

D.O. CAVA

Los mayores expertos del vino enaltecen al CAVA en la Barcelona Wine Week

- **Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles, Sarah Jane Evans MW y Fernando Mora MW se unirán en una mesa redonda exclusiva que pondrá en común la gran labor de la Denominación de Origen y el futuro del CAVA.**
- **El periodista y sumiller catalán Ramon Francàs impartirá una cata muy especial e irrepetible con Cavas de más de diez años de crianza llamada “Los 7 magníficos del Cava”.**



En la parte superior de la imagen, de izquierda a derecha: Fernando Mora MW; Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava; y el periodista y sumiller, Ramon Francàs. Abajo: el sumiller Ferran Centelles, Pedro Ballesteros MW y Sarah Jane Evans MW.

Vilafranca del Penedès, 3 de marzo de 2022.- El martes 5 de abril la D.O. Cava será la gran protagonista de la segunda edición de la feria del vino español la Barcelona Wine Week (BWW). El mundo del Cava protagonizará una mesa redonda que unirá a sumilleres y masters of wine de primer nivel mundial y también se vivirá, a continuación, una cata irrepetible del máximo nivel con 7 Cavas con más de diez años de crianza en botella, de una selección de elaboradores singulares. Todo ello en el

D.O. CAVA

marco de una edición del BWW que tiene a la sostenibilidad, al enoturismo, a la cultura del vino, a la digitalización y a la innovación como principales ejes temáticos.

‘Cava 2.0: la era del desarrollo sostenible’

En la segunda jornada de la feria, de 11:00 a 12:30 horas en el Speaker’s Corner de la BWW, se llevará a cabo una mesa redonda liderada por Ferran Centelles junto a **Javier Pagés**, presidente de la D.O. Cava, bajo el título ‘Cava 2.0: la era del desarrollo sostenible’. En ella se explicará todo el proceso llevado a cabo para implantar la nueva normativa del Consejo Regulador ya vigente, destacando su importancia en el camino hacia la producción sostenible y también ecológica, y explicando también las diferencias. Se compartirá el compromiso de la D.O. en este ámbito a través de la búsqueda del origen soportada por la nueva zonificación y segmentación. **Los ponentes de lujo serán Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles, Sarah Jane Evans MW y Fernando Mora MW**. Los expertos darán su opinión hacia donde se encamina el futuro para lograr un desarrollo sostenible impulsado por el sector del Cava.

Los expertos participantes – que también fueron los expertos que apoyaron esta normativa cuando era solo un proyecto – desvelarán sus opiniones sobre estos cambios y explicarán la visión del Cava alrededor del mundo. Será un encuentro dinámico en el que se podrá charlar con los expertos, realizar preguntas y resolver dudas sobre la nueva normativa implantada por la D.O. Cava que actualmente ya está en vigor desde enero de 2022.

También se aprovechará la ocasión para presentar oficialmente los nuevos sellos de calidad que deberán figurar en las botellas de Cava de las bodegas y sus beneficios hacia un consumidor más informado.

Javier Pagés ha señalado que “la viticultura ecológica es un hecho en la Denominación de Origen Cava, pero su clara visibilidad es, además, garantizar que todos los productos de la categoría de Guarda Superior lo sean”. Demostrar este trabajo es un camino que ya se realiza con medidas acordes que cuiden el viñedo, conserven los terruños, su biodiversidad y los paisajes. Un futuro sostenible depende de todos y el Cava demostrará, a través de esta mesa redonda, su compromiso con la adopción de medidas que involucren a todo un sector.

‘Los 7 Magníficos del Cava’

A continuación, a las 13:00 horas en la Sala Príncipe de la BWW, se realizará una cata irrepetible dirigida por el periodista especializado y sumiller **Ramon Francàs** con siete cavas exclusivos y de prestigio internacional. Esta es una de las apuestas de Alimentaria Exhibitions que pretende ser una experiencia sin precedentes. Todos ellos son productos que se encuentran aún disponibles en el mercado y con un mínimo de 10 años de crianza. La mayoría son de limitadísima producción. **Son los ‘7 magníficos’ del Cava.**

D.O. CAVA

La cata se ha propuesto mostrar la excelente diversidad y excelencia del Cava. En definitiva, quiere ser una cata inolvidable, la más exclusiva realizada hasta la fecha. Según ha apuntado Ramon Francàs, “el objetivo es mostrar que en la D.O. Cava existen productos de primer nivel mundial que nada tienen que envidiar a los más afamados del planeta”. Y Francàs añade que “quiere ser una cata con la que demostrar que el Cava es capaz de desafiar con gran nobleza el más allá en las largas crianzas y, a la vez, poner el acento en la gran versatilidad gastronómica y de estilos de los productos amparados por la D.O. Cava”.

Del 4 al 6 de abril, la Denominación de Origen Cava estará presente en el Pabellón 8 (Calle C Stand 204) de Barcelona Wine Week, que tendrá como escenario Montjuic 1. En el expositor se realizarán durante la feria catas selectas de Cavas de Guarda Superior de Paraje Calificado, así como otras específicas por parte de las bodegas participantes. Además, están previstas demostraciones de la plataforma de aprendizaje Cava Academy (www.cavaacademy.com), que proporcionará por primera vez en la región del Cava, una formación presencial los días 7 y 8 de Abril.

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 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