en el interior de los calados de Bodegas Bilbaínas, un entramado de pasadizos desprovistos hoy de cualquier actividad. Los pasillos son estrechos y largos y relativamente húmedos. Mientras los recorremos, Diego Pinilla nos va contando: “aquí se trabajaba el vino, todo lo que son barricas lo hemos subido al piso de

arriba, el único uso que le damos ahora es para el cava”. En cierto modo uno puede imaginarse en esta atmósfera oscura y aislada a las gentes trabajando con el frío húmedo de la bodega metido en sus huesos y en sus ropas. Claro que eso era antes, cuando la mano de obra del hombre se requería y necesitaba para todo. En mitad de este laberinto de calados Diego señala: “las botellas permanecen totalmente aisladas del ambiente, lo importante es que el vino descanse”. Nueve meses es el mínimo establecido, un periodo tan vital en la vida del cava como necesario para garantizar su calidad: “estamos ahora mismo más cerca de los 24 meses de crianza sobre lías, lo cual permite una burbuja más fina, y para lo que es la complejidad del cava, mucho mejor”.

En el interior de Bodegas Escudero las botellas están dispuestas transversalmente unas sobre otras con una disciplina marcial. Enormes jaulones revisitan las salas de la bodega de principio a fin. Estas celdas de hierro albergan cientos de botellas de cava durante la crianza. Unas lámparas antiguas y doradas colgadas del techo rompen una escena rectilínea y proporcionan algo de calidez. Amador nos aclara algunos detalles del proceso de envejecimiento:

Botellas de cava de Bodegas Escudero, justo después del degüelle, durante la fase de licor de expedición para restablecer el volumen inicial.





Detalle de la cápsula de una botella de cava Conde de Haro, de Bodegas Muga.

“cuanto más tiempo esté el vino con el carbónico, más se integra el gas en el vino, y mejor será la burbuja”.

Una enorme estructura metálica formada por dos brazos en forma de cubo preside un rincón de la bodega, se trata de un *giropalé*. Se usa durante la operación de removido: un complicado sistema de giros que hace que las levaduras vayan cayendo en espiral hasta el cuello de las botellas. Amador nos explica esta operación que requiere técnica, observación y experiencia: “nosotros la hacíamos a mano hasta que mi padre cumplió los 75 años, pero cuando se jubiló... Nos pasó además una cosa muy curiosa, nos trajimos unos *giropalés* de Francia y usamos unos programas franceses, y no había manera de bajar las levaduras. Fui a Cataluña y me traje unos programas de allí, pero tampoco resultaron. Al final compré un *giropalé* manual, con cajones de madera, y le hicimos unos agujeros, mi padre fue probando, para la izquierda, para la derecha, y con una bombilla para ver cómo iba la levadura... Le costó dos años, pero al final hicimos nuestros propios programas, y funcionan de cine. A esto le llaman hoy investigación y desarrollo. Entonces era probar, probar

y probar”, y concluye: “el cava tenía mucha mano de obra, ahora sigue teniendo, pero no es ni la décima parte que hace treinta años”. Y tiene razón, estos gigantes con brazo de hierro, como tantos otros, vienen a ahorrar mano de obra y han sustituido al músculo entrenado sin conocer la fatiga.

El cava en el mundo

Una gran parte del cava que producen estas bodegas riojanas se queda en territorio nacional, especialmente en el norte de la Península, el resto se vende en el exterior. Pero ¿sabemos en España que en La Rioja se elabora cava? Cataluña es la primera Comunidad productora y la mayor parte de superficie de viñedos se encuentra allí, esto lleva a pensar que es ésta la única región productora, sin embargo, en el extranjero sí aprecian esta diferencia: “hay mucha más cultura en exportación, de lo que es un cava, que en el mercado nacional. En el mercado nacional cuando dices que en La Rioja se elabora cava, se quedan sorprendidos”, apunta Isaac. Diego coincide en este tema, “fuera de España es más normal saberlo, aquí la gente asume que el cava es catalán”.

El futuro del cava se muestra en ascenso, después del *boom* de los años noventa hubo un retroceso drástico en las ventas pero parece que el sector vuelve, poco a poco, a recuperarse. Las exportaciones también han crecido (cerca de un 10%) y se observa un crecimiento de la demanda de los vinos espumosos en general, que ha acabado por beneficiar al cava: “el hecho de que el champán esté desarrollándose en el mercado nacional, creo que es muy beneficioso para el mundo del cava”, apunta Isaac. Este vino ligero, bajo en alcohol y fácil de beber, parece que tiene un buen futuro.

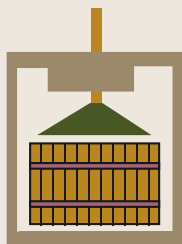
Hemos llegado al final de nuestro recorrido, nos encontramos en un lateral de Bodegas Bilbaínas, enfrente de la antigua fachada principal y junto a la estación de ferrocarril, “la entrada del tren estaba aquí, delante de la fachada, así que descargábamos los vinos aquí directamente”, nos dice Diego en un momento de nuestra visita.

Hoy ya no hay viajeros que esperen al tren, los bancos permanecen vacíos sobre los andenes, y atrás quedó el movimiento y el trájin propio de la estación. Porque el cava ya no viaja en vagones. Pero este espumoso riojano se bebe en Alemania, en Holanda, en EEUU, en Canadá o en Suiza, porque estas tres empresas riojanas exportan a medio mundo. Sí, el cava huele y sabe a La Rioja.

Tipos de cava

Los distintos tipos de cava según su contenido en azúcares:

Brut Nature: hasta 3 g/l y sin adición de azúcar
Extra brut: hasta 6 g/l
Brut: hasta 15 g/l
 Extra seco: entre 12 y 20 g/l
 Seco: entre 17 y 35 g/l
 Semi-seco: entre 33 y 50 g/l
 Dulce: más de 50 g/l



Proceso de elaboración del cava

El cava es un tipo de vino cuyo proceso de elaboración se distingue de otros vinos por usar el tradicional método *champanoise* que consiste en someter a los vinos a una segunda en botella.

Una vez en la bodega, la uva pasa a la prensa, donde se extrae el mosto flor sin estrujar demasiado las uvas.



Se separa de los hollejos, y el mosto es llevado a unos depósitos fríos para que deposite toda la suciedad.

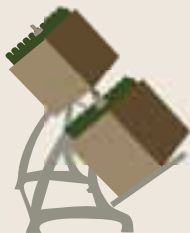
Pasadas 24 horas, se lleva a fermentar en depósitos a una temperatura de entre 14 y 16 grados durante unos 15 días.



Se van haciendo trasiegos, y una vez que el vino está limpio, se filtra y pasa a un depósito mezclador. Aquí tiene lugar la **operación del tiraje**: se añade el licor de tiraje (un preparado de azúcar y levaduras), y se embotella.



Cerradas las botellas, se colocan en posición horizontal, llamada “**en rima**”, donde tiene lugar la segunda fermentación (los compuestos interaccionan y las levaduras se depositan en el fondo de la botella). Aquí estarán un mínimo de 9 meses.



Operación de **removido**. Concluida la fase de “rima”, las botellas se someten a giros diarios para que los sedimentos se depositen en el cuello de la botella, permaneciendo “en punta” hasta el momento de proceder a su degüelle.



Fase de degüelle. Se expulsa la parte del vino que contiene los sedimentos (cuello de la botella), y para restablecer el volumen se añade el licor de expedición: el mismo vino base o un licor con un contenido en azúcar que variará dependiendo del tipo de cava.



El proceso termina con el encorchado definitivo de las botellas y su etiquetado.