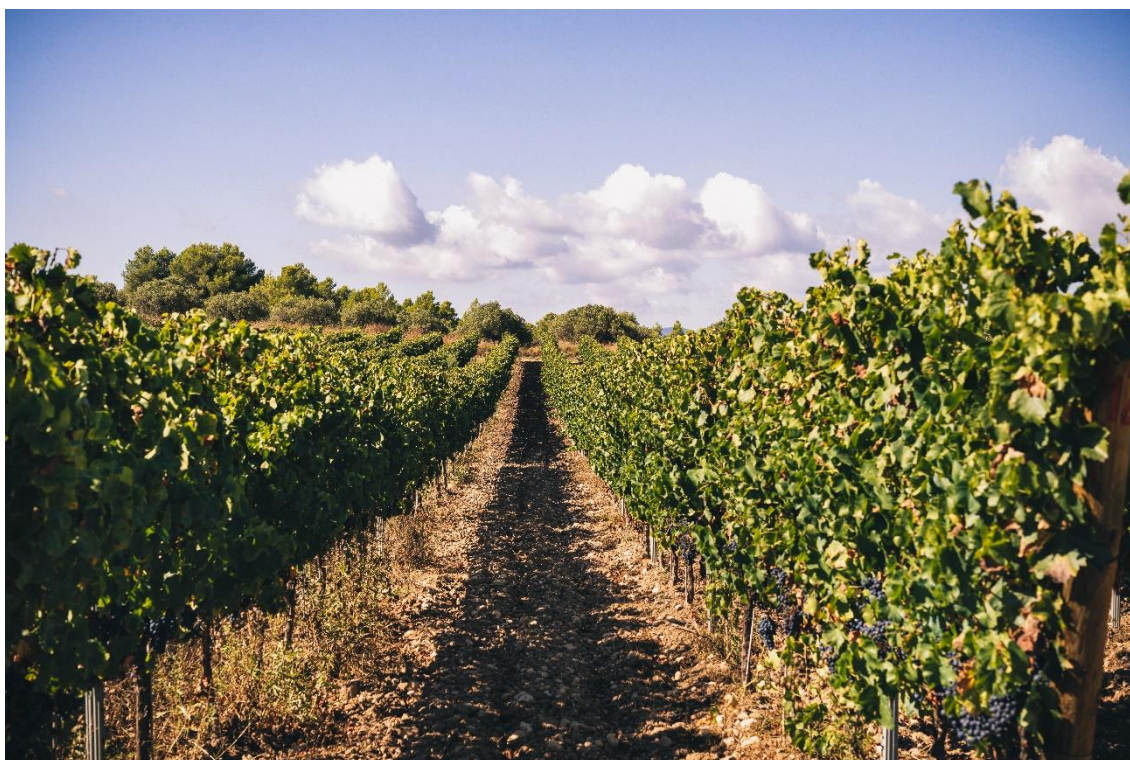


D.O. CAVA

La D.O. Cava aprueba limitar la producción para contribuir a reequilibrar el mercado



Vendimia del Cava, 2020

Vilafranca del Penedès, 4 de junio de 2021.- El Consejo Regulador de la D.O. Cava ha aprobado en sesión plenaria limitar temporalmente, y por segundo año consecutivo, la producción. En la ya próxima vendimia se ha autorizado cosechar 11.000 kilos de uvas por hectárea en todo el ámbito de la Región del Cava. La cifra total supone 1.000 kilos más que en la campaña del año pasado. La decisión se ha adoptado por mayoría de los 12 vocales que integran el pleno del Consejo Regulador. El presidente del Consejo Regulador, Javier Pagés, considera que “aún no se dan los requisitos coyunturales necesarios para restituir los 12.000 kilos por hectárea”.

El objetivo de la medida, según el presidente de la institución, Javier Pagés, es avanzar en corregir la situación excedentaria del sector causada por el Covid-19 y por el sobrante de hectáreas en plantación de la D.O. Así ha hecho un nuevo llamamiento a la unidad y a la responsabilidad de todos los agentes del sector para conseguir “autorregular el mercado”. La voluntad es la de poner las bases para la recuperación de los precios que se abonan por las uvas.

D.O. CAVA

El presidente del Consejo Regulador de la D.O. Cava ha querido hacer una defensa expresa de los viticultores, y se muestra convencido de que deben pagarse “unos precios dignos por la producción” para asegurar la sostenibilidad del sector. Entendiendo, en este sentido, “que toda la cadena de valor de la Denominación de Origen, y todos los poderes públicos, deben actuar con responsabilidad para garantizar un crecimiento ordenado y sostenible de la misma”.

D.O. Cava, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad

Con más de un 70% 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.

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>

Para más información:

MAHALAWINE&

Blanca Gaig

T +34 93 412 78 78

M +34 671 587 303

blanca@mahala.es

www.mahalawine.es/