

> tres veces más que otras uvas. Al viticultor y al campo extremeño le ha supuesto un gran incremento de rentabilidad. Antes, Almendralejo era conocido por los caramelos; hoy lo es por el cava. Este producto es hoy el gran embajador de Almendralejo. Tanto los ciudadanos de Almendralejo cuando salen de la ciudad o van de visita, y aquellos que vienen a vernos, pues lo que hacen es llevar como obsequio una botella de cava. Además, ha atraído turismo y cada vez más gente viene a visitar bodegas, el Museo del Cava... Es un gran reclamo.

–En estos más de 40 años, ¿cómo ha evolucionado el sector del cava en Extremadura?

–El cambio ha sido enorme. Pasamos de unas pocas hectáreas a casi 1.800 en Almendralejo. De 6.000 botellas a producir entre ocho y diez millones. Además, producimos mucho vino base que se envía a otras zonas de cava. Esperemos que algún día pueda embotellarse y comercializarse directamente desde aquí.

–Ahora va a recibir la Medalla de Extremadura. ¿Qué le supone recibir un honor así, después de tantos años de dedicación al cava y a Almendralejo?

–Produce una enorme satisfacción. No es solo un reconocimiento al cava, aunque destaque mucho, sino también a haber demostrado que en Extremadura se podían hacer vinos tan buenos como en cualquier parte del mundo. Nosotros lo probamos incluso antes del cava, con Lar de Barros. De esta elaboración de vinos de mesa se ha enriquecido toda Extremadura, del cava solo se ha aprovechado Almendralejo, pero el Lar de Barros viene a demostrar lo que no se creía antes que era que en la región no se podían hacer vinos buenos, y sin embargo se están haciendo vinos igual de buenos que en otras partes del mundo. Pero lo importante fue demostrar que aquí también se pueden hacer vinos de gran calidad.

–¿Cree que el cava extremeño merece mayor reconocimiento institucional?

–Siempre viene bien más apoyo institucional, pero lo importante es el consumidor. En los años 70 consumíamos 76 litros de vino por habitante y año; ahora no llegamos a 20. Y con 94 millones de turistas, es incomprensible. De nada sirve que las instituciones ha-



El bodeguero es el promotor del Museo del Cava. J. M. ROMERO

«En Extremadura tenemos dos productos gastronómicos enormes que armonizan perfectamente: el cava y el jamón ibérico de bellota»

gan esfuerzos si en un ágape oficial se sirven vinos de fuera, como ocurre todos los días. Eso es inadmisible. Hay que apostar por lo nuestro. Lo mismo pasa en las fiestas de Almendralejo. ¿Cómo es posible que el ciudadano de Almendralejo se divierta con unas bebidas foráneas que nada tienen que ver con lo nuestro? Eso no puede ser.

En Extremadura se consume muchísimo vino de fuera y uno no es más importante porque tome vinos de otras denominaciones más afamadas, ¿no? Hay que apostar por lo nuestro. Por ejemplo, cuando se va a un restaurante extremeño la primera recomendación tiene que ser un vino de la tierra. Esto pasa todos los días y los extremeños no podemos favorecer más lo de fuera que lo nuestro. El sector vitivinícola da trabajo a muchísimos viticultores y bodegueros, y que los propios extremeños no lo consumamos es una gran contradicción.

–El cava de Almendralejo tiene un carácter propio, fruto del suelo, el clima y las variedades. Si tuviera que explicarle a alguien de fuera qué hace diferente a un cava extremeño respecto a otros de España, ¿cómo lo describiría?

–El cava de calidad se elabora con el método tradicional: segunda fermentación en botella y crianza de entre 9 y 30 meses. Eso homogeneiza bastante, pero siempre hay matices. En Champaña, por ejemplo, son vinos muy ácidos por el clima, y hay que suavizarlos con licor de expedición para que sean más amables al paladar. Aquí ocurre lo contrario, no tenemos tanta acidez, y controlamos mucho la maduración para no perderla. Por eso apenas necesitamos añadir licor. Yo aconsejaría al extremeño que eligiera un brut o brut nature. Los matices son complicados y no es fácil, en una cata ciega, distinguir un champán, un cava catalán o un cava de Almendralejo. Al final, los matices diferenciales son pequeños, pero existen: una mayor suavidad, ligereza y armonía, que hacen al cava extremeño más fácil de beber para el consumidor.

–Y ya para terminar, ¿para qué ocasión sería perfecta una copa de su cava Puerta Palma?

–Esa pregunta me ofende un poquito (ríe), porque la respuesta es que el cava es perfecto para cualquier momento. No hay que esperar a Navidad, a un cumpleaños o celebración. El cava es la forma más elegante de saciar la sed en nuestros largos y tórridos veranos. El cava tiene una enorme ventaja y es que se puede tomar a cualquier hora del día y con casi cualquier alimento. Es un vino festivo, ligero, etéreo y sutil. En el museo, si vienen turistas a las 10 de la mañana, a las 10 nos tomamos un cava. Muchos dicen: «¡uy, qué rico, y eso que no me gusta el cava!». Y esa es su ventaja, que se adapta a todo. De hecho, los vinos espumosos son los únicos que están aumentando en su consumo, cuando en el resto desgraciadamente está disminuyendo el consumo a nivel mundial. Cualquier ocasión es buena, la llegada de un amigo, una noche de verano en casa, una celebración... La mejor forma de disfrutar es con una copa de cava, porque es la bebida más grata que hay, pero hay que conocerla y descubrirla.