

“La vendimia del CAVA”

fotos: Javier Sardá

www.fotosarda.com

Teléfono de contacto: 934184305

<http://www.productosdelmoncayo.com/cava.php>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Cava>

El cava es un vino espumoso elaborado por el método tradicional francés desde 1868.

En 1887 llegó la plaga de la filoxera al Penedés, arruinando los cultivos de uva. Esto conllevó una renovación de las variedades utilizadas, con la introducción de cepas blancas de calidad autóctonas, macabeo y xarel·loen. Esta sustitución facilitó el desarrollo del cava ya que adquirió personalidad propia, principalmente en la comarca del Penedés (Cataluña), zona de viñedos.



Vista panorámica de viñedos en Vilafranca del Penedés, capital de la comarca del Penedés.

Para la producción del Cava, se utilizan las variedades macabeo y charelo.



Se superan las 30 mil hectáreas, con una producción estimada de 12 mil kilos por hectárea.

Las bodegas de la zona se han especializado en la producción del Cava, aportando múltiples marcas y matices de producto.



Reportaje exteriores vendimia 20100911

photographer: Javier Sardá - www.fotosarda.com - phone: +34 934184305

