

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

D.O. CAVA consigue un exitoso nuevo récord histórico en 2021

- **A pesar de las dificultades económicas del 2021, la D.O. CAVA demuestra su resiliencia y crece un +17,34% alcanzado un volumen de expediciones de 252 millones de botellas.**
- **El CAVA es un producto universal, su capacidad de atravesar fronteras, de llegar a los consumidores mundiales es incomparable, el 71% de sus ventas van dirigidas a los mercados internacionales.**
- **La apuesta de la D.O. por la ecología, la sostenibilidad y los CAVAS de mayor valor con largas crianzas obtienen unos crecimientos sin precedentes. Así los CAVAS ecológicos crecen +65% y los de Guarda Superior (más de 18 meses de crianza) un impresionante +104,25%.**

Vilafranca del Penedés, 16 de marzo del 2022.- El presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, ha dado a conocer hoy en sesión plenaria las cifras con las que el CAVA cierra el año, indicando que “el CAVA es de vital importancia para la sostenibilidad y desarrollo de nuestro territorio. Somos más de 350 bodegas y sumamos 38.000 hectáreas de viña. Como D.O. basada en el origen, en nuestras viñas y en las largas crianzas, tenemos una gran responsabilidad y una oportunidad única de dirigir el éxito incuestionable del CAVA hacia cotas aún más altas. Que haya bodegas que vayan por libre u asociadas desmarcándose de la D.O. para su propio beneficio, no debe impedir que los que defendemos desde siempre el territorio y alcanzado semejante logro, aspiremos aún a más, a ocupar una posición aún mayor dentro del escogido mundo de los espumosos de gran calidad y sin perder de vista que los grandes retos solo se consiguen unidos y con la participación plena del territorio y la generosidad de todos”.

La Denominación de Origen española que más exporta

El mercado exterior demuestra la fortaleza y presencia que tiene la D.O. CAVA a nivel internacional, aglutinando un aumento de +11,34% y consolidando el 71% de las ventas totales. Los países que integran la Unión Europea asisten a un crecimiento de +3,16%, y los países terceros siguen creciendo con un destacado +30,43%. El mercado de Alemania mantiene su posición como principal país de consumo (+4,23%), seguido de Estados Unidos (con un impresionante crecimiento de +40%), Bélgica (+11,56%), Reino Unido (-3,90%) y Japón (+7,94%). Destaca también el crecimiento en Austria (+65,54%), Brasil (+37,69%), y Polonia (+27,35%), con incrementos de doble dígito.

D.O. CAVA

“La presencia internacional del CAVA demuestra su fuerza como marca en una diversidad de territorios a escala global”, señala Pagés. La campaña promocional “360 grados del CAVA”, impulsada por la D.O. CAVA en 2021, ha permitido a numerosos prescriptores y amantes de las burbujas degustar y aprender sobre la versatilidad y la excelencia del CAVA. Un programa educativo de alto nivel al cual se dará continuidad este mismo año, complementado con las certificaciones profesionales ofrecidas por la CAVA Academy.

El mercado nacional se sitúa por encima de niveles pre-pandémicos

La comercialización del mercado interior se incrementa un +19,04%, alcanzando los 68.762 miles de botellas. El canal que mayor repercusión ha mostrado es el canal online, con un ascenso del +17,7% en valor y +19,3% en volumen, mientras que el canal de alimentación sigue la tendencia al alza con un aumento del +6,1% en valor y +5,1% en volumen. El canal offline y hostelería también evolucionan de manera positiva en valor con un +5,9% y +5,3% y un 4,9% y 2,3% en volumen respectivamente, según datos de NielsenIQ.

La categoría de CAVA ecológico crece sin precedentes

La categoría de CAVA ecológico destaca dentro de la propia D.O. CAVA, fruto de la nueva normativa que señala el año de 2025 como decisivo para que toda la categoría de Guarda Superior sea 100% ecológica. El número de botellas producidas y etiquetadas superan ya las 22.797.356 botellas con un impresionante crecimiento de +65,43% con relación a 2020, consolidando una categoría que se encuentra en estado de transición para algunos bodegueros de la Denominación de Origen. El segmento de Guarda Superior contribuye en gran medida, reuniendo un notable crecimiento de +104,25% y representando un peso de 42,09% en el total de la categoría de CAVA ecológico.

El rumbo tomado por la apuesta estratégica de la D.O. CAVA en la nueva segmentación y zonificación, con un fuerte enfoque hacia la sostenibilidad del territorio y elaboración del CAVA, corrobora que se va en una buena dirección.

2022, año clave para la historia de la Denominación de Origen CAVA

El pasado 2021 fue el año de la implementación de la primera fase del Plan Estratégico de segmentación y zonificación del CAVA, poniendo en marcha un plan de refuerzo de los medios de control de la D.O. CAVA y un sistema de información y trazabilidad del producto. El año de 2022 es un año clave para la D.O. CAVA que donde se verán los primeros sellos de calidad bajo esta nueva normativa con la indicación del origen y segmento de producto.

El próximo día 5 de abril, en el marco de la feria de vinos españoles Barcelona Wine Week, se presentarán estos nuevos marchamos en una mesa redonda que contará con célebres

D.O. CAVA

personalidades del vino, tales como Ferran Centelles, Fernando Mora MW, Pedro Ballesteros MW y Sarah Jane Evans MW.

“Poner en marcha esta nueva normativa es un gran desafío y, al mismo tiempo, un gran logro de todos los asociados de la D.O. CAVA.”, concluye Javier Pagés.

D.O. 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