

# D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

## **La D.O. CAVA se presenta en Madrid como el mejor aliado de la gastronomía mundial**

- **El presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, y el prestigioso experto en aromas y armonías François Chartier, han puesto de relieve la gran capacidad del Cava como un inmejorable aliado de las mejores gastronomías del mundo.**
- **Los asistentes han podido disfrutar de un showroom con más de 40 CAVAS de 18 elaboradores en las categorías de Cava de Guarda y de Guarda Superior Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado.**



De izquierda a derecha: Javier Pagés, François Chartier, Ruth Troyano y Nicolas Roché

# D.O. CAVA

**Vilafranca del Penedès, 8 de noviembre de 2022.**- La D.O. CAVA ha celebrado una jornada profesional en Madrid para presentar las nuevas tendencias de la D.O. como una marca internacional de calidad, presente en más 140 países.

Durante el acto, que ha sido conducido por la periodista Ruth Troyano, el presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, ha analizado tanto el presente como el futuro del Cava y sus elaboradores, remarcando que se trata de una marca global de gran éxito. Lo ha hecho presentando las ambiciosas iniciativas de la exigente normativa de la que se ha dotado la D.O. CAVA, con la segmentación y zonificación del sector, remarcando “lo importante que es darlo a conocer a sumilleres y comunicadores para poder poner en relieve todo su contenido y detalle, para puedan trasladarlo al consumidor final”.

Javier Pagés ha destacado la relevancia del nuevo sello de Elaborador Integral, que ya cuenta 14 bodegas, “a la hora de trasladar al consumidor una gran garantía de trazabilidad del producto”, y se ha mostrado convencido de que “Es un concepto muy claro de lo que se quiere hacer y muy cercano a la viña, al territorio y al producto para alcanzar cotas de la más alta calidad y prestigio. La D.O. CAVA lleva tiempo avanzando en la garantía de trazabilidad y en avanzar para conseguir la máxima calidad y esta normativa permite ahondar en facilitar al consumidor un mayor conocimiento sobre el origen del CAVA”.



# D.O. CAVA

Además, el presidente del Consejo Regulador ha añadido que “el CAVA está en un momento impresionante, y nuestro principal objetivo es añadir valor a las botellas que viajan alrededor del mundo. No hay una Denominación de Origen española que tenga tanta visibilidad internacional como el CAVA. Este valor es muy importante, y la historia lo avala con el esfuerzo y trabajo de muchas generaciones y familias”.

La ponencia también ha servido para poner en valor el ambicioso proceso llevado a cabo para implementar la nueva normativa del Consejo Regulador ya vigente, destacando su importancia en el camino hacia la producción sostenible y también ecológica. Un “proceso que tiene el objetivo de velar por el entorno y poner de relieve la importancia del mundo rural, en el que todavía queda camino por recorrer” ha resaltado Pagés.

La segunda ponencia ha ido a cargo del prestigioso experto canadiense en aromas y armonía François Chartier, autor del libro *Papilas y Moléculas*, que ha puesto de relieve la versatilidad del CAVA como un elemento gastronómico de primer nivel, con una capacidad de armonizar con todas las mejores gastronomías del mundo.

Según Chartier, “la clasificación de los CAVAS se basa en función del envejecimiento en la botella, lo que remarca el impacto de la autólisis. Cuanto más envejece el vino espumoso, más complejo es su perfil aromático y por lo tanto más aumenta la cantidad de moléculas dominantes y sus posibilidades de enlace gastronómico.”

Durante su presentación, Chartier ha planteado a los asistentes reflexionar sobre “¿cuántas bebidas pueden armonizar con un ceviche peruano, un taco mejicano o un arroz negro?” como lo hace el CAVA de manera excelente, y los ha invitado a comprobarlo y disfrutarlo. El sumiller ha concluido su ponencia insistiendo en que las posibilidades gastronómicas de maridaje con Cava son infinitas.

El cierre del evento ha contado con un espléndido paseo gastronómico por el CAVA con 41 CAVAS de 18 bodegas emblemáticas. Ha consistido en un showroom en el que se ha ofrecido un recorrido por los CAVAS de prestigio de los elaboradores asociados a la Denominación de Origen en las categorías de Cava de Guarda y de Guarda Superior Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado, todas ellas armonizadas con diferentes platillos basados en el estudio de François Chartier.

# D.O. 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](http://www.CAVA.wine)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/do.CAVA>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/CAVA.do/>

**Twitter:** [https://twitter.com/DO\\_CAVA](https://twitter.com/DO_CAVA)

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

## **Para más información:**

MAHALA WINE &

Esther del Pozo  
[estherdelpozo@mahala.es](mailto:estherdelpozo@mahala.es)  
663 373 816

Carlos Pérez  
[carlos@mahala.es](mailto:carlos@mahala.es)  
667 798 225