

Vins i caves catalans: millors cellers a Catalunya

10/12/2021

S'acosta l'època de les reunions empresarials i familiars, així que és hora d'incorporar a la nostra cistella de la compra les begudes estrella d'aquestes celebracions: el vi i el cava. Descobreix alguna de les nostres recomanacions i atreveix-te a degustar-les aquest Nadal!



Tipus de vins

La tradició vitivinícola de Catalunya és molt antiga, perfectament podríem dir que la seva història es remunta des que els grecs van introduir la vinya i el vi en l'àrea de l'Empordà.

La cultura del vi és tal que a Catalunya comptem amb 611 cellers i 12 Denominacions d'Origen que ocupen unes 42.822 hectàrees. Aquestes [D.O.](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007xml] reconegudes de moment són: Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat, Tarragona i Terra Alta, a més de la denominació Cava.

En el celler de Caprabo pots trobar una àmplia selecció dels millors vins negres, blancs i rosats catalans de diferents qualitats a bon preu.

Vi negre

Un dels vins negres catalans més coneguts és el [negre Sumarroca](#) [<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/sumarroca-vino-penedes-negro/298126>] amb DO Penedès, un vi dels cellers amb més història de Catalunya. Aquest negre català és molt afruitat, fresc i suau, el sabor del qual combina molt bé amb vedella, ocells i pasta.

Un altre vi negre jove de la zona de l'Empordà ens ho porten els cellers Giró Ribot, un vi elaborat amb raïm de les varietats marselan, petit verdot i cabernet franc, el [Mimat negre](#) [<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/mimat-vino-tinto-do-cataluna-75cl/318276>].

Vi blanc

El recorregut pels vins blancs catalans també és molt ampli, pots triar el que més s'ajusti als teus gustos: afruitats, secs, frescos, lleugers o elegants.

Una de les nostres recomanacions és el [Masia Freyé](#) [

<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/masia-freye-vino-blanco-chardonnay-d-o-penedes-75cl/308372>], un vi blanc del Celler Cavis Vallformosa, on es barregen les varietats xarel·lo i chardonnay per a obtenir aquest vi blanc potent, ben estructurat i amb un fons melós ideal per a acompanyar mariscos.

Un altre vi amb un punt més cítric, fresc, però amb un final més llarg en boca està el [Xitxarel·lo](#) [

<https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/xitxarelo-vino-blanco-do-penedes75cl/309779>] amb DO Penedès, perfecte per a maridar un menjar vegetarià.

Vi rosat

Encara que el vi rosat senti millor en una terrasseta d'estiu al costat de la mar, també es pot degustar a l'hivern amb un bon plat de formatge de cabra o cecina, en el cas que sigui un rosat afruitat el podríem acompanyar amb un bon plat de marisc per a potenciar el seu sabor.

Un bon vi per a acompanyar una taula d'embotits nadalenca seria el vi rosat [Petjades](#) [

<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/petjades-vino-rosado-do-penedes-75cl/294475>] amb DO Penedès, un vi amb personalitat, elaborat al 100% amb raïm merlot.

Tipus de cava

El cava és un tipus de vi espumós de qualitat que compta amb una Denominació d'Origen Protegida, anomenada amb el mateix nom: DO Cava. La clau del cava és que les bombolles es formen a l'interior de l'ampolla gràcies a un licor de tiratge durant la seva segona fermentació.

El cava català es pot distingir de diverses maneres, pel tipus de raïm utilitzat en el seu procés d'elaboració, per la quantitat de sucre que contingui o segons el seu temps de criança.

- Les **varietats de raïm** que s'empren per a fer cava són el raïm blanc: varietats com la xarel·lo, parellada, macabeu, malvesia o chardonnay.
- En funció dels **sucre afegits** els caves van des del brut nature fins al dolç. Pel que tindrem 7 tipus de cava diferents: extra brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, semi sec i dolç.
- La classificació segons el **temps de criança** és: el cava, la criança del qual va dels 9 als 15 mesos, el cava reserva, una criança dels 15 als 30 mesos i, finalment, el cava gran reserva, una criança de més de 30 mesos.

Brut

Dins dels millors caves brut catalans trobem una marca molt coneguda i de gran qualitat anomenada Juvé & Camps, un celler familiar de quatre generacions dedicades a la viticultura, molt arrelada al Penedès i amb molt d'èxit en els caves prèmium. En Caprabo pots fer-te amb una de les ampolles de Cava [Brut Nature Gran Reserva Juvé & Camps](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/juve-y-camps-cava-brut-nature-familia-75cl/223351>], un cava elaborat amb la proporció exacta de 55% xarel·lo, 35% macabeu i 10% parellada, una combinació perfecta que dona com a resultat un cava aromàtic, fresc i de textura agradable.

Un altre bon cava català qualitat preu és el [Parxet Cava Brut Cuveé](#) [

<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/parxet-cava-brut-cuvee-75cl/298145>], un cava elaborat amb les varietats pansa blanca, macabeu i parellada. La nota de tast d'aquest cupatge és tons pàl·lids, aroma intensa i afruitada, un gust equilibrat sec, però lleuger. Es tracta d'un cava excel·lent per maridar un aperitiu o una crema catalana.

Extra

Existeixen diferents tipus de caves extra: l'extra brut, amb uns 6 g de quantitat de sucre per litre i l'extrasec, la quantitat del qual oscil·la els 12 i 17 g/l de sucre.

Si busquem un cava extra brut, podríem triar una de les marques més icòniques i les vinyes més emblemàtiques, els reis de les bombolles nadalenques, el cava Freixenet Extra Brut. Aquest tipus d'espumós és elegant, equilibrat, suau, amb notes afruitades en nas i fresc i lleuger en boca. Un cava perfecte per a maridar els mariscos dels sopars nadalencs, els formatges o per a acomiadar l'any.

En el cas dels caves extrasecs són perfectes per a maridar plats lleugerament dolços, postres, xocolates i creps. Un exemple de cava català a molt bon preu seria el Família Oliveda Extra Sec, un cava intens i afruitat, elaborat en les Finques de Capmany, una regió catalogada com a D.O. Cava.

Semisec

Existeix una àmplia varietat de caves catalans semisechs, alguns de cellers ja esmentats anteriorment com, per exemple, un [Freixenet semisec](#) [<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/freixenet-cava-semi-75cl/222100>], un Juvé & Camps Cinta Porpra o un Parxet semisec.

En aquest grup trobem un altre dels caves més coneguts o de renom, gràcies a la gran trajectòria del celler, parlem del [cava Bach Extrisimo semisec](#) [<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/bach-cava-semi-75cl/31555>]. Un cava de bombolles molt fines, aromes fruïteres, sabor sec però final agradable.

Entre tota la gamma de caves semisechs podríem destacar per la seva qualitat i preu tan assequible el [Canals & Nubiola Cava Plata Semisec](#) [<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/cnubiola-cava-plata-semi-75cl/218880>], un cava fruïter i refrescant, ideal per a maridar aperitius o postres.

Dolç

Els caves dolços són aquells que tenen més de 50 g/l de sucre i, per norma general, mariden a la perfecció amb els plats dolços.

Com a cava dolç en Caprabo disposes del [Freixenet Hissi](#) [<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/freixenet-cava-ice-75cl/322405>], la particularitat del qual és la seva versatilitat per convertir-se en còctel i la seva perfecta combinació amb multitud de fruites.

Aquest Nadal a més de posar-te la medalla de cuiner, pots guanyar també la de bàrman preparant aquest [còctel blau](#) [</shared/.content/recetas/347-Coctel-azul>], elaborat amb cava bé fred.



QUÈ ÉS LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN? [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007xml>]

Descobrirem com els vins obtenen la denominació d'origen i quins són per promoure el consum de producte local.