

## Cata de cavas de Bodegas Bohigas

José Cantó, de Bodegas Bohigas, presentó en la Casa del Vino la cata de cinco de sus cavas ante un nutrido público de cerca de 50 personas.



Las Bodegas Bohigas se sitúan en el privilegiado enclave de la "Conca de l'Anoia", en Can Macià. Se trata de la misma finca donde la familia encargada de la bodega, desde hace más de cuatro siglos, cultiva sus viñas en 110 hectáreas de terrenos llanos de altura moderada, bajo la influencia del río Anoia, que acogen las variedades Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot y Cariñena.

En la cata se degustaron cinco cavas, un rosado, un Brut Nature, un Brut, un Gran Reserva Brut Nature y un Semiseco. Cada botella de cava Bohigas ha sido elaborada con vino de vinificación propia siguiendo el método tradicional a partir de las variedades cultivadas en la finca. Cantó explicó que los cavas están elaborados siguiendo el mismo proceso que el champagne, y que la diferencia con estos es que en España, al ser más soleado, no es necesario añadir azúcar en el proceso de elaboración, por lo que se puede fabricar de manera natural el Brut Nature.

Otra diferencia con el espumoso francés es el precio y es que éste es bastante más caro que el producto español. Cantó aconsejó el Brut para el paladar general, ya que combina bien con cualquier comida o momento del día, y además esos pocos gramos por litro de azúcar que se le añade le hace accesible para el público en general. Por otro lado invitó a probar y apreciar el Semiseco, que durante años cogió mala fama porque en muchas bodegas estaba hecho con las peores uvas, lo que se disimulaba con mucho azúcar.

No es el caso de Bohigas, donde la uva se selecciona cuidadosamente, lo que se nota en el sabor. Pero el más atractivo de los cavas probados era el Gran Reserva Brut Nature, dejado para el final por su dulzor, y compuesto por las mismas tres variedades que Bohigas usa para todos sus cavas, Macabeo, Xarel·lo y Parrellada, pero al que se le ha sumado un 25% de Chardonnay, varietal que le da ese cuerpo extra, que a su vez le permite permanecer más tiempo en levadura, hasta uno 36 meses. Ideal para acompañar el postre.

[www.bohigas.es](http://www.bohigas.es)

La Casa del Vino se dedica a la venta al por mayor de vinos, pero también al detalle. Su vínculo con las bodegas le permite tener en la tienda (Avda. Augusta, al lado de Mercadona) los mejores vinos a los

mejores precios. Además de caldos de todo el mundo y algunos licores y cervezas selectas, Su, Alfonso y Mathew de la Casa del Vino te ofrecen asesoramiento para elegir el vino o licor que más te pueda gustar, así como multitud de ofertas.