

# D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

## **La D.O. Cava brilla en el escenario de la gran final de MasterChef Celebrity 6 con Miki Nadal y Juanma Castaño como ganadores de la edición**

- Miki Nadal, David Bustamante y Belén López, los 3 finalistas de la edición, cocinaron una propuesta armonizada con Cava ideada por Joan y Josep Roca.
- “Si el Celler de Can Roca fuera un vino, sería un Cava”, afirmó Josep Roca, sumiller del triestrellado restaurante gerundense nombrado en 2013 y 2015 como el mejor del mundo.
- La gran final alcanzó un 24,4% de share y fue vista por más de 2.624.000 espectadores que brindaron con Cava en un cierre de temporada lleno de emociones.



**Vilafranca del Penedès, 30 de noviembre de 2021.-** El talent show culinario más duro del mundo, MasterChef Celebrity, celebró la gran final de su sexta temporada con una desafiante prueba de exteriores que ha tenido lugar en los viñedos de la D.O. Cava. Miki Nadal, David Bustamante y Belén López fueron las celebridades finalistas que cocinaron una propuesta

# D.O. CAVA

exclusivamente ideada por el Celler de Can Roca, presentada por Joan y Josep Roca, cuyo hilo conductor fue demostrar la gran versatilidad del Cava.

Josep Roca, además, afirmó durante el programa que, “si el Celler de Can Roca fuera un vino, sería un Cava”, recalcando la gran versatilidad de esta bebida elaborada mediante el método tradicional y demostrando que su universalidad gastronómica es única.

Acompañados de Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, algunos bodegueros pudieron disfrutar y degustar el menú armonizado con Cava en sus diferentes categorías: una ensalada verde de germinado de trigo maridada con Cava de Guarda; y en la categoría de Guarda Superior: ostras maridadas con Cava Reserva, cigala con mantequilla tostada acompañada de un Cava monovarietal Xarel.lo, rodaballo maridado con la complejidad del Cava de Paraje Calificado, brioche pularda con salsa albaricoque elevado por el Cava Gran Reserva, finalizando con un cremoso de chocovado con fresas y la delicadeza del Cava Rosado.

Entre los bodegueros asistentes, destacaron las palabras de Meritxell Juvé que reconoció que “el Cava tiene un maridaje universal”. Por su parte, Sergio Fuster recalcó que “hacer un buen Cava es como hacer una obra de arte”. A sus declaraciones, Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, añadió que “el Cava es un producto de ensueño, estamos especializados en vinos espumosos de largas crianzas y todo eso viene de un territorio maravilloso como el que tenemos en nuestro país”.



Para los jueces no hubo lugar a dudas sobre la gran versatilidad y universalidad del Cava, destacando la propia Samantha Vallejo-Nágera que “nuestro Cava es el mejor del mundo”. Jordi Cruz, añadió que desde la D.O. Cava “se vela para que cada botella ofrezca siempre la mejor calidad garantizada”. Y Pepe Rodríguez destacó que “queremos cerrar temporada haciendo un merecido homenaje al que se ha convertido en el talismán de la cocina, el Cava. (...) Su potencial culinario es tan sorprendente como ilimitado, de hecho es uno de los vinos más versátiles que existen”.

# D.O. CAVA

El paisaje del Cava ha sido el escenario perfecto para cerrar una divertida y emocionante edición de MasterChef Celebrity que se emitió ayer lunes 29 de noviembre en La 1, producido por RTVE en colaboración con Shine Iberia. El programa alcanzó unos valores de 24,4% de share y 2.624.000 espectadores. En total, más de 6,6 millones de personas se conectaron con la final de MasterChef Celebrity 6.

Todos los espectadores brindaron con Cava cuando Miki Nadal se proclamó finalista de la prueba de exteriores para competir con Juanma Castaño por la gran final, siendo ambos los ganadores de la edición. Algo inédito hasta la fecha en la historia del programa.

La D.O. Cava inicia así la campaña de Navidad de la mejor manera, compartiendo momentos con grandes celebridades culinarias.

El programa completo de la final de MasterChef Celebrity 6 se puede disfrutar de nuevo en el siguiente enlace: <https://www.rtve.es/play/videos/masterchef-celebrity/programa-12/6228719/>.

## **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](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>

**Para más información:**

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/)