

# D.O. CAVA



NOTA DE PREMSA

## **Neix la Cava Academy, la primera escola online de formació certificada en Cava**

- **L'ambiciosa iniciativa, impulsada per la D.O. Cava, té com a objectiu posar la formació en Cava a l'abast de tots, i formar els experts en Cava del futur.**
- **Oberta a professionals del sector de tot el món, Cava Academy compta amb ambaixadors de la talla de Pedro Ballesteros MW i Ferran Centelles, a més de l'innovador Basque Culinary Center i del Comitè Tècnic de la D.O. Cava, un dels més exigents del món en matèria de supervisió.**
- **La primera convocatòria ja està oberta, i s'accepten inscripcions fins al 26 d'agost a través de l'enllaç [www.cavaacademy.com](http://www.cavaacademy.com)**



*Sessió Cava Academy, Londres.*

# D.O. CAVA



**Vilafranca del Penedès, 21 de juny del 2021.-** La D.O. Cava estrena en format digital **Cava Academy**, una moderna plataforma d'«e-learning» de formació específica d'altíssim nivell impartida per reconeguts professionals del sector. Neix per formar altres professionals -nacionals i internacionals- amb l'objectiu de convertir-los en experts en Cava.

Un projecte educatiu exclusiu que sorgeix després de l'èxit de diverses sessions presencials impartides en els mercats dels Estats Units, el Regne Unit i Bèlgica. La nova acadèmia es constitueix com una eina formativa més accessible disponible en tres idiomes (castellà, català i anglès). Neix amb la vocació de formar professionals del sector, des d'equips comercials, distribució o enoturisme, entre tants altres.

Es tracta de la primera **formació específica exclusiva de la D.O. Cava** a través de la qual els participants dominaran tot el relatiu a l'escumós espanyol per excel·lència. L'eina ofereix continguts audiovisuals, vídeos i proves interactives que fan el procés d'aprenentatge amè, intuïtiu i adaptable al ritme de cada usuari. Es podrà gaudir de tastos impartits per **ambaixadors de renom**, entre els quals destaquen Pedro Ballesteros MW i Ferran Centelles, en forma de vídeo tutorials didàctics al llarg de el curs. Els alumnes s'endinsaran en aspectes que van des de la viticultura i l'elaboració del Cava fins a la seva classificació i garanties de qualitat, sense descuidar el tast o les harmonies. Finalitzarà amb un test que els avalarà mitjançant un diploma oficial com a Formadors Homologats en Cava, i els donarà accés a la comunitat **Alumni Cava Academy**. A més, un cop el context pandèmic ho permeti, s'obrirà la possibilitat de participar en una estada de 2/3 dies a la regió del Cava, que inclourà visites enoturístiques a una selecció de cellers i masterclasses de versatilitat gastronòmica amb Cava.

Com la passió pel Cava és infinita, per als alumnes que vulguin anar més enllà es contemplarà la possibilitat de presentar, al llarg de l'any, una tesi entre tres temàtiques a escollir relacionades amb el sector. A més de premiar la feina del millor classificat, s'atribuirà el reconeixement del títol d'Expert en Cava a tots els que presentin la seva tesi complint amb els requisits sol·licitats.

La iniciativa sorgeix com a part de l'enorme demanda obtinguda cada dia al Consell Regulador del Cava i té com a objectiu donar resposta a consultes realitzades per part d'amants i aficionats del vi interessats en ampliar els seus coneixements sobre el Cava.

**Cava Academy** compta amb **un nombre reduït de places**: cada convocatòria es limita a un màxim de 40 alumnes. La primera de 2021 es troba ja oberta fins al dia 26 d'agost perquè els

# D.O. CAVA



interessats s'inscriguin i, en cas de ser seleccionats, realitzin el curs a partir de setembre. Les properes convocatòries s'anunciaran al web -[www.cavaacademy.com](http://www.cavaacademy.com)- per a futurs interessats.

Així, la D.O. Cava posa a disposició de tots els *Cavalovers* i *winelovers* la possibilitat d'aprofundir en els seus coneixements sobre el cava i tot el que l'envolta des d'on estiguin. Segons Javier Pagés, president de la D.O. Cava, "**Cava Academy** neix amb l'objectiu de formar veritables experts en Cava com a ambaixadors, millorant la seva experiència i visió del Cava en els seus àmbits de treball -restauració, entitats formatives, botigues especialitzades, alimentació o altres. Aquests professionals compartiran les bondats del Cava i de la seva regió a nous interessats, generant confiança en parlar del Cava amb propietat entre la comunitat d'amants del Cava a tot el món".

## CAVA ACADEMY

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

**Preu:** 150 €. Inclou un kit de tast que inclou una representació de cada categoria de Cava, a excepció del Cava de Guarda Superior de Paratge Qualificat, que cada alumne podrà adquirir de forma particular si així ho desitja. Aquest 2021 la selecció ha estat realitzada per Pedro Ballesteros MW.

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

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, Cava és la DO espanyola que més exporta. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i 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 pel mètode tradicional amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

**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>

## Per a més informació:

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/)