

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La D.O. Cava inaugura amb Ferran Centelles i François Chartier el primer Passeig Gastronòmic del Cava

La Pedrera-Casa Milà de Barcelona ha acollit avui una jornada professional impulsada per la D.O. Cava.

A través de diferents conferències de primer nivell, s'ha presentat la nova aposta de zonificació i segmentació de la D.O. Cava així com la infinita universalitat gastronòmica del Cava amb un recorregut harmònic singular, destaquen també les darreres tendències de servei i sommelieria del Cava.



Passeig Gastronòmic del Cava / Fotos: Katherin Wermke

Vilafranca del Penedès, 21 d'octubre de 2021.- La D.O. Cava ha promogut la primera edició del Passeig Gastronòmic del Cava, que s'ha celebrat avui dijous, 21 d'octubre, a l'emblemàtica edifici de La Pedrera-Casa Milà de Barcelona.

Una trobada inèdita a la ciutat de Barcelona que ha reunit a més de 120 professionals, entre els quals es trobaven membres de la premsa, sommeliers, caps de sala, propietaris de botigues de

D.O. CAVA

vins i cellers de la D.O. Cava. Al llarg del matí s'han dut a terme diferents ponències a càrrec dels sommeliers i grans experts en la matèria Ferran Centelles i François Chartier. La relació entre les principals gastronomies del món amb el Cava, i també, les darreres tendències i novetats del servei i sommelieria, a més de l'elaboració de grans cartes de Cava als restaurants han estat algunes de les temàtiques que més han destacat durant la jornada. Juntament amb ells s'ha fet un resum, per part del president del Consell Regulador, Javier Pagés, de la nova zonificació i segmentació de la D.O. Cava, que es troba en aquests moments en fase d'implementació.

Durant la seva ponència, Ferran Centelles ha ressaltat el valor de l'experiència a la sala. "El ritual genera emocions, i les emocions generen records. Els sommeliers hem d'apostar pel ritual a la sala, presentant els Caves i provocant al client una emoció positiva. El Cava sempre va lligat a bons moments, als grans records", ha destacat.

En finalitzar les conferències, s'ha ofert una degustació amb una proposta extensa de les diferents categories de Cava, representades per 39 cellers icònics, acompanyats per les cuines internacionals més destacades, posant així l'accent en demostrar la universalitat gastronòmica del Cava.

El recorregut ha comptat amb 5 estacions gastronòmiques representatives dels segments del Cava de Guarda i Cava de Guarda Superior Reserva, Gran Reserva i de Paratge Qualificat, un veritable viatge pels sentits dels assistents que ho han pogut gaudir. Els Caves seleccionats s'han harmonitzat amb cinc propostes gastronòmiques del món, protagonistes d'un pioner estudi del canadenc François Chartier que va demostrar científicament que el Cava és un vi de prestigi idoni per a acompanyar els sabors del món i crear harmonies perfectes no sols d'un únic plat sinó amb un menú complet, tant en ocasions especials com al dia a dia.

Com s'ha indicat en la publicació de l'estudi molecular del Cava, en analitzar el perfil aromàtic (molècules dominants) de cada tipus de Cava, i al fer coincidir aquesta investigació amb la ciència aromàtica d'harmonies moleculars d'en Chartier, s'ha creat un mapa del millor maridatge entre els diversos sabors del món i la D.O. Cava. El mapa inclou ingredients i plats nacionals i internacionals, tant de la dieta mediterrània com de les cuines del Perú, Mèxic i dels Estats Units, una mostra variada i gourmet que ha pogut ser gaudida per tots els assistents en aquesta esperada cita presencial del Cava i la gastronomia. Per tant, François Chartier ha recalcat que "el Cava és l'alta costura del maridatge. La ciència aromàtica d'harmonies moleculars de l'estudi demostra de manera científica la gran versatilitat del Cava. Una versatilitat que juga amb la gastronomia local i també del món. El Cava no té fronteres i s'obre a totes les cultures gastronòmiques".

El Passeig Gastronòmic del Cava, emmarcat dins del festival Passeig de Gourmets, ha estat la primera edició d'una jornada professional que pretén congrega anualment als professionals del sector per apropar-los a les novetats que es treballen des de la Denominació d'Origen Cava. Javier Pagés, ha afirmat que "l'objectiu del Cava és el Compromís de fer un vi de qualitat per

D.O. CAVA

tothom, posant en valor sempre l'origen i el temps. A partir de gener de 2022, el consumidor coneixerà i viurà els canvis que impliquen la nova zonificació i segmentació del Cava”.

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

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, Cava és la D.O. espanyola que més exporta. Aplega més de 38 000 hectàrees de vinya i a més de 6.800 viticultors. Els seus 370 cellers associats estan presents en més de 100 països. El Cava, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora seguint el mètode tradicional amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

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>

Per a més informació:

MAHALAWINE&

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