

# D.O. CAVA



NOTA DE PRENSA

## **Nace Cava Academy, la primera escuela online de formación certificada en Cava**

- **La ambiciosa iniciativa, impulsada por la D.O. Cava, tiene como objetivo poner la formación en Cava al alcance de todos y formar a los expertos en Cava del futuro.**
- **Abierta a profesionales del sector de todo el mundo, “Cava Academy” cuenta con embajadores de la talla de Pedro Ballesteros MW y Ferran Centelles, además del innovador Basque Culinary Center y del Comité Técnico de la D.O. Cava, uno de los más exigentes del mundo en materia de supervisión.**
- **La primera convocatoria está ya abierta y se aceptan inscripciones hasta el 26 de agosto a través del enlace [www.cavaacademy.com](http://www.cavaacademy.com)**



*Sesión Cava Academy, Londres.*

# D.O. CAVA



**Vilafranca del Penedès, 21 de junio de 2021.**- La D.O. Cava estrena en formato digital **Cava Academy**, una moderna plataforma de ‘e-learning’ de formación específica de altísimo nivel impartida por reconocidos profesionales del sector para formar a otros profesionales -nacionales e internacionales- con el objetivo de convertirles en expertos en Cava.

Un proyecto educativo exclusivo que surge después del éxito de varias sesiones presenciales impartidas en los mercados de Estados Unidos, Reino Unido y Bélgica. La nueva academia se constituye como una herramienta formativa más accesible disponible en tres idiomas (castellano, catalán e inglés). Nace con vocación de formar profesionales del sector desde equipos comerciales, distribución o enoturismo, entre tantos otros.

Se trata de la primera **formación específica exclusiva de la D.O. Cava** a través de la cual los participantes dominarán todo lo relativo al espumoso español por excelencia. La herramienta ofrece contenidos audiovisuales, vídeos y pruebas interactivas que hacen el proceso de aprendizaje ameno, intuitivo y adaptable al ritmo de cada usuario. Se podrá disfrutar de catas impartidas por **embajadores de renombre**, entre los que destacan Pedro Ballesteros MW y Ferran Centelles, en forma de vídeo tutoriales didácticos a lo largo del curso. Los alumnos se adentrarán en aspectos que van desde la viticultura y la elaboración del Cava hasta su clasificación y garantías de calidad, sin descuidar la cata o las armonías. Finalizará con un test que les avalará mediante un diploma oficial como Formadores Homologados en Cava y les dará acceso a la comunidad **Alumni Cava Academy**. Además, una vez el contexto pandémico lo permita, se abrirá la posibilidad de participar en una visita de 2/3 días a la región del Cava, que incluirá visitas enoturísticas a una selección de bodegas y masterclasses de versatilidad gastronómica con Cava.

Como la pasión por el Cava es infinita, para los alumnos que deseen ir más allá se contemplará la posibilidad de presentar, a lo largo del año, una tesis entre tres temáticas a escoger relacionadas con el sector. Además de premiar el trabajo mejor clasificado, se atribuirá el reconocimiento del título de Experto en Cava a todos los que presenten su tesis cumpliendo con los requisitos solicitados.

La iniciativa surge como parte de la enorme demanda obtenida a diario en el Consejo Regulador del Cava y tiene como objetivo dar respuesta a consultas realizadas por parte de amantes y aficionados del vino interesados en ampliar sus conocimientos sobre el Cava.

**Cava Academy** cuenta con un **número limitado de plazas**: cada convocatoria se limita a un máximo de 40 alumnos. La primera de 2021 se encuentra ya abierta hasta el día 26 de agosto para

# D.O. CAVA



que los interesados se inscriban y, en caso de ser seleccionados, realicen el curso a partir de septiembre. Las próximas convocatorias se anunciarán en la web -[www.cavaacademy.com](http://www.cavaacademy.com)- para futuros interesados.

Así la D.O. Cava pone a disposición de todos los *Cavalovers* y *winelovers* la posibilidad de profundizar en sus conocimientos sobre el Cava y todo lo que le rodea desde donde estén. Según Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, “**Cava Academy**” nace con el objetivo de formar a verdaderos expertos en Cava como embajadores, mejorando su experiencia y visión del Cava en sus ámbitos de trabajo -restauración, entidades formativas, tiendas especializadas, alimentación u otros-. Éstos compartirán las bondades del Cava y de su región a nuevos interesados, generando confianza en hablar del Cava con propiedad entre la comunidad de amantes del Cava en todo el mundo”.

## **CAVA ACADEMY**

**Inscripciones a través de la web:** [www.cavaacademy.com](http://www.cavaacademy.com)

**Precio:** 150 €. Incluye un kit de cata compuesto por una representación de cada categoría de Cava, a excepción de Cava de Guarda Superior de Paraje Calificado, que cada alumno podrá adquirir de forma particular si lo desea. Éste 2021 la selección la ha realizado Pedro Ballesteros MW.

## **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 +34 717 218 322  
[virginia@mahala.es](mailto:virginia@mahala.es)  
[www.mahalawine.es/](http://www.mahalawine.es/)