

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

El Cava cierra una excelente vendimia cosechando 300 millones de kilos de uvas



Vilafranca del Penedès, 18 de octubre de 2021.- Las bodegas de la D.O. Cava han finalizado la vendimia en la que ha destacado, según los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, “un buen estado sanitario de la uva, con una acidez y graduación adecuada para la elaboración de grandes Cavas”. Esta vendimia ha sido algo más larga de lo habitual debido a factores climáticos.

Tras un 2020 marcado por un descenso considerable de la producción, este año la cosecha se ha situado en torno a los 300 millones de kilos de uva con destino a la elaboración de Cava.

Se ha llevado a cabo un minucioso plan de control de maduración de la uva a lo largo de la vendimia, y se han incrementado los controles en campo. El director de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, Luis Marco, ha señalado que “si bien las graduaciones han sido sensiblemente inferiores a las de la cosecha anterior, las uvas presentan un adecuado equilibrio graduación/acidez, circunstancia que hace presagiar unas óptimas condiciones para la elaboración de Cava”.

El presidente de la D.O. Cava, Javier Pagés, ha remarcado la decidida voluntad del Consejo Regulador de “seguir demostrando nuestro estricto compromiso con el control y la garantía de calidad que caracteriza la designación Cava”. De hecho, se ha dispuesto de un centenar de verificadores de bodega, para la supervisión y control de la entrada de uva de los elaboradores pertenecientes a la D.O. Cava.

D.O. CAVA

La vendimia 2021, será recordada por ser la primera en la que las bodegas pueden distinguir sus vinos por el territorio de origen de las uvas, tras la reciente entrada en vigor de las zonas y subzonas aprobadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, que distingue tres zonas de producción definidas “Comtats de Barcelona”, “Valle del Ebro” y “Viñedos de Almendralejo”, y 7 subzonas: “Valls d’Anoia-Foix”, “Conca del Gaià”, “Serra de Mar”, “Serra de Prades”, “Pla de Ponent”, “Alto Ebro” y “Valle del Cierzo”.

Para ello, en la presente campaña, para garantizar la trazabilidad, se ha establecido una nueva plataforma informática, en el marco de la transformación digital que se está llevando a cabo en el seno de la Denominación de Origen.

Se ha observado que la producción ecológica sigue en alza, en previsión del proceso de transición en el que se encuentran las bodegas, que deberán garantizar que en 2025 los CAVAS de Guarda Superior sean el 100% de producción ecológica. La producción del Cava Ecológico ha crecido +245% en los últimos 5 años, pasando de 4 millones de botellas en 2016 a 13,8 millones en 2020. En 2020 el Cava Ecológico volvió a ganar peso dentro de la propia D.O.P. Cava y suponía ya el 6,4% del volumen (en número de botellas), confirmando así la tendencia al alza del interés del Cava Ecológico por parte de los consumidores.

Se da así por cerrada una excelente vendimia, fruto de un año más de trabajo que están realizando las bodegas de la D.O. Cava y sus viticultores, para acercar al consumidor elaboraciones que darán origen a variados perfiles organolépticos que prometen sorprender.

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&

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