

# D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

## **El Cava tanca una excel·lent verema collint 300 milions de quilos de raïm**



**Vilafranca del Penedès, 18 d'octubre de 2021.-** Els cellers de la D.O. Cava han finalitzat una verema en la qual ha destacat, segons els Serveis Tècnics del Consell Regulador, “un bon estat sanitari del raïm, amb una acidesa i graduació adequada per a l’elaboració de grans Caves”. Aquesta verema ha estat una mica més llarga del que venia sent habitual donat als factors climàtics.

Després d’un 2020 marcat per un descens considerable de la producció, aquest any la collita s’ha situat a l’entorn dels 300 milions de quilos de raïm amb destinació a l’elaboració de Cava.

S’ha dut a terme un minuciós pla de control de maduració del raïm al llarg de la verema i s’han incrementat els controls

al camp. El director dels Serveis Tècnics del Consell Regulador, Luis Marco, ha assenyalat que "si bé les graduacions han estat sensiblement inferiors a les de la collita anterior, el raïm presenta un adequat equilibri graduació / acidesa, circumstància que fa presagiar unes òptimes condicions per a l’elaboració de Cava".

El president de la D.O. Cava, Javier Pagés, ha remarcat la decidida voluntat del Consell Regulador de "seguir demostrant el nostre estricte compromís amb el control i la garantia de qualitat que caracteritza la Denominació Cava". De fet, s’ha disposat d’un centenar de verificadors de celler per a la supervisió i control de l’entrada de raïm dels elaboradors pertanyents a la D.O. Cava.

La verema 2021 serà recordada per ser la primera en què els cellers poden distingir els seus vins pel territori d’origen del raïm, després de la recent entrada en vigor de les zones i subzones

# D.O. CAVA

aprovades pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen, que distingeix tres zones de producció definides: "Comtats de Barcelona", "Valle del Ebro" i "Viñedos de Almendralejo", i set subzones: "Valls d'Anoia-Foix", "Conca del Gaià", "Serra de Mar", "Serra de Prades", "Pla de Ponent", "Alto Ebro" i "Valle del Cierzo". Per a això, en la present campanya, per garantir la traçabilitat s'ha establert una nova plataforma informàtica, en el marc de la transformació digital que s'està portant a terme en el si de la Denominació d'Origen.

S'ha observat que la producció ecològica segueix en alça, en previsió del procés de transició en què es troben els cellers, que han de garantir que el 2025 els Caves de Guarda Superior siguin el 100% de producció ecològica. La producció del Cava ecològic ha crescut + 245% en els últims 5 anys, passant de 4 milions d'ampolles el 2016 a 13,8 milions el 2020. El 2020 el Cava ecològic va tornar a guanyar pes dins de la pròpia D.O.P. Cava i suposava ja el 6,4% del volum (en nombre d'ampolles), confirmant així la tendència a l'alça de l'interès pel Cava ecològic per part dels consumidors.

Es dóna així per tancada una excel·lent verema, fruit d'un any més de treball que estan realitzant els cellers de la D.O. Cava i els seus viticultors per apropar al consumidor elaboracions que donaran origen a variats perfils organolèptics que prometen sorprendre.

## **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. Aplega 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 +34 717 128 322  
[virginia@mahala.es](mailto:virginia@mahala.es)  
[www.mahalawine.es/](http://www.mahalawine.es/)