



La ambiciosa segmentació i zonificació de la D.O. CAVA es trasllada ja als nous segells de qualitat

- La D.O. CAVA fa un pas més com a referent de qualitat, garantia i traçabilitat amb el llançament dels seus nous distintius.
- Els nous distintius de la D.O. CAVA permetran al consumidor identificar de manera clara i educativa els seus productes, posant en relleu la seva riquesa i diversitat.

Vilafranca del Penedès, 15 de febrer del 2022. - La ambiciosa nova segmentació i zonificació del Cava culmina amb el llançament de distintius segells de qualitat.

Es dona inici a un nou i transformador sistema d'identificació de cada ampolla de Cava que està previst que finalitzi la seva implantació l'any 2023, quan els nous segells aconseguiran la seva màxima disponibilitat en el mercat.

El president del Consell Regulador, Javier Pagés, manifesta que “aquests segells representen el que ens diferencia i identifica com l'autèntic CAVA amb Denominació d'Origen. Es tracta del màxim exponent de certificació i l'únic oficial que garanteix al consumidor la qualitat del producte, i certifica la veracitat dels seus atributs i de les mencions a l'etiqueta”.

El president de la D.O. Cava reafirma que “en aquesta nova etapa es dona un gir important que permetrà al consumidor triar de manera clara i senzilla el Cava de la seva preferència, i explorar amb major plenitud els diferents perfils que ofereix”.

Els nous segells permeten al consumidor identificar clarament els 3 elements claus del producte:

1. El seu **origen**, identificant si es tracta de productes amb origen del territori CAVA, de Zona o de Subzona.
2. El seu **segment** o categoria, identificant si es tracta d'un CAVA de GUARDA, amb més de 9 mesos de criança en ampolla, o d'un CAVA de GUARDA SUPERIOR, amb llargues criances i procedent de vinyes específiques especialitzades per al destí de vi escumós, amb rendiments reduïts i ecològics (100% a partir del 2025).

D.O. CAVA

La introducció d'una gamma de diferents colors per categoria ajudarà els consumidors a identificar cada tipus de Cava:

- Verd per als CAVA de GUARDA.
- Plata per als CAVA de GUARDA SUPERIOR - RESERVA (mínim 18 mesos de criança en ampolla).
- Daurat per als CAVA de GUARDA SUPERIOR - GRAN RESERVA (mínim 30 mesos de criança en ampolla).

Els CAVES de PARATGE QUALIFICAT (dins dels CAVES de GUARDA SUPERIOR, amb un mínim de 36 mesos de criança en ampolla) mantenen de moment el seu distintiu actual.

3. El **segell de garantia** del Consell Regulador, òrgan acreditat pel Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació per a la certificació dels CAVES.

Així mateix, amb l'objectiu de distingir aquells cellers que realitzen el premsatge i la vinificació del 100% del vi base en la seva propietat, amb destinació a la seva pròpia producció, es llança un distintiu propi d'elaborador integral. Amb aquest distintiu es posa així en valor l'elaboració duta a terme de principi a fi per un mateix celler.

Amb el propòsit d'oferir al consumidor informació complementària sobre els productes de la D.O. CAVA, els nous segells incorporen un codi QR que permet al consumidor més interessat o al més expert accedir fàcilment a informació addicional sobre el producte, el seu origen, així com informació d'interès sobre els seus millors maridatges, o receptes més concordes amb la mena de producte.

La presentació oficial dels nous distintius de la D.O. CAVA es farà a la Barcelona Wine Week, el mes vinent d'abril, culminant així l'ambiciós projecte de Segmentació i Zonificació dut a terme per la Denominació d'Origen. Javier Pagés, el seu president, afirma que: “es tracta d'un projecte sortit de les inquietuds de millora que sempre ha demostrat el sector del CAVA, aprovat per unanimitat dels seus actors, i fonamentat en el rigor, la garantia i la transparència per al consumidor, amb l'objectiu de continuar donant a conèixer al món la qualitat, la diversitat i la versatilitat del CAVA amb Denominació d'Origen”.

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. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i a més de 6.800 viticultors. Els seus 370 cellers associats són presents en

D.O. CAVA

més de 100 països. El Cava, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un estrictes 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
virginia@mahala.es