

# D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

## El B.O.E. certifica la exigente nueva zonificación y segmentación de la D.O. Cava

La nueva normativa se reflejará en las botellas a partir del 1 de enero de 2022



**Vilafranca del Penedès, 15 junio de 2021.-** La publicación en el Boletín Oficial del Estado (B.O.E.) del nuevo y ambicioso proyecto de zonificación y segmentación llevado a cabo por parte de la D.O. Cava, oficializa una nueva normativa histórica que se estrenará ya en las etiquetas de las primeras botellas en enero de 2022. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación aprueba así la nueva normativa elaborada en el seno de la D.O. Cava que permitirá poner en valor a su territorio, dando inicio a un nuevo comienzo en la historia del Cava. Se da así lugar a un período de implementación de elevada importancia que involucrará a todos los viticultores y bodegueros de la Denominación de Origen con el objetivo de juntos seguir elevando las características cualitativas de un producto singular de nuestro país.

# D.O. CAVA

El presidente del Consejo Regulador, Javier Pagés, destaca la importancia de la nueva normativa nacida en el seno de un nuevo plan estratégico aprobado por unanimidad por parte del pleno del Consejo Regulador. Javier Pagés afirma que “se ha apostado por la máxima trazabilidad y calidad”. De hecho, añade, “es el reglamento más exigente del mundo entre los espumosos de calidad con D.O. elaborados bajo el estricto método tradicional”. Todo ello supone situar a la D.O. Cava “a la vanguardia de las denominaciones de origen de vinos espumosos de calidad”.

A los Cavas de más de nueve meses se les denominará a partir de ahora Cava de Guarda y, a los de 18 meses, Cava de Guarda Superior. Los Cavas Reserva pasan de 15 a 18 meses de crianza. La ambiciosa nueva normativa conlleva que la elaboración de los Cavas de Guarda Superior, categoría de largas crianzas que engloba los Cavas Reserva (mínimo de 18 meses de crianza), Gran Reserva (mínimo de 30 meses de crianza) y Cavas de Paraje Calificado (fruto de un paraje especial y con un mínimo de 36 meses de crianza), será 100% ecológica en 2025.

Los Cavas de Guarda Superior se elaborarán con uvas procedentes de viñedos inscritos en Registro específico de Guarda Superior del Consejo Regulador, que deberán cumplir los siguientes requisitos: viñas como mínimo de 10 años, viñas ecológicas (5 años de transitoriedad), viñas con rendimientos cualitativos específicos de máximo 10.000Kg / ha., elaboración por separado (trazabilidad desde la viña a la botella por separado), tiraje a partir de enero, constancia de la añada en etiquetado y producto ecológico (5 años de transitoriedad).

La zonificación de la D.O. Cava se ha establecido en dos niveles, marcada por características climáticas, orográficas, históricas o humanas específicas que la justifican y aportan una identidad propia. Se ha determinado la zona de Comtats de Barcelona para englobar a los Cavas de la región de Cataluña (con las subzonas Valls d'Anoia-Foix; Serra de mar; Conca del Gaia; Serra de Prades i Pla de Ponent), del Valle del Ebro (con las subzonas Alto Ebro y Valle del Cierzo), de Viñedos de Almendralejo y de Levante (pendiente de decidir su nomenclatura definitiva).

Además, la exigente nueva normativa ha permitido crear un distintivo voluntario de elaborador integral para aquellas bodegas que prensan y vinifican el 100% de sus productos.

La aparición en el B.O.E confirma así la oficialidad de esta nueva categorización de producto por segmentos y zonas que promete dotar al consumidor de información sobre el producto y poner en valor el trabajo de los viticultores y bodegueros, honrando el Cava como un vino de excelencia de larga tradición, respeto y trayectoria en el sector.

# D.O. CAVA

## **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](http://www.Cava.wine)

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

**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>

## **Para más información:**

MAHALAWINE&

Virginia Antonín  
T +34 93 412 78 78  
M +34 717 128 322  
[virginia@mahala.es](mailto:virginia@mahala.es)  
[www.mahalawine.es/](http://www.mahalawine.es/)