

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

L'elaboració dels Caves de Guarda Superior de la D.O. Cava serà 100% ecològica el 2025

La denominació espanyola que més exporta anuncia una fita en sostenibilitat fruit de la seva nova normativa, la més exigent del món entre els escumosos de qualitat elaborats mitjançant el mètode tradicional.

El nou Master of Wine Álvaro Ribalta ha moderat una taula rodona pionera centrada en la viticultura i l'enologia ecològica i biodinàmica del Cava, un esforç comú de la D.O. Cava per a “garantir la conservació del territori i el futur del sector a les generacions venidores”.



Vilafranca del Penedès, abril de 2021.- La D.O. Cava ha anunciat avui que el 2025 l'elaboració dels **Caves de Guarda Superior**, categoria d'altíssima qualitat que engloba els Caves Reserva (mínim de 18 mesos de criança), Gran Reserva (mínim de 30 mesos de criança) i Caves de Paratge Qualificat (fruit d'un paratge especial i amb un mínim de 36 mesos de criança), **serà 100% ecològica.**

D.O. CAVA

Aquesta fita és fruit de l'exigent nova normativa de la qual s'ha dotat la D.O. Cava, el reglament més exigent del món entre els escumosos de qualitat amb D.O. elaborats sota l'estricta mètode tradicional. Amb la seva aplicació, la D.O. Cava reforça els seus pilars qualitatius apostant pel 100% ecològic, llargues criances, vinyes amb una edat mínima de 10 anys, producció limitada a 10.000 quilos de raïm per hectàrea, menció de l'any de collita a l'ampolla i rigorosa traçabilitat (garantia des de la recol·lecció del raïm fins a l'embotellament).

Tot plegat amb l'objectiu de garantir la conservació del territori i el futur del sector per les generacions venidores, afermant la tendència en auge de l'ecològic, que no deixa de guanyar pes dins de la pròpia D.O. Cava. Javier Pagés, president, confirma que "la D.O. Cava està evolucionant. El nombre d'ampolles de Cava ecològic produïdes arriba ja les 13.780.711 unitats, un 34,09% de les quals correspon a Cava ecològic Premium". Destaca el gran esforç que està realitzant la D.O. per impulsar el desafiament de la producció ecològica. "Sabem que tant el consumidor com el mercat ho demanen. Aquesta cura i preservació del territori és una cosa amb la qual ens sentim plenament identificats".

La D.O. Cava cap a la producció ecològica, un món més sostenible i respectuós amb el medi ambient

La ferma aposta de la D.O. Cava per l'ecologia i la biodinàmica ha quedat reflectida avui a la taula rodona "La D.O. Cava cap a la producció ecològica, un món més sostenible i respectuós amb el medi ambient", moderada per Álvaro Ribalta Master of Wine.

Durant la sessió, en la qual han participat cinc cellers ecològics i biodinàmics de la D.O. Cava - una representació de l'extens ventall de la denominació-, s'han analitzat els aspectes més destacats de l'ecologia aplicada a la vinya i al celler, des de la gestió de la terra a la comercialització, concloent que els seus beneficis són extraordinaris.

S'ha fet especial èmfasi en qüestions rellevants ja actives a la D.O. Cava, com ara la conservació i el desenvolupament dels terrers, la biodiversitat i els paisatges, la gestió responsable de l'aigua o el mesurament i reducció de la petjada de diòxid de carboni o dels gasos d'efecte hivernacle que afecten l'escalfament global. També s'han posat en comú els beneficis de l'ús de materials reciclables o compostables tant en les ampolles com en el packaging (paper reciclat, tintes no contaminants i plàstics d'origen vegetal, entre d'altres).

Els interlocutors que han enriquit la taula rodona amb les seves experiències i saber fer han estat Eva Plazas (Enòloga de Vilarnau), Mireia Pujol-Busquets (Directora Adjunta d'Alta Alella), Salvi Moliner (enòleg d'Oriol Rossell), Marta Casas (enòloga de Parés Baltà), Toni Cantos (Director

D.O. CAVA

d'Enologia de Juvé & Camps) i Isabel Vidal (portaveu sectorial de la vinya i el vi del sindicat agrari Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya).

D.O. Cava, compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat

Amb més d'un 60% de vendes internacionals, Cava es la D.O. espanyola que més exporta. Aplega més de 38 000 hectàrees de vinya i a més de 6 800 viticultors. Els seus 370 cellers associats estan presents en 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.

Web: www.Cava.wine

Facebook: <https://www.facebook.com/do.cava>

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

Twitter: 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
www.mahalawine.es/