

CAVAREN ESKUALDEAN

Maria Casanovas upategia, antzinako tradizioaren oinordeko eta berritzaile

Ezezagun samarra da cavaren mundua Euskal Herrian. Katalunian, berriz, hemen ardoarena edo sagardoarena bezain erakargarri eta gertukoa dute. Datozen Gabonetara begira, GARAK herrialde horretako zenbait cava sortaren eskaintza atera du; aurrez upategi batzuk aztertu ondoren, Maria Casanovas upategiko produktuak aukeratu ditu. Piera (Bartzelona) udalerriko Sant Jaume Sesoliveresen dago upategia, eta hango arduradun batengana jo du GAUR8k, ardo apardun horren elaborazioaren berri jakiteko asmoz.

Jacint Carafi Casanovasek bere bi anai-arrebekin batera gobernatzen duen upategian kalitatezko cavak egiten dituzte, elaborazio tradizionalari eutsita. Haien mahastien %100 mahasgintza iraunkorrekoak dira, denak ekologikoak. Inguruko cavarik «konple-

ARDOGINTZA / GAUR8

Cavaren elaborazioaz zertxobait jakiteko asmoz, ardo apardun hori ekoizten duen Maria Casanovas upategiko arduradun batekin hitz egin du GAUR8k. Tradizio luzearen oinordeko, berritzen ere jakin du Sant Jaume Sesoliveresko upategi txiki horrek, betiere elaborazio tradizionalari eutsita. Haren mahastien %100 mahasgintza iraunkorrekoak dira, denak ekologikoak.

xuen eta gastronomikoenetakoak» dira. Ekoizpen mugatu-ko «cava paregabeak, gure etxeko estiloa definitzen dutenak», Jacinten hitzetan.

Inguru horretan jende askok lotura handia du mahasgintzarekin, eta Jacinten familia tradizio luze baten oinordekoa da. 1900 inguruan haien arbasoek Sant Sadurni d'Anoian egiten zuten ardoa gurdi batean eramaten zuten Bartzelonara. Tradizio hura 36ko Gerrak eten zuen, ordea, harik eta 1984an Jacinten aita berri-

ro cava egiten hasi zen arte. Zenbait urte geroago, Jacint eta haren anai-arreba Jordi eta Rosa Maria ere berarekin hasi ziren. Sant Sadurniko upategi hura, baina, oso polita zen arren, oso txikia zen, eta ez zegoen hura handitzeko aukerarik; hartara, handik oso hurbil, Sant Jaume Sesoliveresen, zenbait hektarea mahasti eta erabili gabe zegoen soto bat erosi, hiru urtez erreformak egin, eta 2014an hara eramane zuten Sant Sadurniko upategia. «Inguru ederra da, la Conca del

riu Anoia», dio Jacintek, «besteak beste, Alt Penedesekin mugan». Hiru anai-arrebekin batera, Jacinten alaba Aurora ere hasi da eurekin mahasgintzako lanetan.

AITZINDARI ETA BERRITZAILE

Maria Casanovas ospetsua da *champenoise* metodoari jarraituz *coupage-a* edo mahats nahastea erabiltzeagatik, Jacintek dioenez: «Metodo horretan, tiradaren elaborazio tradizionala egiten dugu, legamiak gehituta. Legamia horiei esker, 12-14 graduko tenperaturan hartzitzen da eta karbonikoa ondo txertatzen da ardoan, gure caven bereizgarri diren burbuila fin horiek sortuko direla bermatuta.

Xarel-lo, Macabeo eta Parellada mahats mota autoktonoe-kin elaboratzen dituzte cavak, eta aitzindari dira kanpoko zenbait mota ere sartuta, hala nola Pinot Noir eta Chardonnay. Beraz, nahiz arauak zorrotz errespetatzen dituzten,

Ezkerrean, Maria Casanovas upategia. Eskuinean, Jacint, Rosa Maria eta Jordi Carafi Casanovas, upategiaren jabeak.
Maria Casanovas Upategia





berritzaileak dira. Izan ere, upategiko arduradunak dioenez, «Pinot Noir mahatsa cavarako erabiltzeko baimena 2007an eman zuten, baina guk askoz lehenago esperimentatu genuen mahats mota horrekin. Dotoretasun eta fintasun handia ematen dio. Ez da inguru honetakoa, unibertsala da, baina guri asko gustatzen zaigu». Badakite beren cavak nortasun propio batez hornitzen.

Cavaren ontze prozesuari dagokionez, urte batetik bostera bitartean irauten du, cava motaren arabera. Erreserba handiak, esate baterako, gutxienez 30 hilabetez egon behar du upategian. Ontze denboran «legamiak lehen mailako usainak askatuko ditu eta eboluzionatu egingo du, konplexutasun gehiago emanez: fruta helduaren zaporea, ahoan estruktura eta bolumen gehiago, zapore biziak, zoragarriak...».

Upategi honetan *brut nature* baino ez dute egiten, likore adiziorik batere gabe, alegia. Adizio hori, funtsean, ardoa eta azukrearekin egin ohi da.

Ekoizpen handia duten galdetuta, zehatz samar erantzun du Jacintek: «Txikia eta ertain artekoa. Upategi txiki batek

Goian, upategiko botilategia. Esquinean, mahastiak.
Maria Casanovas Upategia

50.000 botila inguru ekoizten ditu, eta ertain batek 250.000 inguru; gu bien artean gaude, egiten ditugun produktu guztiak kontuan izanda».

MERKATUA, KATALUNIA ETA EUROPA
Cava horren %35 esportatu egiten dute, batez ere Europako iparraldeko herrialdeetara: Suedia, Norvegia, Danimarka, Herbehereak, Belgika eta Europako beste zenbaitetara, baita Japoniara ere; beste %40 Katalunian saltzen dute eta gainerakoa Estatu espainoleko lurraldeetan.

Kataluniako egoera politikoa dela-eta Estatuan abiatu zuten boikota nabari dutela dio, «Estatuko eskualdeen arabera. Ipar partean gutxiago, Euskal Herrian ez asko. Beste zenbait lekutan hauspoa gal-

du da pixka bat, egoera politikoak eraginda, baina azkenean, esnatu eta beste leku batean bilatu behar duzu. Ez zaigu gaizki etorri, esportazioak gora egin baitu. Estatuan saltzen genuen hori kanpora atera dugu».

Cava eskuarki Gabonekin lotzen da. «Nik ez dakit zergatik dagoen cava Gabonetan edo ospakizun batean edan behar den ideia hori. Cava ardo bat da, karboniko naturala duena, baina ardoa. Edozein jan motarekin uztar daiteke. Hemen, Katalunian, ez da halakorik gertatzen, hemen kontsumoa askoz ohikoagoa da. Edonola ere, hemendik kanpo ere gero eta ohikoagoa da. Lehen, salmenten %40 azaroan eta abenduan egiten ziren eta

orain askoz banatuago daude urtean zehar».

GARAREN ESKAINTZA

GARAK upategi honetako hiru botilako sorten eskaintza abiatu du bere harpidedunentzat, eta Naiz Dendan ere egongo da eskuragarri. Sortak bi botila “Maria Casanovas Brut de Brut” eta botila bat “Maria Casanovas Erreserba Handia” (2017) ditu; horrekin batera, tapoi kontserbatzaile bat opari.

Cava horien *coupage-a* edo mahats nahastea hau da: Brut de Brutek %30 Macabeo, %30 Xarel lo eta %40 Parellada; Erreserba Handiak, berriz, %40 Chardonnay, %40 Pinot Noir eta %20 Macabeo, Xarel lo eta Parellada.

Sorta bakoitza kartoizko kutxatila beltz dotorean dator, eta garraioa bermatzeko, beste kartoizko kutxa batean sartua eramango da etxeraino eskatutako cava sorta.

Oparitzeko ere aukera aproposa da. Haren prezioa 39 eurokoa da, 6 euro gehiago bidalketa gastuak kontuan izanda –Hego Euskal Herrian–. Tirada mugatua izango da.

Maria Casanovas upategiak kalitatezko cavak egiten ditu, elaborazio tradizionalari eutsita. Haren mahasti guztiak mahasgintza iraunkorrekoak dira, denak ekologikoak

Ekoizten duten cavaren %35 esportatu egiten dute Europara, baita Japoniara ere; beste %40 Katalunian saltzen dute eta gainerakoa Estatu espainoleko lurraldeetan