

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

La D.O. Cava acoge a más de 60 prescriptores de primer nivel en el primer “Recorrido por la excelencia del Cava”

Una cata online dirigida por el sumiller Ferran Centelles junto a Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, centrada en la calidad del espumoso español por antonomasia.

Se han catado 18 Cavas excepcionales de Guarda Superior, repartidos en dos sesiones, que han mostrado la excelencia de la D.O. Cava.



Ferran Centelles con los 18 Cavas catados hoy

Vilafranca del Penedès, 30 de noviembre de 2020.- El prestigioso sumiller Ferran Centelles, delegado en España de Jancis Robinson, responsable de Bebidas de la Bullipedia, profesor de OutlookWine y miembro del panel de cata del Cava de Paraje Calificado, ha destacado hoy en una cata virtual que **“no hay duda de que el Cava se sitúa entre los mejores espumosos del mundo”**. En dos sesiones que han recorrido la excelencia de la Denominación de Origen se han catado 18 Cavas de Guarda Superior (Gran Reserva y de Paraje Calificado) de calidad excepcional.

D.O. CAVA

El sumiller afirma que **“soplan vientos de cambio en la D.O. Cava”**. En este sentido, señala que “de la mano del nuevo presidente Javier Pagés, que asumió el cargo hace dos años con energías renovadas y una visión amplia, **todos los actores del Cava han tomado decisiones valientes, que afianzan e impulsan a esta Denominación de Origen hacia una imagen basada en la valorización del territorio y la calidad**”.

El exsumiller de elBulli ha actualizado durante la cata conocimientos sobre el vino espumoso más exportado del mundo. De esta forma, ha recordado que una de las mayores novedades que presenta el Cava, junto con la zonificación, es la implantación de dos nuevas categorías: Cava de Guarda para los más jóvenes, con un mínimo de nueve meses de crianza, y Cava de Guarda Superior, cuando supere los 18 meses de crianza.

El presidente de la D.O. ha subrayado durante esta cata sin precedentes que **“el Cava es calidad, sofisticación, gastronomía, territorio, tradición y unión”**. Para Pagés, los Cavas seleccionados para esta cata “representan, individualmente y en su conjunto la fuerza de una Denominación de Origen robusta y consolidada”. Ha añadido que la D.O. Cava es “fiel a su pasado, tenaz en el presente y con la vista puesta en el futuro”. Javier Pagés vislumbra “un futuro optimista que augura muchas burbujas y momentos cotidianos y de reunión y felicidad que las acompañen”. También se ha destacado la fuerza de la unión del sector para superar los grandes retos presentes y de futuro, así como los exigentes nuevos condicionantes normativos que han abierto la puerta a una segmentación y a una zonificación que Ferran Centelles afirma que es un ejercicio de transparencia.

En la cata virtual de hoy, dirigida a una sesentena de destacados sumilleres, distribuidores, comunicadores, periodistas y Masters of Wine, se han degustado los siguientes Cavas: **Barrica Gran Reserva 2015, de Agustí Torelló Mata; Mirgin Exeo Paraje Calificado Vallcirera 2015 de Alta Alella; Cava de Paraje Can Sala 2008 de Can Sala-Vins Família Ferrer; L’Era del Celdoni Gran Reserva 2011 de Carles Andreu; Varias Edición Limitada Brut Nature Gran Reserva 2008 de Cavas Varias; Jaume Codorníu Gran Reserva 2013 de Codorníu; Mare Brut Nature Gran Reserva 2016 de Giró Ribot; Singular Gran Reserva Brut Nature de 2016, de Juvé & Camps; Gran Reserva Brut Nature 2014 de Maria Rigol Ordi; Visol 2013 de Mestres; Agustí Vilaret Gran Reserva 2008 de Mont-Ferrant; Reserva de la Propietat 2014 de Oriol Rossell; Blanca Cusiné Gran Reserva Brut Nature 2012 de Parés Baltà; Gran Reserva 2014 de Parxet; Paraje Calificado Can Bas Gran Vintage 2014 de Pere Ventura; Gran Reserva Masia Segle XV Brut Nature 2011 de Rovellats; Núria Claverol Allier Cava Gran Reserva 2014 de Sumarroca y MIM Natura Blanc de Noirs 2014 de Vins el Cep.**

D.O. CAVA

D.O. 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.

Página web: www.Cava.wine

Facebook: <https://www.facebook.com/crCava/>

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

Twitter: https://twitter.com/DO_Cava

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

Para más información:

MAHALAWINE&

Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78

M +34 671 587 303

blanca@mahala.es

<https://mahalawine.es/>