

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

Primera vendimia en la D.O. Cava en la que se diferencian las uvas de los Cavas de Guarda Superior

- **Las altas temperaturas y la sequía reducen la cosecha del 2022, logrando una muy buena calidad de la uva.**
- **D.O. Cava ha mantenido en esta vendimia su exigencia en cuanto al control y la trazabilidad con un centenar de verificadores que han asegurado el control de la recepción de uva en las bodegas.**



Vilafranca del Penedès, martes 27 de septiembre de 2022. La producción del 2022 en la D.O. Cava se ha visto condicionada por las continuadas altas temperaturas y las sucesivas olas de calor que se vivieron en la época de finales de primavera y principios de verano, más altas de lo normal, que han provocado el adelanto de la vendimia a principios de agosto para las zonas y variedades más tempranas. La subida generalizada de temperaturas y la sequía de este año, atribuibles al cambio climático, así como la acción de la fauna salvaje o los granizos han afectado

D.O. CAVA

a la cantidad de uva, con una sensible disminución de ésta. La vendimia, pues, ha sido más corta en el tiempo, pues las variedades más tardías también han adelantado su maduración y se han cosechado antes de las fechas en las que usualmente se realiza. Pero más allá de los condicionantes meteorológicos, la vendimia 2022 en la D.O. Cava será recordada por ser la primera en la que se ha realizado una diferenciación en las uvas provenientes de parcelas de los Cavas de Guarda Superior, y su segregación en la recepción y vinificación en bodega a través de la plataforma digital comunicando los datos en tiempo real. De la presente campaña, el presidente del Consejo Regulador, Javier Pagés, también destaca que “sigue el crecimiento de la superficie de viñedo ecológico debido a la demanda de uvas con la segmentación de Guarda Superior.”

La uva de esta campaña presenta un muy buen estado sanitario. Durante el año 2022 el viñedo no ha tenido afectación de enfermedades a lo largo del periodo vegetativo. Sí que ha sufrido más estrés hídrico debido a la subida generalizada de temperaturas y a la falta de agua. La uva se ha cosechado con un muy buen nivel de grado alcohólico y una madurez fenólica y acidez adecuada. La disminución de la producción en la D.O. Cava se ha situado en línea con la disminución general de la producción de uva en el resto de D.O. vitivinícolas. La D.O. Cava ha mantenido en esta vendimia su exigencia en cuanto al control y la trazabilidad. Alrededor de un centenar de verificadores han asegurado el origen de las uvas en las bodegas de la D.O., un trabajo que según Javier Pagés “es imprescindible y posiciona a la D.O. Cava entre las denominaciones más exigentes del mundo”.

La cosecha de las variedades de uva aptas para Cava se inició a principios de agosto en las zonas de Viñedos de Almendralejo, con la variedad Macabeo, y en Comtats de Barcelona (más concretamente la subzona Pla de Ponent) con la Chardonnay. A continuación, empezó la vendimia en las subzonas de Serra de Mar, Valls d’Anoia-Foix y Conca del Gaià. Las últimas zonas en las que se empezó fueron las del Valle del Ebro, Levante y la subzona Serra de Prades (situada en Comtats de Barcelona). Aún siguen en vendimia la zona de Levante con la variedad Macabeo, las sub-zonas Serra de Prades con el Trepat y el norte de Valls d’Anoia-Foix con las Parelladas más tardías.

Las variedades aptas para Cava han tenido una maduración escalonada, siendo las internacionales Chardonnay y Pinot Noir las más tempranas. Las variedades de uva tinta por orden de maduración han sido la Pinot Noir, la Garnacha tinta, Monastrell y, finalmente, la Trepat. Entre las variedades blancas, la más temprana es Chardonnay seguida por las tres variedades más predominantes en la D.O. Cava: Macabeo, Xarel·lo y Parellada por este orden. En paralelo a las dos primeras ha madurado la Malvasía (Subirat Parent).

D.O. CAVA

Llega al final uno de los períodos más bonitos e intensos en el ciclo de la vid para dar origen a la elaboración del vino base, que terminará en la creación de las próximas joyas del Cava.

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 6.200 viticultores. Sus 349 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&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816

Carlos Pérez

carlos@mahala.es

667 798 225