



La ambiciosa segmentación y zonificación de la D.O. CAVA se traslada ya a los nuevos sellos de calidad

- **La D.O. CAVA da un paso más como referente de calidad, garantía y trazabilidad con el lanzamiento de sus nuevos distintivos.**
- **Los nuevos distintivos de la D.O. CAVA permitirán al consumidor identificar de forma clara y educativa sus productos, poniendo de relieve su riqueza y diversidad.**

Vilafranca del Penedès, 15 de febrero de 2022. - La ambiciosa nueva segmentación y zonificación del Cava culmina con el lanzamiento de distintivos sellos de calidad.

Se da inicio a un nuevo y transformador sistema de identificación de cada botella de Cava que está previsto que finalice su implantación en el año 2023, cuando los nuevos sellos alcanzarán su máxima disponibilidad en el mercado.

El presidente del Consejo Regulador, Javier Pagés, manifiesta que “estos sellos representan lo que nos diferencia e identifica como el auténtico CAVA con Denominación de Origen. Se trata del máximo exponente de certificación y el único oficial que garantiza al consumidor la calidad del producto, y certifica la veracidad de sus atributos y de las menciones en etiqueta”.

El presidente de la D.O. Cava reafirma que “en esta nueva etapa se da un giro importante que permitirá al consumidor elegir de manera clara y sencilla el Cava de su preferencia, y explorar con mayor plenitud los diferentes perfiles que ofrece”.

Los nuevos sellos permiten al consumidor identificar claramente los 3 elementos claves del producto:

1. Su **origen**, identificando si se trata de productos con origen del territorio CAVA, de Zona o de Subzona.
2. Su **segmento** o categoría, identificando si se trata de un CAVA de GUARDA, con más de 9 meses de crianza en botella, o de un CAVA de GUARDA SUPERIOR, con largas crianzas y procedente de viñedos específicos especializados para el destino de vino espumoso, con rendimientos reducidos y ecológicos (100% a partir del 2025).

D.O. CAVA

La introducción de una gama de diferentes colores por categoría ayudará a los consumidores a identificar cada tipo de Cava:

- **Verde** para los CAVA de GUARDA.
- **Plata** para los CAVA de GUARDA SUPERIOR - **RESERVA** (mínimo 18 meses de crianza en botella).
- **Dorado** para los CAVA de GUARDA SUPERIOR - **GRAN RESERVA** (mínimo 30 meses de crianza en botella).

Los CAVAS de PARAJE CALIFICADO (dentro de los CAVAS de GUARDA SUPERIOR, con un mínimo de 36 meses de crianza en botella) mantienen por el momento su distintivo actual.

3. El **sello de garantía** del Consejo Regulador, órgano acreditado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la certificación de los CAVAS.

Asimismo, con el objetivo de distinguir aquellas bodegas que realizan el prensado y la vinificación del 100% del vino base en su propiedad, con destino a su propia producción, se lanza un distintivo propio de elaborador integral. Con este distintivo se pone así en valor la elaboración llevada a cabo de principio a fin por una misma bodega.

Con el propósito de ofrecer al consumidor información complementaria sobre los productos de la D.O. CAVA, los nuevos sellos incorporan un código QR que permite al consumidor más interesado o al más experto acceder fácilmente a información adicional sobre el producto, su origen, así como información de interés sobre sus mejores maridajes, o recetas más acordes con el tipo de producto.

La presentación oficial de los nuevos distintivos de la D.O. CAVA se hará en la Barcelona Wine Week, el próximo mes de abril, culminando así el ambicioso proyecto de Segmentación y Zonificación llevado a cabo por la Denominación de Origen. Javier Pagés, su presidente, afirma que: “se trata de un proyecto salido de las inquietudes de mejora que siempre ha demostrado el sector del CAVA, aprobado por unanimidad de sus actores, y fundamentado en el rigor, la garantía y la transparencia para el consumidor, con el objetivo de seguir dando a conocer al mundo la calidad, la diversidad y la versatilidad del CAVA con Denominación de Origen”.

DO 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

D.O. CAVA

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
virginia@mahala.es