

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

La D.O. Cava inaugura junto a Ferran Centelles y François Chartier su primer Passeig Gastronòmic del Cava

La Pedrera-Casa Milà de Barcelona ha acogido hoy una jornada profesional impulsada por la D.O. Cava.

A través de diferentes conferencias de nivel, ha presentado la nueva apuesta de zonificación y segmentación de la D.O. Cava así como la infinita universalidad gastronómica del Cava con un recorrido armónico singular, destacando también las últimas tendencias de servicio y sumillería del Cava.



Passeig Gastronòmic del Cava / Fotos: Katherin Wermke

Vilafranca del Penedès, 21 de octubre de 2021.- La D.O. Cava ha promovido la primera edición del Passeig Gastronòmic del Cava, que se ha celebrado hoy jueves, 21 de octubre, en el emblemático edificio de La Pedrera-Casa Milà de Barcelona.

D.O. CAVA

Un encuentro inédito en la ciudad de Barcelona que ha reunido a más de 120 profesionales, entre los que se encontraban miembros de la prensa, sumilleres, jefes de sala, propietarios de tiendas de vinos y bodegueros de la D.O. Cava. Durante toda la mañana se han llevado a cabo diferentes ponencias a cargo de los sumilleres y grandes expertos en la materia Ferran Centelles y François Chartier. La relación entre las principales gastronomías del mundo con el Cava, y también, las últimas tendencias y novedades de servicio y sumillería, además de la elaboración de grandes cartas de Cava en los restaurantes han sido algunas de las temáticas que más han destacado durante la jornada. Junto a ellos se ha hecho un balance, por parte del presidente del Consejo Regulador, Javier Pagés, de la nueva zonificación y segmentación de la D.O. Cava, que se encuentra en estos momentos en fase de implementación.

Durante su ponencia, Ferran Centelles ha resaltado el valor de la experiencia en sala. “El ritual genera emociones, y las emociones generan recuerdos. Los sumilleres tenemos que apostar por el ritual en sala, presentando los Cavas y provocando al cliente una emoción positiva. El Cava siempre va ligado a los buenos momentos, a los grandes recuerdos”, ha destacado.

Al finalizar las conferencias, se ha ofrecido una degustación con una propuesta extensa de las diferentes categorías de Cava, representadas por 39 bodegas icónicas, acompañadas por las cocinas internacionales más destacadas, poniendo así el acento en demostrar la universalidad gastronómica del Cava.

El recorrido ha contado con 5 estaciones gastronómicas representativas de los segmentos de Cava de Guarda y Cava de Guarda Superior Reserva, Gran Reserva y de Paraje Calificado, un verdadero viaje para los sentidos de todos los asistentes que lo han disfrutado. Los Cavas seleccionados se han armonizado con cinco propuestas gastronómicas del mundo, protagonistas de un pionero estudio del canadiense François Chartier que demostró científicamente que el Cava es un vino de prestigio idóneo para acompañar los sabores del mundo y crear armonías perfectas no sólo con un solo plato sino con un menú completo, tanto en ocasiones especiales como en el día a día.

Como se indicó en la publicación del estudio molecular del Cava, al analizar el perfil aromático (moléculas dominantes) de cada tipo de Cava, y al hacer coincidir esta investigación con la ciencia aromática de armonías moleculares de Chartier, se ha creado un mapa del mejor maridaje entre los diversos sabores del mundo y la D.O. Cava. El mapa incluye ingredientes y platos nacionales e internacionales, tanto de la dieta mediterránea como de las cocinas de Perú, México y Estados Unidos, una muestra variada y gourmet que han podido disfrutar todos los asistentes en esta esperada cita presencial del Cava y la gastronomía. Por ello, François Chartier ha recalcado que “el Cava es la alta costura del maridaje. La ciencia aromática de armonías moleculares del estudio demuestra de manera científica la gran versatilidad del Cava. Una

D.O. CAVA

versatilidad que juega con la gastronomía local y también del mundo. El Cava no tiene fronteras y se abre a todas las culturas gastronómicas”.

El Passeig Gastronòmic del Cava, enmarcado en el festival Passeig de Gourmets, ha sido la primera edición de una jornada profesional que pretende congregar anualmente a los profesionales del sector para acercarlos todas las novedades en las que se trabaja desde la Denominación de Origen Cava. Así, Javier Pagés, ha afirmado que “el objetivo del Cava es el compromiso de hacer un vino de calidad para todos, poniendo en valor siempre el origen y el tiempo. A partir de enero de 2022, el consumidor conocerá y vivirá los cambios que implican la nueva zonificación y segmentación del 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

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/