

Les primeres ampolles de cava de criança submarina estan madurant a Roses

Els exemplars d'estaran ara un any sota l'aigua i s'aprofitarà el moviment de les onades per afavorir-ne l'envelliment



Les ampolles, en el moment de submergir-se.

ROSES | ACN/DDG

Sota les aigües del Cap de Creus ja hi ha 189 ampolles gran reserva de cava madurant. Es tracta de la primera criança de cava submarí que es fa a la Costa Brava. Els exemplars s'estaran un any a 17 metres de profunditat i s'aprofitaran les onades i el corrent per afavorir-ne l'envelliment. Els impulsors d'aquesta iniciativa, l'Hotel

Cala Jóncols -que ja va submergir vi sota el mar- i el celler Oliveda de Capmany, han decidit fer un pas més després de provar-ho amb una vintena d'ampolles i veure que el cava que surt "és més sedós i amb un fons subtil de salinitat".

La criança del cava submarí arrenca cinc anys després que s'aprofitessin les aigües del Cap de Creus per enfonsar-hi una primera gàbia amb ampolles de vi. D'ençà d'aleshores, l'envelliment del vi sota el mar ha anat guanyant adeptes i, per això, l'Hotel i el celler van decidir estendre aquesta experiència al cava. La prova pilot es va fer la tardor de l'any passat. Llavors es van enfonsar 400 ampolles de vi i se n'hi van posar algunes de cava gran reserva. La gàbia, que es va passar nou mesos sota les onades, es va rescatar aquest estiu. Un primer tast ja va permetre veure que els corrents marins amorosien el seu envelliment. Per això, han decidit tirar endavant la primera criança submarina feta exclusivament d'ampolles de cava. En total, la gàbia que ja reposa sota les aigües de Cala Jóncols conté 189 ampolles de Batec Gran Reserva. Totes són de l'anyada 2012 i s'han omplert amb cava elaborat amb les varietats Xarel·lo i Pinot Noir. Després de passar un meticulós procés, les ampolles reposaran sota les aigües durant dotze mesos. Caldrà esperar fins aleshores per degustar aquesta primera criança però, de moment, les primeres ampolles que es van fer emergir aquest estiu ja es poden trobar a la taula de l'Hotel Cala Jóncols i al seu web. La idea dels promotors és també que d'altres restauradors l'incloguin a les seves cartes .

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2014/10/14/primeres-ampolles-cava-crianca-submarina/692074.html?utm_source=rss