

L'Espagne

La production de vins effervescents espagnols concerne majoritairement ce qu'on appelle le Cava, un vin effervescent d'origine catalane, toujours élaboré selon la méthode traditionnelle. Environ 33 000 ha sont consacrés au Cava en Catalogne, en Rioja, en Aragon et autour de Valence et de Badajoz (160 municipalités élaborent du Cava en Catalogne, soit 95 % de la production totale de vins effervescents en Espagne). Près de 7000 viticulteurs et 272 caves élaborent du Cava en Espagne.

Son origine remonte au milieu du XIX^e siècle dans le Pénédès. Même si les premières expérimentations de création d'effervescence en bouteille semblent avoir été faites par Luis Justo Vilanueva (Bodega Mont-Ferrant) vers 1860, les premières cuvées commerciales ont été créées par Josep Raventos Fatjo. La popularité du champagne incita en effet ce dernier, descendant direct de Miquel Raventos qui avait bâti son domaine viticole au milieu du XVI^e siècle, à élaborer des vins effervescents à partir des cépages autochtones et selon la méthode des vigneron de l'Argonne. Il prit le nom de Jaume Codorniu – dont l'une des filles avait épousé Miquel Raventos en 1659 – pour établir en 1872 son domaine, consacré uniquement aux vins mousseux. Les descendants de Josep Raventos Fatjo élaborent aujourd'hui du vin sous l'enseigne de Raventos I Blanc.

Le vin mousseux espagnol devint réellement industriel après la Seconde Guerre mondiale. En raison des protestations des Champenois, désireux de protéger le nom de leur vin et leur méthode de vinification, l'État espagnol créa en 1972 un conseil régulateur des vins mousseux. Il déposa officiellement l'appellation Cava, déjà utilisée pour les vins effervescents provenant de toutes les régions d'Espagne. Le terme cava était employé, car il signifiait l'élevage du vin sous terre et le respect de la prise de mousse de façon naturelle, en bouteille. Cependant, parce qu'aucune délimitation régionale ne fut précisée, un débat sur le respect des origines viticoles eut lieu 15 ans plus tard, lorsque l'Espagne fit son entrée dans la communauté européenne. Considérant que certains pays européens ne respectaient pas certaines appellations de vins ibériques, les instances espagnoles décidèrent d'une délimitation régionale originale : le Cava serait pour 95 % catalan, mais des municipalités hors de la Catalogne obtiendraient le droit de mentionner l'appellation sur leur vin mousseux. Ainsi, plusieurs provinces espagnoles non catalanes ont élaboré du Cava jusqu'en 1993, année où fut créé le Conseil régulateur du Cava (Consejo Regulador del Cava) qui détermina sept zones hors de la Catalogne pouvant élaborer du Cava.

La Catalogne : Cava

Le Penedès, où le calcaire prédomine au sein des variétés des sols, est la première appellation catalane productrice de Cava. La plupart des producteurs sont établis à San Sadurn d'Anoia et à Vilafranca del Penedès. Le raisin peut provenir de plusieurs communes catalanes.

Les principaux cépages sont le macabéo qui apporte le fruit et la douceur, le parellada qui apporte la souplesse et la fraîcheur, et le xarel-lo qui apporte la structure. Le chardonnay, le subirat parent, le chenin blanc et la malvoisie de Rioja sont également autorisés. Parmi les cépages rouges, on emploie le grenache, le monastrell (mourvèdre), le pinot noir, le trépat, le tempranillo et le merlot.

Le rendement maximum est de 100 hl/ha. Le Cava est toujours élaboré par seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle). Les raisins sont récoltés mécaniquement ou manuellement et entiers. Si le raisin est destiné à être vinifié en blanc, il doit être mis entier dans le pressoir (150 kg de raisins pour l'obtention de 100 litres de vin).

La mention Cava, inscrite sur l'étiquette, garantit un élevage sur lie lors de la prise de mousse de 9 mois minimum. La mention Cava Reserva garantit un élevage de 15 mois minimum et la mention Cava Gran Reserva garantit un élevage de 30 mois minimum.

La mention Brut Nature signifie qu'aucun sucre n'a été ajouté lors du dégorgement, tandis que la mention Extra Brut permet l'ajout de sucre jusqu'à 6 grammes par litre. Les autres catégories correspondent à celles de tous les vins mousseux élaborés dans l'Union Européenne (voir chapitre 9).

Les autres régions : Cava, vino espumoso (mousseux) et vino con aguja (pétillant)

Parmi les autres appellations autorisées à élaborer du vin effervescent en mentionnant le terme Cava, Utiel Requena y consacre 300 ha pour offrir 700 000 à 850 000 bouteilles, la région de Valence consacre 20 ha pour offrir 100 000 à 120 000 bouteilles, la région de Castille La Mancha élabore 100 000 bouteilles et enfin, l'appellation Rueda en Castille Y Leon élabore 75 000 à 150 000 bouteilles.

Les autres vins effervescents porteront les mentions vino espumoso ou vino con aguja.