



Elaboración de un cava ecológico Con la flor del mosto

Texto: Rosa Barasoain

Con uvas de cultivo ecológico y un proceso artesano. El enólogo Mitxel Ibañez nos habla de esta selecta bebida originaria de una región de Francia, la Champaña, y que a este lado de la frontera siempre hemos asociado con Cataluña, donde están las grandes marcas. Pero también en Navarra se hizo champán –ahora hay que llamarle cava–, lo hacía ya su abuelo, y tan bueno que, como veremos, hasta los franceses que lo degustaron exclamaban “C’est n’est pas possible!”

Casi un siglo de tradición

Jose María Ibañez Alegría fue un hombre muy emprendedor, que a comienzos de siglo, sin apenas estudios, estuvo tres años en la región de Champaña, becado por la Diputación Foral de Navarra para aprender a hacer champán. La filoxera había arrasado las viñas y había que volver a empezar.

Casi ochenta años después, con más preparación, experiencia y estudios de mercado, sus nietos Mitxel y Jose Mari Ibañez Basterrika, con la marca Basandoa elaboran un cava ecológico procedente de uvas de cultivo ecológico, combinando el aroma, el sabor y la transparencia de caldos de categoría con el buen hacer que da una bebida dorada de finas y acompasadas burbujas.

El abuelo llegó a registrar y obtener un gran prestigio con la marca Ezkaba, topónimo de la comarca de

Pamplona. Elaboraba el cava con la mejor uva que pudo encontrar a su vuelta de la Champaña: con uva Garnacha. Primero en Tafalla, su ciudad natal, donde “consta en los archivos que solicitó y se le concedió una exención de impuestos a su industria porque alegó que el proceso de fabricación del cava duraba tres años como mínimo, tiempo en el que no tendría beneficios”. En seguida se trasladó a Pamplona. La bodega fue creciendo y llegó a estar en los inmensos bajos de la Audiencia, al final del paseo Sarasate.

Recuerdos de infancia, de los aromas de vinos recién fermentados en barricas de madera

“El abuelo vendió la marca Ezcaba, pero mi padre, Antonio Ibañez, y mi tío, Rufino Ibañez, continuaron haciendo champán. Registraron la marca Valdizarbe, pero no la pudieron conservar tras la nueva legislación de zonas productoras de Navarra, por ser el nombre de una zona vinícola. Durante 52 años –hace tres que falleció– nuestro padre tuvo una tienda de vinos en la calle Estafeta. Recuerdo de chico haber entrado en la tienda del abuelo, en la plaza de San Francisco, esquina con la calle San Miguel, y ver allí recogida, desmontada, la caseta donde servían champán en copas y por botellas durante las fiestas de San Fermín, en la Plaza del Castillo, haciendo de aquello una costumbre. Después, cuando el abuelo murió,

vinieron otras marcas, primero Karry, luego Monistrol y después la caseta del champán pasó a estar en el paseo Sarasate”.

A Mitxel le fascinaba aquel mundo y es lo que ha querido recuperar.

“Después de quince años de probar y probar, hace ya cinco junto con mi hermano Jose Mari, mi compa-



Con este cava se brindó en la Casa Real. A la derecha Jose María Ibañez Alegría con Alfonso XIII en el puesto de la Feria de Muestras de San Sebastián de 1924. Los *someliers* de la Casa Real probaron el cava y lo compraron.



Las botellas se colocan en el "pupitre" para luego retirar posos y levaduras.

ñera Mariasun y yo establecimos la empresa con el nombre de Basondoa. Otro hermano, Jose Manuel, hace añis de patxarán y licores exóticos como patxaca, licor de mandrágora, de menta... de muchas cosas.

La afición nos viene de familia. Aprendí viendo a mi padre y a mi tío los cuidados que tenían con el vino. Ponía mucha atención en la analítica, en los manuales que él tenía y hoy conservo. He buscado y conseguido bastante bibliografía, asistido a cursos y mi hermano Jose María, que es biólogo, ayuda también a ponerle el punto académico".

Primero se prepara el vino "tranquilo"

"La flor del mosto la utilizaban para champán, y con lo que era la prensa, la segunda calidad del mosto, hacían chacolí. Así como ahora el chacolí es una denominación cualificada y cotizada, entonces era un vino de aguja de 9 o 10 grados, suficiente para venderlo en el año y recuperar dinero.

Para conseguir un buen cava, primero hay que conseguir un vino base. El proceso es traer la uva a la bodega en cestas o cubos especiales, con mucho cuidado para que no se rompan ni aplasten los granos. Se prensa y con este mosto se elabora un vino tranquilo, como se llama. Un vino sin gas. Este vino se guarda en los depósitos de la bodega o en barricas. Una vez completamente elaborado, hacia febrero o marzo preparamos el embotellado, el *tirage*, palabra francesa. Al vino base se le añade azúcar, aproximadamente 25 gramos por litro, y levadura. Se mezcla todo y en el mismo momento se embotella. En la botella, las levaduras van a ir transformando el azúcar en gas y en un poco de alcohol. Un vino que tenga 10° al embotellarlo, como champán tendrá 11° y aproximadamente 5 o 6 atmósferas de presión. Cuando el cava se va a poner a la venta requiere otro proceso para retirar las levaduras y posibles posos. Ponemos las botellas, hasta entonces apiladas horizontalmente, en los pupitres de removido, inclinadas con el cuello hacia abajo y con unos movimientos y golpes que se dan cada día, en un período que va entre 15 y 20 días, consigui-

mos que el poso vaya bajando hasta la boca de la botella. Entonces se las sitúa verticales del todo, boca abajo, que es lo que se llama "de punta", y las colocamos en una máquina congeladora de cuellos. Poniendo la punta de la botella en contacto con líquido a 22 °C bajo cero se consigue un pequeño tapón de hielo con la levadura y el vino mezclado con ella. Las botellas están cerradas hasta ese momento con una tapa similar a la de las botellas de cerveza. Se destapa la botella, el líquido empuja hacia afuera ese pequeño tapón de hielo y la botella queda limpia. Entonces se le coloca el corcho y está lista para etiquetar y poner a la venta".

Brut, extra seco, semi seco

Después de retirar las levaduras, ese hueco que ha quedado en la botella se rellena con un "jarabe de expedición". Se le llama jarabe pero es un vino más o menos dulce. No importa el grado, porque sólo son 2 o 3 cm³. Lo que tiene importancia es la concentración más o menos alta de azúcar, para que en la botella se note. De esto dependerá que sea un cava brut, seco, semi seco, etc. En la bodega todo es brut nature porque no tiene nada de azúcar y las levaduras lo han transformado en alcohol. Cada bodeguero conoce los gustos que le pide su clientela. Algunos confían en el jarabe de expedición para añadir aromas o a veces para corregir, para encajar un vino. Por ejemplo los franceses, a las añadas que tenían poco grado les añadían un poco de coñac a ese licor, para que diese aromas a viejo, incluso para encabezar un poco el grado, subir por ejemplo dos décimas de grado. O utilizaban un destilado que provenía de los mismos vinos de Champaña. Aquí no tenemos ese problema porque las viñas sintetizan mucho azúcar".

Ni conservantes ni antioxidantes ni ningún producto extraño a la uva

En la elaboración del vino sólo añaden el anhídrido sulfuroso (SO₂ o dióxido de azufre) y siempre en la medida que lo permiten las normas ecológicas de vinificación –en proceso de elaboración, pues sólo se han establecido para el cultivo de la vid, no para los vinos ni cavas–. El Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra CPAEN se ha adelantado, estableciendo unos límites en la mayoría de los aditivos y la prohibición del empleo de algunos. Los límites en los conservantes suelen ser más restrictivos que en los vinos convencionales y por supuesto para que sean ecológicos sólo pueden elaborarse con uvas procedentes de cultivo ecológico".

Nos gusta lo que hacemos y buscamos la calidad

"Todos recordamos los aromas de los desvanes de las casas de los abuelos, porque guardaban uvas, melocotones para hacer orejones, membrillos... Eran frutas ente-

ras, anteriores a la proliferación de los híbridos. Con la uva pasa lo mismo. Ahora hay quien se plantea la elaboración de vino sólo como una explotación económica, donde poner un dinero y sacar una renta. Puede ser vino, cebollas o tuercas, da igual. Y hay quien está en otro punto: le gusta hacer precisamente vino, crear un buen producto, y además ganar un dinero. Uno pondrá viñas que produzcan mucho y no le importará que a los veinte años esa viña esté hecha polvo, pero le habrá sacado unos rendimientos altísimos, de 25.000 a 30.000 kg/ha. Esto dará unos vinos pobres, que se romperán al segundo año, con lo cual se tienen que vender en el primer año y por tanto no valen para hacer cava de reserva.

Nosotros estamos comprando uvas de viñas con rendimientos de producción bajos, de 4.000 y 5.000 kg/ha máximo. Conseguimos unos vinos que a pesar de ser finos tienen mucho gusto, que es lo que a la gente le extraña. Las marcas comerciales nos han enseñado a

identificar finura con insipidez. Nosotros estamos intentando todo lo contrario: vinos finos pero con gusto, procedentes de uvas cultivadas y recolectadas con mimo”.

Variedades, las que permita cada tierra

“En la Champaña, mi abuelo aprendió a hacer cava con uva negra Pineau Noir, Meunier y Chardonnay. Pero aquí tenía Garnacha y fue lo que utilizó y le debió dar buen resultado, porque una de las anécdotas familiares era que en la caseta del champán de la plaza del Castillo, en Sanfermines llegaron unos franceses y pidieron champán de una forma un poco despectiva: “¿¡Qué será esto!?” Y cuando lo probaron decían “C’est n’est pas possible!” Entonces el abuelo, después de haber visto lo sucedido, todo hueco fue a saludarles en francés y les explicó que él había estado en la Champaña y tal.

Me consta que era un hombre muy meticuloso. Quienes trabajaban con él decían que era muy raro, porque entraba en la bodega oliendo el ambiente. En seguida, si notaba algo que no le gustaba, les hacía limpiar bien el suelo o esta barrica... Tenía un olfato muy bueno y muy educado e hizo grandes vinos. Posiblemente careció de mercadotecnia, porque por antigüedad yo creo que sería el décimo cavista en España”.

Cada año es una lección nueva

“El abuelo nos dejó un legado de experiencias, transmitidas a través de nuestro padre, pero también hemos ido experimentando con variedades. Primero con caldos procedentes de uvas de la variedad Viura, después con Chardonnay y ahora con Garnacha. Ahora podremos ver qué ocurre al ensamblar en distintos porcentajes estas tres clases de uva.

Es un poco como las parejas, que cuando se da un buen matrimonio, no se dobla sino que se multiplica por mucho la potencia de las dos personas. En el vino ocurre lo mismo cuando se le da ese ensamble, esa alquimia. Al unir lo bueno de uno y de otro se redondean, aparece un gran vino. En Champaña los grandes vinos no suelen ser en general de añada, sino de mezclas, los famosos *coupages* franceses. Claro que si el elaborador es grande, aunque la bodega sea pequeña, obtendrá un buen cava. Cuando la fábrica es grande y el elaborador es pequeño, ese toque se reduce a un simple jarabe de expedición al que se añaden esencias”.

La estructura del vino tiene que ver con la uva de la cual procede

“Se valoran los vinos que tienen la burbuja muy fina, la sueltan poco a poco y dejan arriba un aro permanente de espuma. Son vinos que tienen lo que se llama estructura. Las uvas de gran rendimiento darán cavas sin estructura, en los que la espuma se rompe. La acidez va en gustos,



Foto: José Antonio Martínez

La calidad siempre está hecha de renuncias respecto a otros medios de producción. Eso le toca pagarlo a quien compra la uva.

aunque también poco a poco va cambiando. En principio el gusto inicial lo marca la Champaña, comarca a mil kilómetros al norte de Navarra, con lo cual los vinos son más ácidos. Será fácil encontrar añadas con nueve, nueve y pico gramos por litro, cuando aquí pueden estar alrededor de seis y medio, siete, siete y medio... Pero por otra parte, un vino ácido, que tenga una acidez suficiente, también garantiza un envejecimiento suficiente, que pueda envejecer durante cuatro, cinco, y hasta seis años".

Un vino está hecho para disfrutar, no para que te haga daño en el cuerpo

"Un exceso de sulfuroso o productos añadidos pueden hacer que un champán o cava pobre, de poco precio, del que dices ¡qué chollo!, te siente luego mal, se te agrie al beberlo... Hacer un buen champán tiene un costo mínimo y por debajo de ahí ya sabes lo que hay, se ha tirado la calidad a base de hacerle injurias al vino.

Si vamos al Penedés, donde tenemos grandes cavas, el precio de sus botellas difícilmente baja de las 1.200 pesetas. Según años y calidades puede bajar a 900 o 1.000 ptas. Y el tope por arriba lo vemos en los grandes cavas, de 3.000 a 3.500 ptas, que es algo inferior a lo que

vale un buen champán francés, prestigioso no sólo por el renombre, sino por la calidad, con vinos de ocho años".

Se paga un 20% más al agricultor ecológico porque son viñas muy mimadas

Para elaborar el cava ecológico Basondoa, este año han comprado uvas de dos agricultores muy distanciados, pero ambos de la asociación Bio Lur Navarra: Simón y Eslava. Los dos han conocido la soledad de emprender una forma diferente de cultivo y ahora, después de siete años, empiezan a ver los primeros logros, vendiendo la uva como un producto de calidad y comprobando cómo día a día la estructura de sus tierras mejora y la forma y crecimiento de las cepas son equilibrados, sin apenas problemas de plagas, que resuelven fomentando los depredadores y con algún esporádico tratamiento de azufre en polvo o de *Bacillus* contra la polilla.

En la bodega, estos cuidados también se notan y no cabe duda de que así es como llega a la copa, transformado en un vino perfecto para celebrar vida. ■



Con uvas ecológicas se consigue unos vinos que a pesar de ser finos tienen mucho gusto.

El cava depende en un 80% de la calidad de la uva. Los dos viticultores:

Juan Simón, agricultor de Murchante, cultivó ecológicamente lentejas, cereales y melones. En la zona cálida de La Ribera, donde es habitual el abonado químico excesivo y los riegos a manta, se planteó la agricultura ecológica "preocupado por la creciente utilización de venenos y abonos químicos. Por ahí no quería seguir y animado por otros viticultores de la Asociación Bio Lur Navarra y algún curso que hice y muchas lecturas, empecé a poner abono verde y muy poco estiércol y riego. Hoy cultivo 10 hectáreas de diferentes variedades: Tempranillo, Garnacha, Cabernet, Merlot, Mazuelo y Chardonnay." La producción, 4.000 kg/ ha, es baja comparada con la de los demás agricultores de la zona, pero ha cosechado antes que nadie a finales de agosto, porque ya tenía el grado suficiente.



José A. Martínez

Fernando Eslava, ganadero de Usún, empezó como esquilador, ahora reparte su trabajo entre las ovejas, 3 hectáreas de viña Garnacha y una temporada vendimiando a máquina en viñas convencionales. Hace siete años empezó a seguir los pasos de los hermanos Cabodevilla, ganaderos y viticultores. Pero en Usún se veía solo: "Justo el año que me decidí a cambiar el estiércol por una cubierta vegetal permanente, fue un año muy seco y las plantas se resintieron. Todo el mundo me decía que lo estaba haciendo mal. Luego tenía que vender la uva en el mercado convencional, porque no había ninguna bodega que me comprara la uva como ecológica." Pero aguantó y hace un par de años dos grandes bodegas de Lumbier, Aristu y Fonseca, se decidieron a probar la ecológica y empezó también a vender a Basondoa. Ahora, gracias a la Asociación y al resurgimiento de la viticultura ecológica en la zona, tiene asesoramiento técnico, una estación meteorológica, la cosecha vendida...