



COMUNICADO DE PRENSA

Buena calidad y escasa producción, marcan la vendimia de la D.O. Cava

La positiva colaboración con el sector y el incremento de recursos han sido claves para garantizar el cumplimiento de las exigentes normativas de calidad que requiere la D.O. Cava

Vilafranca del Penedès, 6 de octubre de 2020.- El Consejo Regulador del Cava declaró el cierre de la vendimia para el Cava el lunes 5 de octubre, una de las fechas más tempranas de los últimos años. La vendimia del 2020 ha concluido con unas uvas de buena calidad pero con una sensible caída de la producción por la afectación del mildiu en algunas zonas – debido tanto a las intensas lluvias y humedad en la primavera, como a la limitación del rendimiento de 10.000 kilos por hectárea aprobada por unanimidad por el Consejo Regulador para esta campaña. Según datos de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador del Cava, se estima una disminución de la producción global de la Denominación de Origen de entorno a un 25% de media respecto a la del 2019, adquiriendo una especial incidencia en las comarcas del Alt y Baix Penedès, así como en las viñas de agricultura ecológica. Así pues, la vendimia de la D.O. Cava ha sido de 240 millones de kilos de uva, frente a los 322 millones del pasado año.



Foto de archivo: vendimia del Cava

“La sequía de los dos últimos meses antes de la vendimia contribuyó a mitigar los efectos del mildiu y a obtener una fruta pequeña, de grado y acidez moderado, asegurando una uva de buena calidad” afirma el director de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, Luis Marco.



Adicionalmente, las condiciones climatológicas han anticipado la vendimia en dos semanas sobre la media habitual.

Es importante destacar la gran colaboración con los viticultores y bodegueros y la cifra récord de 90 verificadores que ha dispuesto el Consejo Regulador como factores de éxito para certificar las exigentes normativas de calidad y garantizar la excelencia y origen de las uvas. A todo ello se ha unido, y mostrado como indispensable, la creación de un centro de coordinación que asegurase y agilizase las tareas de los verificadores, que a su vez, aprovechando las nuevas tecnologías, han dispuesto de unas aplicaciones específicamente diseñadas para la vendimia. Se ha logrado validar en tiempo real, con declaraciones diarias, las entradas de uva, los kilos, su calidad, la variedad, su grado, su origen y parcela de proveniencia.

Finalmente se ha conseguido una vendimia de altos niveles cualitativos basados en rigurosos criterios que permiten garantizar la trazabilidad de la uva y una calidad que culminará en unos Cavas extraordinarios.

DO CAVA

Con más de un 60% de ventas internacionales, CAVA es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38 000 hectáreas de viña y a más de 6 800 viticultores. Sus 370 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.

Para más información:

MAHALAWINE&

Virginia Antonín
T +34 93 412 78 78 Ext. 2029
M +34 717 128 322
virginia@mahala.es
<https://mahalawine.es/>