

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La D.O. CAVA aconsegueix un reeixit nou rècord històric l'any 2021

- **Malgrat les dificultats econòmiques del 2021, la D.O. CAVA demostra la seva resiliència i creix un +17,34% aconseguint un volum d'expedicions de 252 milions d'ampolles.**
- **El CAVA és un producte universal. La seva capacitat de travessar fronteres, d'arribar als consumidors mundials és incomparable. El 71% de les seves vendes van dirigitades als mercats internacionals.**
- **L'aposta de la D.O. per l'ecologia, la sostenibilitat i els CAVES de major valor amb llargues criances obtenen uns creixements sense precedents. Així els CAVES ecològics creixen +65% i els de Guarda Superior (més de divuit mesos de cria) un impressionant +104,25%.**



Vilafranca del Penedès, 16 de març del 2022.- El president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, ha donat a conèixer avui en sessió plenària les xifres amb les quals el CAVA ha tancat l'any 2021, assenyalant que “el CAVA és de vital importància per a la sostenibilitat i el desenvolupament del territori. Som més de 350 cellers i sumem 38.000 hectàrees de vinya. Com a D.O. basada en l'origen, en les nostres vinyes i en les llargues criances, tenim una gran responsabilitat i una oportunitat única de dirigir l'èxit inqüestionable del CAVA cap a quotes encara més altes. Que hi hagi cellers que vagin per lliure o associats desmarcant-se de la D.O. pel seu propi benefici, no ha d'impedir que els que defensem des de sempre el territori i aconseguint un assoliment com aquest,

D.O. CAVA

aspirem encara a més, a ocupar una posició major dins del selecte món dels escumosos de gran qualitat sense perdre de vista que els grans reptes només s'aconsegueixen units i amb la participació plena del territori i la generositat de tots”.

La Denominació d'Origen espanyola que més exporta

El mercat exterior demostra la fortalesa i presència que té la D.O. CAVA a nivell internacional, aglutinant un augment de +11,34% i consolidant el 71% de les vendes totals. Els països que integren la Unió Europea assisteixen a un creixement de +3,16%, i els països tercers continuen creixent amb un destacat +30,43%. El mercat d'Alemanya manté la seva posició com a principal país de consum (+4,23%), seguit dels Estats Units (amb un impressionant creixement de +40%), Bèlgica (+11,56%), el Regne Unit (-3,90%) i el Japó (+7,94%). Destaca també el creixement a Àustria (+65,54%), el Brasil (+37,69%), i Polònia (+27,35%), amb increments de doble dígit.

“La presència internacional del CAVA demostra la seva força com a marca en una diversitat de territoris a escala global”, assenyala Pagés. La campanya promocional “360 graus del CAVA”, impulsada per la D.O. CAVA al 2021, ha permès a nombrosos prescriptors i amants de les bombolles tastar i aprendre sobre la versatilitat i l'excel·lència del CAVA. Un programa educatiu d'alt nivell al qual es donarà continuïtat aquest mateix any, complementat amb les certificacions professionals ofertes per la CAVA Academy.

El mercat nacional se situa per sobre de nivells pre-pandèmics

La comercialització del mercat interior s'incrementa un +19,04%, aconseguint els 68.762 milers d'ampolles. El canal que major impacte ha mostrat és el canal en línia, amb un ascens del +17,7% en valor i +19,3% en volum, mentre que el canal d'alimentació segueix la tendència a l'alça amb un augment del +6,1% en valor i +5,1% en volum. El canal offline i l'hostaleria també evolucionen de manera positiva en valor amb un + 5,9% i +5,3% i un 4,9% i 2,3% en volum respectivament, segons dades de NielsenIQ.

La categoria de CAVA ecològic creix sense precedents

La categoria de CAVA ecològic destaca dins de la pròpia D.O. CAVA, fruit de la nova normativa que assenyala l'any de 2025 com a decisiu perquè tota la categoria de Guarda Superior sigui 100% ecològica. El nombre d'ampolles produïdes i etiquetades superen ja els 22.797.356 ampolles amb un impressionant creixement de +65,43% en relació amb 2020, consolidant una categoria que es troba en estat de transició per a alguns cellerers de la Denominació d'Origen. El segment de Guarda Superior contribueix en gran manera, aglutinant un notable creixement de +104,25% i representant un pes de 42,09% en el total de la categoria de CAVA ecològic.

El rumb pres per l'aposta estratègica de la D.O. CAVA en la nova segmentació i zonificació, amb un fort enfocament cap a la sostenibilitat del territori i elaboració del CAVA, dona així proves d'anar en una bona direcció.

D.O. CAVA

2022, any clau per a la història de la Denominació d'Origen CAVA

El passat 2021 va ser l'any de la implementació de la primera fase del Pla Estratègic de segmentació i zonificació del CAVA, posant en marxa un pla de reforç dels mitjans de control de la D.O. CAVA i un sistema d'informació i traçabilitat del producte. L'any de 2022 és un any clau per a la D.O. CAVA on s'hi veuran els primers segells de qualitat sota aquesta nova normativa amb la indicació de l'origen i segment de producte.

El pròxim dia 5 d'abril, en el marc de la fira de vins espanyols Barcelona Wine Week, es presentaran aquests nous marxamos en una taula rodona que comptarà amb cèlebres personalitats del vi, com ara Ferran Centelles, Fernando Mora MW, Pedro Ballesteros MW i Sarah Jane Evans MW.

“Posar en marxa aquesta nova normativa és un gran repte i, al mateix temps, un gran assoliment de tots els associats de la D.O. CAVA.”, conclou Javier Pagés.

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 a més de 100 països. El CAVA, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un estricta 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