



NOTA DE PREMSA

La DO Cava demostra científicament de la mà de François Chartier que el Cava és el millor aliat de la gastronomia

- **François Chartier, màxim expert mundial en sabors i harmonies, ha realitzat la presentació oficial del seu estudi molecular que demostra que el Cava és únic i capaç de crear harmonies universals, és a dir, de combinar a la perfecció una infinitat de sabors del món.**
- **François Chartier ha realitzat un estudi científic i organolèptic de les aromes de diferents tipus de Cava i ha creat 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 las cuines de Japó, Perú, Mèxic i EE. UU.**



El president de la DO Cava, Javier Pagés, brindant amb François Chartier, màxim expert mundial en sabors i harmonies

Barcelona, 5 de febrer de 2020.- La DO Cava i el prestigiós sommelier canadenc François Chartier han estat els grans protagonistes de Barcelona Wine Week (BWW), que es celebra al recinte ferial de Montjuïc de la Ciudad Condal fins avui dimecres. Chartier va liderar una ponència en la que va presentar l'**ambiciós i pioner estudi "Cava, harmonia universal"** juntament amb al president de la DO Cava, Javier Pagés.



Recolzat pel seu destacat recorregut a la ciència gastronòmica, François Chartier ha presentat les conclusions d'aquest estudi científic i organolèptic realitzat ad hoc per a la DO Cava basat en les molècules dominants (les aromes) de quatre tipus de Cava, diferenciats per la seva criança: Cava Tradicional (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).

Per determinar aquestes molècules, s'han realitzat anàlisis per cromatografia de gases-espectrometria de masses i els resultats s'han relacionat amb ingredients i aliments extrets de cinc de les principals gastronomies del món, totes elles focus pel Cava, que comparteixen els seus mateixos elements, per donar amb harmonies gastronòmiques perfectes. En el cas dels Caves de Paratge Qualificat, per exemple, una de les molècules que predominen és la benzenemetanetiol. Aquesta molècula, que olora -entre altres- a poma cuita, està present a més productes, com a l'albercoc sec, la canella, els bolets, el clau, les nous o la vainilla.

Es tracta d'una col·laboració d'alt nivell i rigor que la DO Cava ha emprès per divulgar les virtuts del Cava tant a professionals como a consumidors i que persegueix avalar la seva qualitat com un vi escumós capaç de combinar amb nombrosos ingredients i receptes de tot el món. La DO Cava comprova així, a través d'aquest estudi, que el Cava és una gran aposta com a acompanyant de qualsevol plat, elevant la qualitat de cada experiència gastronòmica.

Després de realitzar aquesta ponència inaugural a Barcelona, François Chartier realitzarà un tour internacional per divulgar les virtuts i la versatilitat del Cava per tot el món.

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 les “Harmonies moleculars”, ciència que va desenvolupar al 2020. 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. Des de 2018 és membre honorífic de l'equip d'investigació de Sony Tokio, col·laborant amb el projecte d'intel·ligència artificial i gastronomia.

DO Cava

Amb més del 60% de les vendes internacionals, Cava és la Denominació d'Origen espanyola que més vi exporta. Reuneix més de 38 000 hectàrees de vinya i a més de 6 800 viticultors. Els seus



370 cellers associats estan presents a més de 100 països. El Cava, harmonia universal per a la gastronomia, està present en els restaurants més prestigiosos i reconeguts del món.

Instagram | @cava.do

Twitter | @DO_Cava

Facebook | facebook.com/crcava

www.docava.es

Per a més informació:

MAHALAWINE&

Blanca Gaig
T +34 93 412 78 78 Ext. 2028
M +34 671 587 303
blanca@mahala.es