

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

El Cava se marida con las mejores tapas gastro-hoteleras

- **Vuelve a Barcelona Hotel Tapa Tour, el festival de alta cocina informal, del 18 al 28 de mayo.**
- **La Denominación de Origen CAVA premiará al mejor maridaje entre un Cava de la denominación y una ‘Tapa Fusión Alimentos de España’**



Vilafranca del Penedès, 22 de mayo de 2023.- La mejor oferta gastro-hotelera de tapas, maridada con Cavas, regresa hasta el 28 de mayo a Barcelona de la mano del Hotel Tapa Tour. Desde el 18 de mayo, un total de 22 hoteles emblemáticos de Barcelona exhiben sus mejores galas gastronómicas, en formato tapa, con la intención de animar a locales y visitantes a descubrir la cocina de sus restaurantes, jardines y terrazas.

D.O. CAVA

Durante 10 días se sirven hasta 76 tapas. En cada hotel se podrán degustar hasta cuatro propuestas diferentes de maridajes a concurso que, unidas entre sí, conforman un menú degustación en toda regla. El Hotel Tapa Tour propone un plan informal, asequible y muy apetecible: una ruta de tapas de autor envuelta en entornos excepcionales repletos de arte, historia y diseño donde los productos amparados por la D.O. CAVA tienen un gran protagonismo.

El presidente de la D.O. Cava, Javier Pagés, afirma que “el Cava es uno de los vinos más versátiles del mundo en cuanto al maridaje gastronómico”. De hecho, Javier Pagés, que destaca el salto gastronómico que están protagonizando los mejores hoteles, recuerda que un pionero estudio científico liderado por el sumiller canadiense François Chartier ha analizado las armonías moleculares de los Cavas, “revelando su ADN gastronómico y su gran poder armónico con las cocinas del mundo”.

En lo que a maridajes se refiere, cabe destacar la excelente y variada selección de Cavas que acompañarán a los bocados de alta cocina informal del Hotel Tapa Tour. Se trata de una ocasión única para conocer algunas de las grandes referencias de las Denominaciones de Origen Cava. En cada establecimiento se puede catar un Cava diferente dando la oportunidad de conocer sus diferentes estilos y categorías.

Para disfrutar de esta experiencia no es necesario la reserva previa. Las propuestas creadas para Hotel Tapa Tour estarán disponibles hasta el 28 de mayo, dentro del horario establecido por cada uno de los hoteles participantes. El público puede hacer el tour a su aire, diseñando su propio itinerario, o seguir las rutas sugeridas en la guía de Hotel Tapa Tour, que contiene toda la información sobre hoteles, tapas, horarios y precios. La edición impresa está disponible en todos los hoteles participantes y la digital puede descargarse a través de la página web del festival enogastronómico (www.hoteltapatour.com).

Este año, además de poder recorrer Barcelona de hotel en hotel y de tapa en tapa, se estrena la fórmula ‘In-House’. Se trata de una experiencia inédita que invita a conocer los diferentes espacios gastronómicos que se esconden dentro de un hotel (y, quien sabe, si en algún que otro espacio secreto). Hotel Tapa Tour ‘In-House’ sólo está disponible en cinco hoteles de cinco estrellas: Hotel Arts, The Barcelona EDITION, InterContinental Barcelona, Kimpton Vividora y Santos Porta Fira. El precio medio de esta experiencia, que sí requiere reserva previa, se sitúa en torno a los 40€. Las reservas pueden hacerse a través de la página web de Hotel Tapa Tour.

La D.O. Cava apoya así una vez más la edición de este año del Hotel Tapa Tour, dando la excusa perfecta a los amantes de las más finas burbujas para colarse en la cocina de los grandes hoteles, algunos capitaneados por chefs con estrellas Michelin como Paco Pérez (Enoteca Paco Pérez /

D.O. CAVA

Hotel Arts), Nandu Jubany (Solc / Majestic Hotel & Spa Barcelona), Victor Torres (Quirat / InterContinental Barcelona), Rodrigo de la Calle (Virens / Almanac Barcelona) o Marc Gascons (Informal / Serras Barcelona).

A la edición barcelonesa, le tomará el relevo la edición madrileña, que se celebrará del 14 al 24 de septiembre en una veintena de hoteles emblemáticos de la capital y que también contará con el apoyo de la Denominación de Origen Cava.



Premio al mejor maridaje entre un Cava y una ‘Tapa Fusión Alimentos de España’

En reconocimiento a la labor de la restauración hotelera en la promoción de nuestro patrimonio cultural y gastronómico, La D.O. Cava otorgará el premio correspondiente a una de las categorías a concurso. El **Premio Maridaje D.O. Cava**, por parte del Consejo Regulador de la D.O. CAVA, premiará al mejor maridaje entre un Cava de la Denominación de Origen Cava y una ‘Tapa Fusión Alimentos de España’. La convocatoria está abierta a hoteles de todo el país. El lunes 29 de mayo se entregarán los Premios Especiales de Hotel Tapa Tour y se darán a conocer los nombres de los dos finalistas que representarán a Barcelona en el IV Premio Nacional Tapa Alimentos de España, cuya Final se disputará en Madrid a finales de este año.

D.O. CAVA



Los Hoteles

5*/5* GL: Almanac Barcelona, Casa Sagnier, Cotton House Hotel, Hotel Arts Barcelona, InterContinental Barcelona, Kimpton Vividora Hotel, Majestic Hotel & Spa Barcelona, NH Collection Gran Hotel Calderón, Primero Primera, Renaissance Barcelona Hotel, Serras Barcelona, Sofitel Barcelona Skipper, The Barcelona EDITION, W Barcelona y Hotel Santos Porta Fira (L'Hospitalet de Llobregat).

4*/4* S: Catalonia Barcelona Plaza, Catalonia Catedral, Hotel Negresco Princess, Hotel Pulitzer, Hotel Royal Passeig de Gracia, Melia Sarrià Barcelona y Seventy Barcelona.

El Tour de los Cavas

Ruta Marítim

- Gindara to Kani no Gyoza by Roka Barcelona en Roka Barcelona del Hotel Arts Barcelona. Chefs: Paco Pérez y Conrado Tromp.
- Cóctel de vieiras curadas con ensalada de frutas en Tendiez Tapas Bar & Restaurant de Sofitel Barcelona Skipper. Chef: José Sánchez.
- Albóndigas de vaca rubia gallega con kimchi casero y demi-glacé de chimichurri en el Informal by Marc Gascons del Serras Barcelona. Chefs Alejandro Loiza y Marc Gascons.
- Bao con pollo al estilo limeño y mojo verde en el Salt Restaurant del W Barcelona. Chefs: Jairo Balcazar y Jose Valls.

D.O. CAVA

Ruta Born & Gòtic

- Mejillones gallegos en escabeche de kimchi en el Verz & The roof de The Barcelona Edition. Chef: Pedro Tassarolo.
- Ravioli relleno de gamba roja y boletus con cremoso de calabaza al cava en el Ascent Restaurant del Catalonia Cathedral. Chef: Renan Mahe
- Buñuelo de bacalao con lima y miel del Got & Fauna Restauranten en el Kimpton Vividora Hotel. Chef: Jordi Delfa
- Pulled pork sobre brioche y chutney de piña en el Lobby Bar Pulitzer. Del Hotel Pulitzer. Chef: Tomás Bueno.

Ruta Centre

- Mantou crujiente relleno de bourguignon de carrillera de atún rojo y trufa de Tablafina Barcelona en el NHC Hotel Calderón. Chef: Joel Tomás Hernández.
- Empanadillas de kimchee con emulsión probiótica del Restaurante Virens en el Almanac Barcelona. Chef: Rodrigo de la Calle.
- Saam de ensaladilla de patata, boniato y buey de mar con ají amarillo en el Batuar Restaurante del Cotton House Hotel. Chef: Sebastian Blanco.
- "La Tapa". Ceviche de gamba roja de Palamós marinada en lima y maracuyá en el Negresco Restaurant del Negresco Princess.. Chef: Jon García.

Ruta Detra de l'Eixample

- "Primera Flor de la Superilla". Crujiente de shitake, curry y frambuesa en el Goja Rooftop del Renaissance Barcelona..Chef: Omar Gallego
- Nuestro "pâté en croûte" de cerdo ibérico de bellota y foie de l'Empordà del El Bar del Majestic en Majestic Hotel & Spa Barcelona. Chef: David Romero
- Bao Ibérico de cochinita pibil.en el 83.3 Terrace Bar del Royal Passeig de Gràcia. Chef: Eduardo Narcizo.
- Tiradito de corvina salvaje con leche de tigre y gelatina de cilantro y lima, en el Cafè de l'Arquitecte de Casa Sagnier Barcelona. Chef: Jorge Aranda.
- Corvina a la pimienta y verduritas al curry verde del Seventy Restaurant. Chef: Genaro Fernández.

Ruta Sarrià

- Tiradito de corvina salvaje con leche de tigre y gelatina de cilantro y lima en el Planta Baja Restaurant del Hotel Primero Primera. Chef: Jorge Aranda.
- Focaccita de sobrasada de Mahón, burrata y tomate seco al toque de tomillo en Prezzemolo de Melià Sarrià. Chef: Fernando Feijoo.

D.O. CAVA

Ruta Plaça Espanya & Montjuïc

- Ceviche de lubina y pulpo, leche de tigre roja y chips de boniato en el Simultáneo del Catalonia Barcelona Plaza. Chef: Pablo Panozzo.
- Canelón crujiente relleno de txangurro en el Quirat. Arrel. 173 Rooftop Terrace. Gebre. del Intercontinental Barcelona Chef: Juan Sánchez.

Ruta Hospitalet & Fira

- Cúpula nitro de coco, ceviche de lubina, guacamole y mango en el Spiral Restaurant del Santos Porta Fira. Chef: Samuel Aguilera.

D.O. CAVA, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es una de las D.O.s españolas 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