

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La D.O. Cava brilla a l'escenari de la gran final de MasterChef Celebrity 6 amb Miki Nadal i Juanma Castaño com a guanyadors de l'edició

- **Miki Nadal, David Bustamante i Belén López, els 3 finalistes de l'edició, van cuinar una proposta harmonitzada amb Cava ideada per Joan i Josep Roca.**
- **“Si el Cellar de Can Roca fos un vi, seria un Cava” va afirmar Josep Roca, sommelier del restaurant gironí nomenat el 2013 i 2015 com el millor del món.**
- **La gran final va arribar al 24,4% de share i la van veure més de 2.624.000 espectadors que van brindar amb Cava en un tancament de temporada ple d'emocions.**



Vilafranca del Penedès, 30 de novembre de 2021.- El talent show culinari més dur del món, MasterChef Celebrity, va celebrar la gran final de la seva sisena temporada amb una desafiant prova d'exterior que s'ha realitzat a les vinyes de la D.O. Cava. Miki Nadal, David Bustamante i Belén López van ser les celebritats finalistes que van cuinar una proposta exclusivament ideada pel Cellar de Can Roca, presentada per Joan i Josep Roca, on el fil conductor va ser mostrar la gran versatilitat del Cava.

D.O. CAVA

Josep Roca, a més a més, va afirmar durant el programa que, “si el Celler de Can Roca fos un vi, seria un Cava”, recalcant la gran versatilitat d’aquesta beguda elaborada mitjançant el mètode tradicional i mostrant que la seva universalitat gastronòmica és única.

Acompanyats d’en Javier Pagés, president de la D.O. Cava, alguns representants dels cellers de la D.O. Cava van poder gaudir i degustar el menú harmonitzat amb Cava en les diferents categories: una amanida verda de germinats de blat maridada amb Cava de Guarda; i en la categoria de Guarda Superior: ostres maridades amb Cava Reserva, escamarlà amb mantega torrada acompanyada d’un Cava monovarietal de xarel·lo, rèmol maridat amb la complexitat del Cava de Paratge Qualificat, brioix de pularda amb salsa d’albercoc elevat pel Cava Gran Reserva; finalitzant amb un cremós de xocolata amb maduixes i la delicadesa del Cava Rosat.

Entre els cellerers assistents, van destacar les paraules de la Meritxell Juvé que va reconèixer que “el Cava té un maridatge universal”. Per la seva part, Sergio Fuster va recalcar que “fer un bon Cava és com fer una obra d’art”. A les seves declaracions, Javier Pagés, president de la D.O. Cava, va sumar-se confirmant que “el Cava és un producte de somni, estem especialitzats en vins escumosos de llargues criances i tot això prové d’un territori meravellós com el que tenim al nostre país”.



Per als jutges no va haver-hi dubtes sobre la gran versatilitat i universalitat del Cava, destacant la mateixa Samantha Vallejo-Nágera que “el nostre Cava és el millor del món”. Jordi Cruz, va afegir que des de la D.O. Cava “es vetlla perquè cada ampolla ofereixi sempre la millor qualitat garantida”. I Pepe Rodríguez va destacar que “volem tancar la temporada fent un merescut homenatge el qual s’ha convertit en el talismà de la cuina, el Cava. (...). El seu potencial culinari és tan sorprenent com il·limitat, de fet és un dels vins més versàtils que existeixen”.

El paisatge del Cava ha estat l’escenari perfecte per tancar una divertida i emocionant edició de Masterchef Celebrity que es va emetre ahir dilluns 29 de novembre a les 22.10 a La 1, produït

D.O. CAVA

per TVE en col·laboració amb Shine Iberia. El programa va arribar a uns valors de 24,4% de share i 2.624.000 espectadors. En total, més de 6,6 milions de persones es van connectar amb la final de MasterChef Celebrity 6.

Tots els espectadors van brindar amb Cava quan Miki Nadal es va proclamar finalista de la prova d'exterior per competir amb Juanma Castaño per la gran final, sent ambdós els guanyadors de l'edició. Una cosa inèdita fins avui en la història del programa.

La D.O. Cava inicia així la campanya de Nadal de la millor manera, compartint moments amb grans celebritats culinàries.

El programa complet de la final de Masterchef Celebrity 6 es pot veure al següent enllaç: <https://www.rtve.es/play/videos/masterchef-celebrity/programa-12/6228719/>.

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

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/