

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La D.O. CAVA es presenta a Madrid com el millor aliat de la gastronomia mundial

- **El president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, i el prestigiós expert en aromes i harmonies François Chartier, han posat en relleu la gran capacitat del Cava com un immillorable aliat de les millors gastronomies del món.**
- **Els assistents han pogut gaudir d'un showroom amb més de 40 CAVES de 18 elaboradors en les categories Guarda Superior Reserva, Guarda Superior Gran Reserva i Paratge Qualificat.**



D'esquerra a dreta: Javier Pagés, François Chartier, Ruth Troyano i Nicolas Roché

D.O. CAVA

Vilafranca del Penedès, 8 de novembre del 2022.- La D.O. CAVA ha celebrat una jornada professional a Madrid per presentar les noves tendències de la D.O. com una marca internacional de qualitat, present en més 140 països.

Durant l'acte, que ha estat conduït per la periodista Ruth Troyano, el president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, ha analitzat tant el present com el futur del Cava i els seus elaboradors, remarcant que es tracta d'una marca global de gran èxit. Ho ha fet presentant les ambicioses iniciatives de l'exigent normativa de la qual s'ha dotat la D.O. CAVA, amb la segmentació i zonificació del sector, remarcant "l'important que és donar-ho a conèixer a sommeliers i comunicadors per a poder posar en relleu tot el seu contingut i detall, perquè puguin traslladar-ho al consumidor final".

Javier Pagés ha destacat la rellevància del nou segell d'Elaborador Integral, el qual ja compta 14 cellers, "a l'hora de traslladar al consumidor una gran garantia de traçabilitat del producte", i s'ha mostrat convençut que "És un concepte molt clar del què es vol fer i molt pròxim a la vinya, al territori i al producte per aconseguir cotes de la més alta qualitat i prestigi. La D.O. CAVA fa temps que està avançant en la garantia de traçabilitat i per assolir la màxima qualitat i aquesta normativa permet aprofundir a facilitar al consumidor un major coneixement sobre l'origen del CAVA".



A més, el president del Consell Regulador ha afegit que "el CAVA està en un moment impressionant, i el nostre principal objectiu és afegir valor a les ampolles que viatgen al voltant del món. No hi ha una Denominació d'Origen espanyola que tingui tanta visibilitat internacional com el CAVA. Aquest valor és molt important, i la història l'avalua amb l'esforç i treball de moltes generacions i famílies".

D.O. CAVA

La ponència també ha servit per posar en valor l'ambiciós procés dut a terme per implementar la nova normativa del Consell Regulador ja vigent, destacant la seva importància en el camí cap a la producció sostenible i també ecològica. Un "procés que té l'objectiu de vetllar per l'entorn i posar en relleu la importància del món rural, en el qual encara queda camí per recórrer" ha ressaltat Pagés.

La segona ponència ha anat a càrrec del prestigiós expert canadenc en aromes i harmonia François Chartier, autor del llibre *Papilas y Moléculas*, que ha posat en relleu la versatilitat del CAVA com un element gastronòmic de primer nivell, amb una capacitat d'harmonitzar amb totes les millors gastronomies del món.

Segons Chartier, "la classificació dels CAVES es basa en funció de l'envelliment en l'ampolla, la qual cosa remarca l'impacte de l'autòlisi. Com més envelleix el vi espumós, més complex és el seu perfil aromàtic i, per tant, més augmenta la quantitat de molècules dominants i les seves possibilitats d'enllaç gastronòmic."

Durant la seva presentació, Chartier ha plantejat als assistents reflexionar sobre "quantes begudes poden harmonitzar amb un *ceviche* peruà, un *taco* mexicà o un arròs negre?" com ho fa el CAVA de manera excel·lent, i els ha convidat a comprovar-lo i gaudir-lo. El sommelier ha conclòs la seva ponència insistint que les possibilitats gastronòmiques de maridatge amb Cava són infinites.

El tancament de l'esdeveniment ha comptat amb un esplèndid Passeig Gastronòmic del CAVA amb 41 CAVES de 18 cellers emblemàtics. Ha consistit en un showroom en el qual s'ha ofert un recorregut pels CAVES de prestigi dels elaboradors associats a la Denominació d'Origen en les categories Guarda Superior Reserva, Guarda Superior Gran Reserva i Paratge Qualificat harmonitzats.

DO Cava, compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, Cava és la DO 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 estricta compromís 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>

D.O. CAVA

Per a més informació:

MAHALA WINE &

Esther del Pozo
estherdelpozo@mahala.es
663 373 816

Carlos Pérez
carlos@mahala.es
667 798 225