



COMUNICAT DE PREMSA

## **El Cava eleva les exigències qualitatives i subratlla el seu origen**

- **El Cava se situa a l'avantguarda de les DD.OO. de vins escumosos de màxima qualitat.**



**Vilafranca del Penedès, 15 de juliol de 2020.-** En un dels plens més transcendents de la seva història, el Consell Regulador del Cava ha aprovat avui per unanimitat la nova zonificació i segmentació qualitativa de la D.O. Cava. Amb aquestes mesures, segons el president de la D.O., Javier Pagés, *“el Cava es situa a a l'avantguarda de les denominacions d'origen de vins escumosos de màxima qualitat elaborats sota l'estricta mètode tradicional”*.



Als caves de més de 9 mesos se'ls denominarà a partir d'ara CAVA DE GUARDA, i als de més de 18 mesos CAVA de GUARDA SUPERIOR. En aquesta última categoria s'engloben els Reserves, els Grans Reserves i els de Paratge Qualificat, acompanyats per un grau d'exigència, compromís i dedicació sense parangó.

No sols es parla, doncs, de l'opció d'identificar l'origen, el territori; sinó de conceptes com ara ecològic, registre de vinyes que reuneixen unes condicions molt especials i majors temps de cria, tot això unit a una garantia de traçabilitat per al consumidor. La voluntat és aconseguir més singularitat i diferenciació per als caves amb unes quotes qualitatives elevadíssimes. Els Reserva, per exemple, passen de 15 a 18 mesos de cria, s'identifica l'anyada en l'etiquetatge, es disposa de nous marxamos i es potencia la sostenibilitat i els caves ecològics.

Així mateix, s'identifica a aquells cellers que duen a terme l'elaboració dels productes emparats per la D.O. Cava amb el 100% del premsatge i el vinificat en la propietat. D'aquesta manera, es busca posar en relleu i reconèixer en l'etiquetatge, mitjançant una distinció específica per celler (no per producte), el model de producció que, per les seves intrínseques característiques i condicions, permet donar valor especialment a la relació entre la vinya i la vinificació i el producte final, d'una banda, i al *terroir* i la proximitat per l'altra.

La zonificació de la D.O. Cava s'estableix en un triple nivell: en primer lloc, una zonificació marcada per grans trets climàtics i geogràfics, fruit de la mateixa configuració pròpia de la denominació d'origen, i que porta a delimitar quatre zones diferenciades. El segon nivell de zonificació seria el de les subzones, que vénen definides per característiques climàtiques, orogràfiques, històriques o humanes específiques que les justifiquen, i que coincideixen amb regions vitivinícoles ja existents. Finalment, el tercer nivell de zonificació és el del Paratge Qualificat, que ve definit per la identificació de les parcel·les que el formen, havent de comptar amb característiques edàfiques, climàtiques i de cultiu pròpies que les diferenciïn del seu entorn. S'han determinat les zones de Comtats de Barcelona (amb les subzones Penedès, Alella, Conca de Barberà i Tarragona), de la Vall de l'Ebre, d'Almendralejo i de Requena.

El Consell Regulador del Cava va convocar a grans especialistes mundials en vins escumosos per a examinar i avaluar el projecte de segmentació i zonificació de la D.O. Cava. Són especialistes que han aportat el seu prestigi, *expertise*, visions i valoracions a aquest destacat desafiament. Junts conformen un comitè de destacats professionals format per experts del nivell de Richard Juhlin, Tom Stevenson, Ferran Centelles, Sarah Jane Evans MW, Pedro Ballesteros MW i Fernando Mora MW.



Els representants dels viticultors en el ple del Consell Regulador del Cava consideren que l'aprovació unànime d'aquestes mesures és *"una fita històrica que posa en valor la vinya", i també "un pas molt important per al sector"*. Destaquen que la unitat d'acció ha permès tirar endavant un *"decisiu"* pla estratègic. Els vocals representants dels elaboradors destaquen també la unitat i consens en el sector, que *"han posat les bases per a aprovar una zonificació i una nova segmentació amb normatives qualitatives de gran exigència que han de permetre aconseguir encara majors cotes de qualitat i prestigi, juntament amb un sistema de classificació territorial que s'havia convertit en un dels principals anhels del sector"*. Des dels representants de les set Comunitats Autònomes implicades a la Regió del Cava s'aplaudeix que *"les noves mesures permeten establir un origen territorial més precís i aclarir les diferents qualitats subratllant la nova categoria Premium de Guarda Superior"*.

#### **D.O. 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, s'elabora pel mètode tradicional amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.