

D.O. CAVA

Els més grans experts del vi enalteixen al CAVA a la Barcelona Wine Week

- **Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles, Sarah Jane Evans MW i Fernando Mora MW s'uniran en una taula rodona exclusiva que posarà en comú la gran tasca de la Denominació d'Origen i el futur del CAVA.**
- **El periodista i sommelier català Ramon Francàs impartirà un tast molt especial e irrepetible amb Caves de més de deu anys de criaça batejat com "Els 7 magnífics del Cava".**



A la part superior de la imatge, d'esquerra a dreta: Fernando Mora MW, Javier Pagés, president de la D.O. Cava; i el periodista i sommelier, Ramon Francàs. A sota, el sommelier Ferran Centelles, Pedro Ballesteros MW i Sarah Jane Evans MW.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022.- El dimarts 5 d'abril la DO Cava serà la gran protagonista de la segona edició de la fira del vi espanyol a la Barcelona Wine Week (BWW). El món del Cava protagonitzarà una taula rodona que unirà sommeliers i masters of wine de primer nivell mundial i també es viurà, a continuació, un tast irrepetible del màxim nivell amb

D.O. CAVA

7 Caves amb més de deu anys de criança en ampolla, d'una selecció elaboradors singulars. Tot això en el marc d'una edició del BWW que té la sostenibilitat, l'enoturisme, la cultura del vi, la digitalització i la innovació com a principals eixos temàtics.

‘Cava 2.0: l'era del desenvolupament sostenible’

A la segona jornada de la fira, d'11:00 a 12:30 hores a l'Speaker's Corner de la BWW, es durà a terme una taula rodona liderada per Ferran Centelles al costat de **Javier Pagés**, president de la D.O. Cava, amb el títol 'Cava 2.0: l'era del desenvolupament sostenible'. S'hi explicarà tot el procés dut a terme per implantar la nova normativa del Consell Regulador ja vigent, destacant-ne la importància en el camí cap a la producció sostenible i també ecològica, i explicant també les diferències. Es compartirà el compromís de la D.O. en aquest àmbit a través de la cerca de l'origen suportada per la nova zonificació i segmentació. **Els ponents de luxe seran Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles, Sarah Jane Evans MW i Fernando Mora MW.** Els experts donaran la seva opinió cap a on s'encamina el futur per assolir un desenvolupament sostenible impulsat pel sector del Cava

Els experts participants –que també van ser els experts que van donar suport a aquesta normativa quan era només un projecte– desvetllaran les seves opinions sobre aquests canvis i explicaran la visió del Cava arreu del món. Serà una trobada dinàmica en què es podrà xerrar amb els experts, fer preguntes i resoldre dubtes sobre la nova normativa implantada per la DO Cava que actualment ja està en vigor des del gener del 2022. També s'aprofitarà l'ocasió per presentar oficialment els nous segells de qualitat que hauran de figurar a les ampolles de Cava dels cellers i beneficis cap a un consumidor més informat.

Javier Pagés ha assenyalat que "la viticultura ecològica és un fet a la Denominació d'Origen Cava, però la seva clara visibilitat és, a més, garantir que tots els productes de la categoria de Guarda Superior ho siguin". Demostrar aquest treball és un camí que ja es realitza amb mesures acords que tinguin cura de la vinya, conservin els terrers, la seva biodiversitat i els paisatges. Un futur sostenible depèn de tots i el Cava demostrarà, mitjançant aquesta taula rodona, el seu compromís amb l'adopció de mesures que involucren tot un sector.

‘Els 7 Magnífics del Cava’

D.O. CAVA

A continuació, a les 13:00 hores a la Sala Príncep de la BWW, es realitzarà un tast irrepetible dirigit pel periodista especialitzat i sommelier Ramon Francàs amb set caves exclusius i de prestigi internacional. Aquesta és una de les apostes d'Alimentaria Exhibitions, i pretén ser una experiència sense precedents. Tots ells són productes que es troben encara disponibles al mercat i amb un mínim de 10 anys de criança. La majoria són de limitadíssima producció. Són els '7 magnífics' del Cava.

El tast s'ha proposat mostrar l'excel·lent diversitat i l'excel·lència del Cava. En definitiva, vol ser un tast inoblidable, el més exclusiu realitzat fins ara. Segons ha apuntat Ramon Francàs, “l'objectiu és mostrar que a la DO Cava existeixen productes de primer nivell mundial que no han d'envejar res als més famosos del planeta”. I Francàs afegeix que “vol ser un tast amb què demostrar que el Cava és capaç de desafiar amb gran noblesa el més enllà en les llargues criances i, alhora, posar l'accent a la gran versatilitat gastronòmica i d'estils dels productes emparats per la DO Cava”.

Del 4 al 6 d'abril, la Denominació d'Origen Cava estarà present al Pavelló 8 (Carrer C, Estand 204) de Barcelona Wine Week, que tindrà com a escenari Montjuïc 1. A l'expositor es realitzaran durant la fira tasts selectes de Caves de Guarda Superior de Paratge Qualificat, així com altres específiques per part dels cellers participants. A més, estan previstes demostracions de la plataforma d'aprenentatge Cava Academy (www.cavaacademy.com), que proporcionarà per primer cop a la regió del Cava, una formació presencial els dies 7 i 8 d'abril.

DO 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. Reuneix més de 38 000 hectàrees de vinya i més de 6.800 viticultors. Els seus 370 cellers associats són presents a més de 100 països. El Cava, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un compromís estricte 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

D.O. CAVA

Youtube: <https://www.youtube.com/c/doCava>

Per a més informació:

MAHALAWINE&

Virginia Antonín
virginia@mahala.es