

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

Javier Pagés, reelegit per unanimitat com a president de la D.O. Cava

"Excel·lència i qualitat" seran els eixos principals del nou mandat



Vilafranca del Penedès, divendres 29 de juliol. Javier Pagés ha estat reelegit avui divendres per unanimitat president del Consell Regulador de la D.O. Cava. Els 12 vocals del Consell reunits a la seu de la institució a Vilafranca del Penedès, on existeix paritat entre el sector productor i elaborador, donen així el seu aval unànime per continuar amb l'ambiciós Pla Estratègic del qual s'ha dotat el Cava, apostant per elevar el prestigi del producte revertint en tota la cadena de valor del sector. Alhora el ple ha escollit també com a vicepresident de la D.O. Cava a Adrià Rabadà (CEVIPE).

Javier Pagés ha mostrat la seva gran satisfacció i agraïment per la confiança dipositada en la seva presidència, "la unitat és fonamental en uns moments tan decisius per al futur del sector, amb ella el sector pot aconseguir tots els reptes que ens hem proposat i ser una denominació d'origen referent mundial entre els escumosos més qualitius del món".

D.O. CAVA

Pagés es compromet a continuar treballant per incrementar el prestigi del Cava i a desenvolupar la nova segmentació, que ha posat l'accent en els Caves de Guarda Superior (Reserva, Gran Reserva i Paratge Qualificat), i la zonificació, posant en valor la singularitat de les vinyes i territoris, i permetent identificar els diversos orígens de l'escumós de qualitat més exportat del món. En aquest sentit, el reelegit president del Consell Regulador veu com es dona continuïtat a "un pla d'extrema importància per a tots els elaboradors del Cava". Afegeix que "excel·lència i qualitat" seran els eixos principals del nou mandat de la Denominació d'Origen Cava.

L'elecció per unanimitat del president evidencia la cohesió i determinació existent en el món del Cava sobre el model d'excel·lència qualitativa i el seu pla estratègic a seguir. Javier Pagés també assumeix aquest mandat més compromès que mai amb el sector, el que vol conduir fins a les més elevades cotes d'èxit, apostant per la riquesa de les llargues criances i la complexitat gustativa que aporten. No oblidat tampoc la voluntat del full de ruta assenyalat en el nou Pla Estratègic on adquireixen especial rellevància la sostenibilitat i la protecció del nostre entorn, la traçabilitat i la certificació qualitativa, la comunicació i la defensa de la marca, així com la col·laboració activa i la transparència. Tot això busca la revaloració d'un producte d'excel·lència que és líder mundial. En definitiva, Javier Pagés afirma que "volem seguir amb el treball iniciat per a potenciar el valor del Cava entre els millors escumosos del món pel delit dels nostres consumidors".

Javier Pagés presidirà un ple que es proclama avui de manera oficial integrant els vocals representants de les explotacions vitícoles, Joan Marcé Casas, Enric Ferré Ginovart, Antoni Borràs Bes, Jaume Domènech Ferré, Fernando Medina (Dominio de la Vega); el vocal representant dels cellers elaboradors de vi base, Adrià Rabadà (CEVIPE); i els vocals representants de cellers elaboradors de Cava, Pere Ferrer Noguer (Freixenet), Pere Escolar (Jaume Serra), Pere Ventura Vendrell (Pere Ventura i Família), Josep Palau Casellas (Segura Viudas), Damià Deàs (González Byass) i Carles Andreu de Domingo (Celler Carles Andreu).

D.O. CAVA, compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, CAVA és la denominació d'origen espanyola que més exporta. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i a més de 6.200 viticultors. Els seus 349 cellers associats són presents en més de 100 països. El CAVA, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un estricte compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat.

Web: www.CAVA.wine

Facebook: [@do.CAVA](https://www.facebook.com/do.CAVA)

Instagram: [@cava.do](https://www.instagram.com/cava.do)

Twitter: [@DO_Cava](https://twitter.com/DO_Cava)

D.O. CAVA

Youtube: @doCAVA

Per a més informació:

MAHALAWINE&

Carlos Pérez

carlos@mahala.es

667 798 225

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816