

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La D.O. CAVA present amb tastos de màxim nivell a la Barcelona Wine Week



- El primer dia de fira, a les 12.00 h, el doble Pedro Ballesteros, degà dels Masters of Wine d'Espanya, i Roberto Durán, Head Sumiller del Pall Mall 67 de Singapur, dirigiran en primícia una selecta degustació de 14 Caves d'Elaboradors Integrals de la Denominació d'Origen.
- El dimarts, el xef i el sumiller de Zuara Sushi, una de les barres japoneses més de moda de la gastronomia espanyola, oferiran un tast inèdit, portant a BWW l'univers de sabors de l'essència de la cuina japonesa "Omakase" als assistents al saló, harmonitzat amb una selecció exclusiva de Caves de Guarda i Guarda Superior.

D.O. CAVA

Vilafranca del Penedès, dimecres 25 de gener del 2023. La D.O. CAVA presenta un calendari d'activitats de primer nivell en el marc de la tercera edició del saló Barcelona Wine Week (BWW). La sessió inaugural tindrà com a protagonistes **Caves amb certificació d'Elaboració Integral** en un **tast de gran nivell** conduït per **Roberto Durán**, sumiller en cap del club privat per als amants del vi Pall Mall 67 de Singapur, i per **Pedro Ballesteros**, Master of Wine. Serà a les 12 del migdia del 6 de febrer, a la Sala Príncep del recinte firal de Montjuïc. El president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, afirma que "en sintonia amb l'eix tècnic global de la BWW 2023, "Espanya, mosaic singular de sòl", es pretén posar en valor el distintiu del segell d'Elaborador Integral ressaltant la importància del terroir i l'elaboració que és duta a terme de principi a fi per un mateix celler". L'objectiu es tracta de distingir aquells cellers que realitzen el premsatge i la vinificació del 100% del vi base en la seva propietat, amb destinació a la seva pròpia producció.



Pedro Ballesteros, Master of Wine



Roberto Durán, Head Sumiller
Pall Mall 67 Singapur

Es presentarà un Cava de la categoria de Guarda Superior de cadascun dels 14 elaboradors certificats posant l'accent en la importància del concepte d'aquest segell. Roberto Durán i Pedro Ballesteros s'han marcat, com a objectius de la selecta degustació, "augmentar el prestigi de la D.O. CAVA i presentar, amb l'excel·lència de Caves de Guarda Superior, la progressió qualitativa que s'està experimentant, així com la relació entre el concepte d'elaboració integral i la màxima garantia de qualitat cap al consumidor". Apostaran per "una narrativa diferenciadora i atractiva" que faciliti "conèixer el treball dels Elaboradors Integrals, posant l'accent en els avantatges de la

D.O. CAVA

traçabilitat de l'origen del raïm, en el potencial del Cava per evolucionar amb llargues criances, en la identitat de les diferents varietats i en la diferenciació de zones i subzones de la D.O. Cava."

D'altra banda, un tast a quatre mans d'alt nivell fusionarà la particularitat de la cuina japonesa amb l'extraordinària versatilitat gastronòmica del Cava. Es crearà una experiència única amb un dels xefs emergents de l'esfera espanyola i internacional actual, David Arauz, juntament amb el seu sommelier, Álvaro Prieto conegut per la seva visió i concepte molt gastronòmic del vi. Es pretén posar en relleu aquesta versatilitat amb l'alta cuina del restaurant **Zuara Sushi**, una de les barres japoneses de moda de la restauració de Madrid, que ha aconseguit recentment la seva primera estrella Michelin, només 7 mesos després de la seva obertura.



Álvaro Prieto i David Arauz, Sommelier i Chef de ZUARA SUSHI

De la mà de semblants revelacions de la gastronomia a Espanya, es viurà una experiència que pretén transmetre l'essència del Japó recuperant tècniques de cuinat ancestrals. Zuara Sushi oferirà així una experiència gastronòmica basada en el servei Omakase ("deixar-se seduir per l'itamae" o "posar-se a les mans del xef"), molt popular al Japó i que actualment està aconseguint el seu màxim nivell en altres ciutats com Nova York, Londres o París. Fins a 5 Caves harmonitzaran 5 plats exquisits servits sota el criteri del

D.O. CAVA

xef. La degustació 'Omakase' aplicada al Cava tindrà lloc a les 10.30 hores del dimarts dia 7 de febrer en el Tasting Area del saló. L'objectiu d'aquesta segona activitat, segons els seus artífexs, és "demostrar el potencial gastronòmic de Caves d'alta qualitat". Totes dues activitats es realitzaran sota invitació i comptaran amb places limitades.

Els assistents a la fira, que congrega la major oferta vitivinícola del país, tindran la possibilitat de visitar un total de 37 elaboradors que estaran situats a la zona de la D.O. CAVA, que també comptarà amb un estand informatiu (**E 224 del Pavelló 8**).

A més de les accions que tindran lloc en el marc de la fira BWW, la D.O. CAVA, en col·laboració amb ICEX España Exportación e Inversiones, participarà els dies 9 i 10 de febrer d'un programa de **missió inversa a Espanya**, fent un viatge organitzat amb la finalitat que professionals i prescriptors especialitzats del sector del vi i de l'alimentació coneguin de primera mà les bondats del Cava des del seu origen. D'aquesta manera, segons el president de la D.O. CAVA, "es dona a conèixer des del seu origen, la posada en pràctica de les últimes novetats fruit de la històrica aposta per la qualitat a diferents mercats internacionals com els EUA, el Regne Unit, el Japó i Polònia".

D.O. CAVA, compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat

Amb més d'un 70% de vendes internacionals, CAVA és una de les D.O.s espanyoles que més exporta. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i a més de 6.200 viticultors. Els seus 349 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

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:

D.O. CAVA

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816