

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

Nuevo récord de ventas del Cava gracias al empuje del mercado nacional

- De enero a septiembre del 2023 las ventas totales de Cava se han incrementado un +2,35%, destacando especialmente el mercado nacional con un aumento del +7,65%.



Vilafranca del Penedès, 13 de diciembre de 2023. La Denominación de Origen Cava ha vuelto a mostrar un sólido crecimiento durante los nueve primeros meses del año. Así lo ha destacado hoy en rueda de prensa celebrada en Barcelona el presidente del Consejo Regulador, Javier Pagés, que también ha señalado el éxito del Cava en el marco del buen momento por el que atraviesan los vinos espumosos de calidad a nivel global. De enero a septiembre las ventas totales de Cava se han incrementado un +2,35% respecto al mismo período de 2022, gracias al tirón de las ventas en el mercado nacional que han crecido un notable +7,65%. Supone un nuevo récord de ventas histórico para la D.O. CAVA. El incremento ha sido más moderado en los mercados de

D.O. CAVA

exportación, manteniéndose prácticamente los niveles de venta cosechados el año pasado (+0,33%).

Alemania se mantiene durante los tres primeros trimestres de 2023 como el principal mercado internacional para el Cava, tras crecer un +1,27%. Le siguen en volumen Bélgica (+1,95%) y el Reino Unido (+19,33%). También se han registrado otros destacados incrementos de ventas entre los 15 principales mercados mundiales: Brasil (un espectacular +76,29%), Polonia (+33,29%), Francia (+17,69%), Países Bajos (+11,38%) y Suecia (+6,19%).

Javier Pagés ha aprovechado el encuentro con la prensa para poner en valor la segmentación y la zonificación del Cava, así como remarcar “nuestra decidida apuesta por incrementar su calidad y prestigio, y contribuir a crear más valor en toda la cadena del sector, desde el viñedo a la bodega”. El presidente también ha puesto en valor la apuesta por los segmentos más cualitativos (Guarda Superior) asociados a la producción ecológica, así como el nuevo sello de Elaborador Integral, que identifica aquellas bodegas que elaboran los productos amparados por la D.O CAVA de principio a fin; con el 100% del prensado y la vinificación en la propiedad. Javier Pagés también ha tenido palabras para celebrar el gran éxito del reciente congreso Cava Meeting, que ha reunido en la zona de Comtats de Barcelona a un centenar de prescriptores de primer nivel mundial y que ha relanzado la apuesta por conseguir mayor prestigio y valor “insuflando más autoestima al sector”.

La presentación de los últimos datos económicos de la D.O. CAVA se ha celebrado en el marco de un menú armonizado con una selección de Cavas de Guarda Superior elaborados por algunas de las mujeres elaboradoras que forman parte del colectivo Cava Women, una iniciativa que pone en valor la presencia de las mujeres en el mundo del Cava.

D.O. CAVA, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El CAVA, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

Web: www.CAVA.wine

Facebook: <https://www.facebook.com/do.CAVA>

Instagram: <https://www.instagram.com/CAVA.do/>

Twitter: https://twitter.com/DO_CAVA

D.O. CAVA

Youtube: <https://www.youtube.com/c/doCAVA>

Para más información:

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816