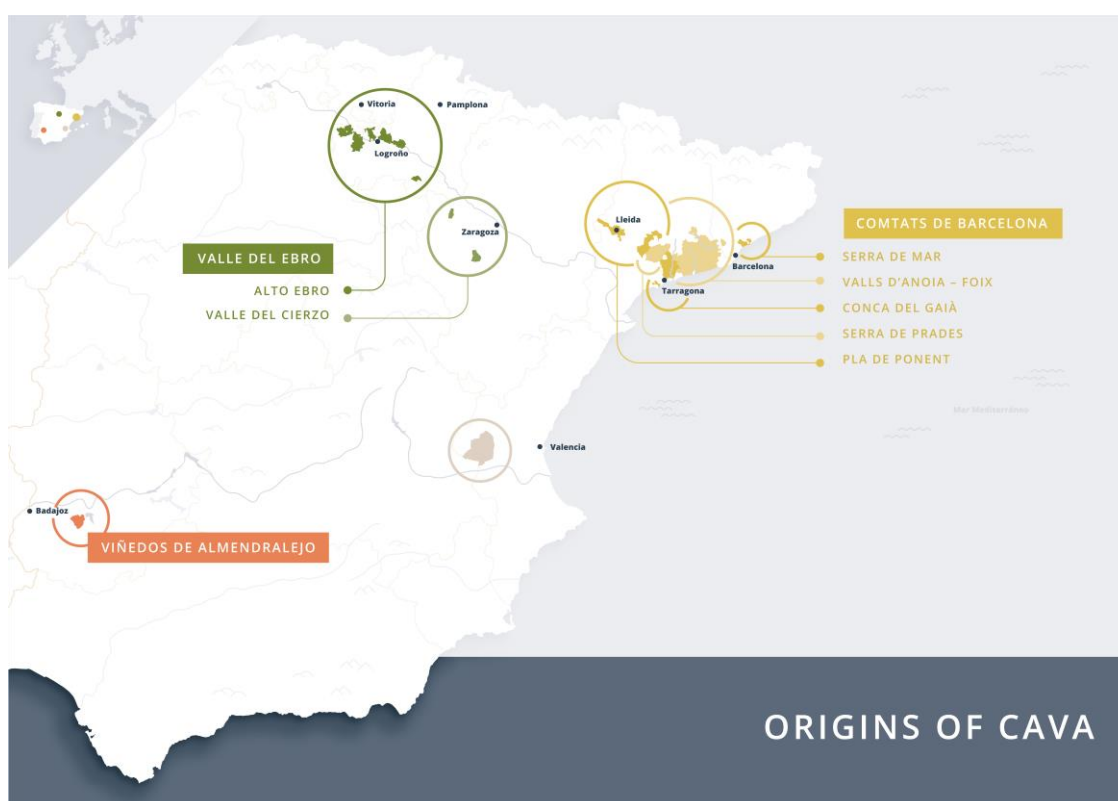


D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

El B.O.E. certifica l'exigent nova zonificació i segmentació de la D.O. Cava

La nova normativa es reflectirà a les ampolles a partir de l'1 de gener de 2022



Vilafranca del Penedès, 15 juny de 2021.- La publicació al Boletín Oficial del Estado (B.O.E.) del nou i ambiciós projecte de zonificació i segmentació que ha tirat endavant la D.O. Cava, oficialitza una nova normativa històrica que s'estrenarà ja a les etiquetes de les primeres ampolles el gener de 2022. El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació ha aprovat, d'aquesta manera, la nova normativa elaborada per de la D.O. Cava que permetrà posar en valor el seu territori, donant inici a un nou començament en la història del Cava. S'obre així un període d'implementació d'elevada importància que involucrarà a tots els cavistes i viticultors de la Denominació d'Origen, amb l'objectiu de seguir elevant junts les característiques qualitatives d'un producte singular del nostre país.

D.O. CAVA

El president del Consell Regulador, Javier Pagés, destaca la importància de la nova normativa nascuda en el marc d'un nou pla estratègic aprovat per unanimitat per part del ple del Consell Regulador. Javier Pagés afirma que "s'ha apostat per la màxima traçabilitat i qualitat". De fet, afegeix: "És el reglament més exigent del món entre els escumosos de qualitat amb D.O. elaborats sota l'estricta mètode tradicional". Tot plegat suposa situar a la D.O. Cava "a l'avantguarda de les denominacions d'origen de vins escumosos de qualitat".

Als Caves de més de nou mesos se'ls anomenarà a partir d'ara com a Cava de Guarda i, als de 18 mesos com a Cava de Guarda Superior. Els Caves Reserva passen de 15 a 18 mesos de criança. L'ambiciosa nova normativa comporta que l'elaboració dels Caves de Guarda Superior, categoria de llargues criances 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 el 2025.

Els Caves de Guarda Superior s'elaboraran amb raïms procedents de vinyes inscrites en el Registre específic de Guarda Superior del Consell Regulador, que hauran de complir els següents requisits: vinyes com a mínim de 10 anys, vinyes ecològiques (5 anys de transitorietat), vinyes amb rendiments qualitius específics de màxim 10.000Kg / ha., elaboració per separat (traçabilitat des de la vinya a l'ampolla per separat), tiratge a partir de gener, constància de l'anyada en l'etiquetat i producte ecològic (5 anys de transitorietat).

La zonificació de la D.O. Cava s'ha establert en dos nivells, marcada per característiques climàtiques, orogràfiques, històriques o humanes específiques que la justifiquen i aporten una identitat pròpia. S'ha determinat la zona de Comtats de Barcelona per a englobar als caves de la regió de Catalunya (amb les subzones Valls d'Anoia-Foix; Serra de Mar; Conca del Gaia; Serra de Prades i Pla de Ponent), del Valle del Ebro (amb les subzones Alto Ebro i Valle del Cierzo), de Viñedos de Almendralejo i de Levante (pendent de decidir la seva nomenclatura definitiva).

A més, l'exigent nova normativa ha permès crear un distintiu voluntari d'elaborador integral per a aquells cellers que premsen i vinifiquen el 100% dels seus caves.

La publicació al B.O.E confirma així l'oficialitat d'aquesta nova categorització de producte per segments i zones que promet dotar al consumidor d'informació sobre el mateix i posar en valor el treball dels viticultors i cavistes, honorant el Cava com un vi d'excel·lència de llarga tradició, respecte i trajectòria en el sector.

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

D.O. CAVA

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, Cava és 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 són presents en més de 100 països. El Cava, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora seguint el 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&

Virginia Antonín
T +34 93 412 78 78
M +34 717 128 322
virginia@mahala.es
www.mahalawine.es/