



NOTA DE PREMSA

La D.O. Cava s'alia amb el màxim expert en harmonies moleculares, François Chartier, per investigar la versatilitat gastronòmica del Cava

- **La Denominació d'Origen Cava i l'investigador gastronòmic, pioner en l'estudi i la creació d'harmonies, s'han aliat per demostrar científicament que el Cava és un vi únic i que té infinitat d'harmonies gastronòmiques.**
- **François Chartier realitzarà un estudi científic i organolèptic de les aromes de diferents tipus de Cava i crearà un Mapa d'Àpats del Món relacionant cada varietat de Cava amb ingredients i plats nacionals i internacionals, tant de la dieta mediterrània com de les cuines del Japó, Perú, Mèxic i Estats Units.**



Vilafranca del Penedès, octubre de 2019.-

La DO Cava i el científic canadenc François Chartier, reconegut internacionalment com el major expert en sabors i harmonies, uneixen forces per **demostrar científicament que el Cava és un vi idoni per a acompanyar als sabors del món i crear harmonies perfectes no només amb un plat sinó amb un menú complet**, tant en ocasions especials com en el dia a dia.

Es tracta d'una col·laboració d'alt nivell i rigor que el Consell Regulador del Cava emprèn per **divulgar les virtuts del Cava** i que persegueix **avaluar la qualitat del Cava com un vi escumós capaç de crear harmonies universals**, és a dir, de combinar a la perfecció amb la infinitat de sabors del món.



Recolzat pel seu destacat recorregut en la ciència gastronòmica, François Chartier realitzarà un estudi científic i organolèptic de les molècules dominants (les aromes) de quatre tipus de Cava, diferenciats per la seva criança: Cava (més de nou mesos), Cava Reserva (més de 15 mesos), Cava Gran Reserva (més de 30 mesos) i Cava de Paratge Qualificat (més de 36 mesos). Chartier elaborarà el perfil molecular de tots quatre i els relacionarà amb ingredients i aliments que comparteixen els seus mateixos elements, per trobar les **harmonies gastronòmiques perfectes**.

Aquests ingredients i aliments s'extrauran de cinc de les principals gastronomies del món, totes elles focus per al Cava: la dieta mediterrània, Japó, Perú, Mèxic i Estats Units. L'estudi d'aquests cinc tipus de menjars es plasmarà en un Mapa d'Àpats del Món i es creuarà amb l'anàlisi dels diferents tipus de Cava per donar amb totes les combinacions possibles i **demostrar la versatilitat d'aquest vi escumós d'alta qualitat, capaç d'acompanyar les millors taules de tot el món**.

L'aliança amb una de les màximes autoritats mundials del sabor i les combinacions gastronòmiques com Chartier mostra la vocació de la DO Cava per expressar la flexibilitat culinària del Cava, sent una parella perfecta de menjars picants, especiats, sabors extrems i de la cuina tradicional, creant sinergies apetitoses que desemboquen en sabors nous, demostrant que el **resultat de la suma de Cava i gastronomia va molt més enllà**.

Els resultats d'aquest estudi veuran la llum a principis de 2020.

François Chartier, Créateur d'Harmonies

El canadenc François Chartier, que actualment resideix a Barcelona, és reconegut a nivell internacional com un dels investigadors pioners en l'àmbit de les creacions aromàtiques de receptes i en el de les harmonies aromàtiques entre vins i plats. El crític mundialment reconegut Robert M. Parker Jr. va dir de Chartier que és "Un vertader geni!", mentre que Ferran Adrià i Juli Soler, d'El Bulli, el consideren "l'expert número u en sabors". És autor, entre altres, del premiat llibre *Papil·les i Molècules*, millor llibre de cuina del món per Gourmand World Cookbook Award 2010.

Instagram | @cava.do

Twitter | @DO_Cava

Facebook | facebook.com/crcava

www.docava.es