

# D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

## **La D.O. Cava acull a més de 60 prescriptors de primer nivell en el primer “Recorregut por l’excel·lència del Cava”**

**Un tast online dirigit pel sommelier Ferran Centelles amb Javier Pagés, president de la D.O. Cava, centrat en la qualitat de l’escumós espanyol per antonomàsia.**

**S’han tastat 18 Caves excepcionals de Guarda Superior, repartits en dos sessions, que han mostrat l’excel·lència de la D.O. Cava.**



Ferran Centelles amb els 18 Cavas tastats

**Vilafranca del Penedès, 30 de novembre de 2020.-** El prestigiós sommelier Ferran Centelles, delegat a Espanya de Jancis Robinson, responsable de Begudes de la Bullipèdia, professor d’ OutlookWine i membre de el panell de tast del Cava de Paratge Qualificat, ha destacat avui en un tast virtual que "no hi ha dubte que el Cava se situa entre els millors escumosos de el món ". En dues sessions que han recorregut l’excel·lència de la Denominació d’Origen s’han tastat 18 Caves de Guarda Superior (Gran Reserva i de Paratge Qualificat) de qualitat excepcional.

# D.O. CAVA

El sommelier afirma que "bufen vents de canvi en la D.O. Cava". En aquest sentit, assenyala que "de la mà de el nou president Javier Pagés, que va assumir el càrrec fa dos anys amb energies renovades i una visió àmplia, tots els actors del Cava han pres decisions valentes, que refermen i impulsen a aquesta denominació d'origen cap a una imatge basada en la valorització del territori i la qualitat".

El exsumiller de elBulli ha actualitzat durant el tast coneixements sobre el vi escumós més exportat del món. D'aquesta manera, ha recordat que una de les majors novetats que presenta el Cava, juntament amb la zonificació, és la implantació de dues noves categories: Cava de Guarda per als més joves, amb un mínim de nou mesos de criança, i Cava de Guarda Superior, quan superi els 18 mesos de criança.

El president de la D.O. ha subratllat durant aquest tast sense precedents que "el Cava és qualitat, sofisticació, gastronomia, territori, tradició i unió". Per Pagés, els Caves seleccionats per aquest tast "representen, individualment i en conjunt, la força d'una Denominació d'Origen robusta i consolidada". Ha afegit que la D.O. Cava és "fidel al seu passat, tenaç en el present i amb la vista posada en el futur". Javier Pagés albira "un futur optimista que augura moltes bombolles i moments quotidians i de reunió i felicitat que les acompanyin".

També s'ha destacat la força de la unió del sector per superar els grans reptes presents i de futur, així com els exigents nous condicionants normatius que han obert la porta a una segmentació i a una zonificació que Ferran Centelles afirma que és un exercici de transparència.

En el tast virtual d'avui, dirigit a una seixantena de destacats sommeliers, distribuïdors, comunicadors, periodistes i Masters of Wine, s'han degustat els següents Caves: **Barrica Gran Reserva 2015, d'Agustí Torelló Mata; Mirgin Exeo Paratge Qualificat Vallcirera 2015 d'Alta Alella; Cava de Paratge Can Sala 2008 de Can Sala-Vins Família Ferrer; L'Era del Celdoni Gran Reserva 2011 de Carles Andreu; Varias Edició Limitada Brut Nature Gran Reserva 2008 de Caves Varias; Jaume Codornú Gran Reserva 2013 de Codornú; 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 Montferrant; Reserva de la Propietat 2014 d'Oriol Rossell; Blanca Cusiné Gran Reserva Brut Nature 2012 de Parés Baltà; Gran Reserva 2014 de Parxet; Paratge Qualificat 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 i 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](http://www.Cava.wine)

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

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

Twitter: [https://twitter.com/DO\\_Cava](https://twitter.com/DO_Cava)

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

## **Per a més informació:**

MAHALAWINE&

Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78

M +34 671 587 303

[blanca@mahala.es](mailto:blanca@mahala.es)

<https://mahalawine.es/>