

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

Primera verema a la D.O. Cava on es diferencien els raïms dels Caves de Guarda Superior

- Les altes temperatures i la sequera redueixen la collita del 2022, aconseguint una molt bona qualitat del raïm.
- D.O. Cava ha mantingut en aquesta verema la seva exigència quant al control i la traçabilitat amb un centenar de verificadors que han assegurat el control de la recepció de raïm als cellers.



Vilafranca del Penedès, dimarts 27 de setembre del 2022. La producció del 2022 a la D.O. Cava s'ha vist condicionada per les constants altes temperatures i les successives onades de calor que es van viure a finals de primavera i a principis d'estiu, més altes del normal, que han provocat l'avançament de la verema a principis d'agost per a les zones i varietats més primerenques. La pujada generalitzada de temperatures i la sequera d'enguany, atribuïbles al canvi climàtic, així com l'acció de la fauna salvatge o les calamarses han afectat la quantitat de raïm, amb una sensible disminució d'aquesta. La verema, doncs, ha estat més curta en el temps,

D.O. CAVA

perquè les varietats més tardanes també han avançat la seva maduració i s'han collit abans de les dates a les quals usualment es realitza. Però més enllà dels condicionants meteorològics, la verema 2022 a la D.O. Cava serà recordada per ser la primera en la qual s'ha dut a terme una diferenciació en el raïm provinent de parcel·les dels Caves de Guarda Superior, i la seva segregació en la recepció i vinificació a celler a través de la plataforma digital comunicant les dades en temps real. De la present campanya, el president del Consell Regulador, Javier Pagés, també destaca que "segueix el creixement de la superfície de vinya ecològica gràcies a la demanda de raïm amb la segmentació de Guarda Superior."

El raïm d'aquesta campanya presenta un molt bon estat sanitari. Durant l'any 2022 la vinya no ha tingut afectació de malalties al llarg del període vegetatiu. Sí que ha sofert més estrès hídric a causa de la pujada generalitzada de temperatures i a la falta d'aigua. El raïm s'ha collit amb un molt bon nivell de grau alcohòlic i una maduresa fenòlica i acidesa adequada. La disminució de la producció a la D.O. Cava s'ha situat en línia amb la disminució general de la producció de raïm a la resta de D.O. vitivinícoles. La D.O. Cava ha mantingut en aquesta verema la seva exigència respecte al control i la traçabilitat. Al voltant d'un centenar de verificadors han assegurat l'origen del raïm als cellers de la D.O., un treball que segons Javier Pagés "és imprescindible i posiciona a la D.O. Cava entre les denominacions més exigents del món".

La collita de les varietats de raïm aptes per a Cava es va iniciar a principis d'agost a les zones de Viñedos de Almendralejo, amb la varietat Macabeu, i a Comtats de Barcelona (més concretament la subzona Pla de Ponent) amb la Chardonnay. A continuació, va començar la verema a les subzones de Serra de Mar, Valls d'Anoia-Foix i Conca del Gaià. Les últimes zones on es va començar van ser les de Valle del Ebro, Levante i la subzona Serra de Prades (situada a Comtats de Barcelona). Encara segueixen en verema la zona de Levante amb la varietat Macabeu, la subzona Serra de Prades amb la Trepal i el nord de Valls d'Anoia-Foix amb les Parellades més tardanes.

Les varietats aptes per a Cava han tingut una maduració esglaonada, han estat les internacionals Chardonnay i Pinot Noir les més primerenques. Les varietats de raïm negre per ordre de maduració han estat la Pinot Noir, la Garnatxa negra, Monastrell i, finalment, la Trepal. Entre les varietats blanques, la més primerenca és la Chardonnay seguida per les tres varietats més predominants en la D.O. Cava: Macabeu, Xarel·lo i Parellada, per aquest ordre. En paral·lel a les dues primeres ha madurat la Malvasia (Subirat Parent).

Arriba al final un dels períodes més bonics i intensos en el cicle de la vinya per donar origen a l'elaboració del vi base, que acabarà en la creació de les pròximes joies del Cava.

D.O. CAVA

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 més de 6.200 viticultors. Els seus 349 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

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

Per a més informació:

MAHALA WINE &

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816

Carlos Pérez

carlos@mahala.es

667 798 225