

# D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

## El Cava protagonitza les festes més exclusives de la nit barcelonina

- **Live Cava és la nova proposta exclusiva per a posar en valor el Cava amb Lluçia Ferrer com a mestre de cerimònies en tres festes exclusives al Mirador Unlimited 360 Barcelona, al Palau de la Música i al Reial Cercle Artístic.**
- **La model Judit Mascó, l'actriu Mireia Oriol i l'esportista Ona Carbonell, brinden amb Cava juntament amb els xefs Jordi Vilà del restaurant Alkimia, amb una estrella Michelin i 3 sols Repsol; i el mediàtic presentador i xef de la Taverna del Ciri, Marc Ribas.**



Enllaç amb fotos de la festa: <https://we.tl/t-FvekUcMSEW>

**Vilafranca del Penedès, dimarts 25 d'octubre de 2022.** La D.O. Cava promou tres festes exclusives aquesta tardor com a punt de trobada entre reconegudes personalitats de diferents àrees, amb l'objectiu de retre homenatge a les bombolles amb major història del nostre país, el Cava. Les icòniques festes, batejades com Live Cava, se celebraran des d'aquest mes d'octubre fins

# D.O. CAVA

a finals d'any. El president del Consell Regulador del Cava, Javier Pagés, manifesta que “cada festa serà un homenatge al Cava, a la tradició i a l'esforç que hi ha darrere de cadascuna de les delicades bombolles que gaudim en la copa”. La primera de les festes es va viure el passat el 20 d'octubre en el nou Mirador Unlimited 360 Barcelona amb vista panoràmica a la ciutat. La primera dupla de celebritats formada per la famosa model Judit Mascó i el reconegut xef Jordi Vilà ha pogut compartir les seves experiències amb Cava en el trajecte de les seves vides familiars i professionals en un ambient de glamur molt pròxim.

Judit Mascó assegura que “els meus regals d'aniversaris són bons Caves. Sempre tinc Cava a la nevera, forma part de la meua vida, no solament per a celebrar si no que m'agrada molt per a acompanyar aperitius i menjars. És molt més transversal en un menjar”. Per part seva, Jordi Vilà destaca que “tenim l'oportunitat de liderar tot aquest moviment del Cava”. El xef va assenyalar que “el Cava és un bon acompanyant, personalment és la meua opció quan vaig a menjar”.

El periodista i presentador Lluçà Ferrer és el mestre de cerimònies en cadascuna de les festes, a les quals se sumaran rostres coneguts de la nostra societat provinents de diferents sectors. Lluçà Ferrer conversarà obertament amb cadascun dels famosos ambaixadors convidats a la festa, comentant el seu vincle amb el Cava, les seves experiències i anècdotes al voltant d'aquestes autèntiques i prestigioses bombolles. Es presenta com una trobada entre el Cava i l'alta societat de Barcelona, en un ambient afterwork relaxat que permetrà descobrir més a fons el Cava i gaudir-lo en algunes de les ubicacions més icòniques de la ciutat comtal.

Les següents festes recalaran el 17 de novembre a l'icònic Palau de la Música de Barcelona, i just a les portes de Nadal, el 15 de desembre tindrà lloc l'última trobada al Reial Cercle Artístic, reconeguda institució barcelonina dedicada al foment de l'art.

Una unió glamurosa que reunirà professionals de les més diferents arts, sempre amb el Cava com a conductor d'aquestes trobades. La premiada esportista Ona Carbonell, el mediàtic xef Marc Ribas i la jove prometedora actriu Mireia Oriol són algunes de les celebritats que s'uneixen a les pròximes festes d'àmbit privat per a brindar amb Cava.

# D.O. CAVA



**Marc Ribas, xef de la Taverna del Ciri**



**Mireia Oriol, actriu**



**Ona Carbonell, esportista**

Els reconeguts ambaixadors abracen així la marca Cava, lloant les seves característiques qualitatives diferencials i gaudint dels diferents estils de Cava disponibles. Durant les vetllades s'explorarà també el potencial de maridatge del Cava gaudint-lo de forma distesa amb una selecció de tapes gourmet.

## **DO 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 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](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>

# D.O. CAVA

**Per a més informació:**

MAHALAWINE&

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