

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

El Cava es marida amb les millors tapes gastro-hoteleres

- Torna a **Barcelona Hotel Tapa Tour**, el festival d'alta cuina informal, del 18 al 28 de maig.
- La **Denominació d'Origen CAVA** premiarà al millor maridatge entre un Cava de la denominació i una 'Tapa Fusió Aliments d'Espanya'.



Vilafranca del Penedès, 22 de maig del 2023.- La millor oferta gastro-hotelera de tapes, maridada amb Caves, torna fins al 28 de maig a Barcelona de la mà de l'Hotel Tapa Tour. Des del 18 de maig, un total de 22 hotels emblemàtics de Barcelona exhibeixen les seves millors gales gastronòmiques, en format tapa, amb la intenció d'animar a locals i visitants a descobrir la cuina dels seus restaurants, jardins i terrasses.

D.O. CAVA

Durant 10 dies es serveixen fins a 76 tapes. En cada hotel es podran degustar fins a quatre propostes diferents de maridatges a concurs que, unides entre si, conformen un menú degustació en tota regla. L'Hotel Tapa Tour proposa un pla informal, assequible i molt apetible : una ruta de tapes d'autor embolicada en entorns excepcionals replets d'art, història i disseny on els productes emparats per la D.O. CAVA tenen un gran protagonisme.

El president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, afirma que “el Cava és un dels vins més versàtils del món quant al maridatge gastronòmic”. De fet, Javier Pagés, que destaca el salt gastronòmic que estan protagonitzant els millors hotels, recorda que un pioner estudi científic liderat pel Sommelier canadenc François Chartier ha analitzat les harmonies moleculars dels Caves, “revelant el seu ADN gastronòmic i el seu gran poder harmònic amb les cuines del món”.

En el que a maridatges es refereix, cal destacar l'excel·lent i variada selecció de Caves que acompanyaran a les bocades d'alta cuina informal de l'Hotel Tapa Tour. Es tracta d'una ocasió única per a conèixer algunes de les grans referències de les Denominacions d'Origen Cava. En cada establiment es pot tastar un Cava diferent donant l'oportunitat de conèixer els seus diferents estils i categories.

Per a gaudir d'aquesta experiència no és necessari la reserva prèvia. Les propostes creades per a Hotel Tapa Tour estaran disponibles fins al 28 de maig, dins de l'horari establert per cadascun dels hotels participants. El públic pot fer el tour al seu aire, dissenyant el seu propi itinerari, o seguir les rutes suggerides en la guia d'Hotel Tapa Tour, que conté tota la informació sobre hotels, tapes, horaris i preus. L'edició impresa està disponible en tots els hotels participants i la digital por descarregar-se a través de la pàgina web del festival enogastronòmic (www.hoteltapatour.com).

Enguany, a més de poder recórrer Barcelona d'hotel en hotel i de tapa en tapa, s'estrena la fórmula 'In-House'. Es tracta d'una experiència inèdita que convida a conèixer els diferents espais gastronòmics que s'amaguen dins d'un hotel (i, qui sap, si algun espai secret). Hotel Tapa Tour 'In-House' només està disponible en cinc hotels de cinc estrelles: Hotel Arts, The Barcelona EDITION, Intercontinental Barcelona, Kimpton Vividora i Santos Porta Fira. El preu mitjà d'aquesta experiència, que sí que requereix reserva prèvia, se situa entorn els 40€. Les reserves poden fer-se a través de la pàgina web d'Hotel Tapa Tour.#

La D.O. Cava secunda així una vegada més l'edició d'aquest any de l'Hotel Tapa Tour, donant l'excusa perfecta als amants de les bombolles més fines per a colar-se a la cuina dels grans hotels, alguns capitanejats per xefs amb estrelles Michelin com Paco Pérez (Enoteca Paco Pérez / Hotel Arts), Nandu Jubany (Solc / Majestic Hotel & Spa Barcelona), Victor Torres (Quirat /

D.O. CAVA

InterContinental Barcelona), Rodrigo de la Calle (Virens / Almanac Barcelona) o Marc Gascons (Informal / Serras Barcelona).

A l'edició barcelonina, li prendrà el relleu l'edició madrilenya, que se celebrarà del 14 al 24 de setembre en una vintena d'hotels emblemàtics de la capital i que també comptarà amb el suport de la Denominació d'Origen Cava.



Premi al millor maridatge entre un Cava i una 'Tapa Fusió d'Aliments d'Espanya'

En reconeixement a la labor de la restauració hotelera en la promoció del nostre patrimoni cultural i gastronòmic, la D.O. Cava atorgarà el premi corresponent a una de les categories a concurs. El Premi Maridatge D.O. Cava, per part del Consell Regulador de la D.O. CAVA, premiarà al millor maridatge entre un Cava i una 'Tapa Fusió Aliments d'Espanya'. La convocatòria està oberta a hotels de tot el país. El dilluns 29 de maig es lliuraran els Premis Especials d'Hotel Tapa Tour i es donaran a conèixer els noms dels dos finalistes que representaran a Barcelona en l'IV Premi Nacional Tapa Aliments d'Espanya, la Final dels quals es disputarà a Madrid a la fi d'enguany.

D.O. CAVA



Els Hotels

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 i 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 Gràcia, Melià Sarrià Barcelona i Seventy Barcelona.

El Tour dels Caves

Ruta Marítim

- Gindara to Kani no Gyoza by Roka Barcelona en Roka Barcelona de l'Hotel Arts Barcelona. Xefs: Paco Pérez i Conrado Tromp.
- Còctel de petxines de pelegri curades amb amanida de fruites en Tendiez Tapes Bar & Restaurant de Sofitel Barcelona Skipper. Xef: José Sánchez.
- Mandonguilles de vaca rossa gallega amb kimchi casolà i demi-glacé de tximitxurri en l'Informal by Marc Gascons del Serras Barcelona. Xefs: Alejandro Loiza i Marc Gascons.
- Bao amb pollastre a l'estil de llima i mullo verd al Salt Restaurant del W Barcelona. Xefs: Jairo Balcazar i Jose Valls.

D.O. CAVA

Ruta Born & Gòtic

- Muslos gallecs en escabetx de kimchi en el Verz & The roof de The Barcelona Edition. Xef: Pedro Tassarolo.
- Ravioli farcit de gamba vermella i boletus amb cremós de carabassa al cava en el Ascent Restaurant del Cataolonia Catedral. Xef: Renan Mahe.
- Bunyol de bacallà amb llima i mel del Got & Fauna Restauranten en el Kimpton Vividora Hotel. Xef: Jordi Delfa.
- Pulled pork sobre brioix i chutney de pinya en el Lobby Bar Pulitzer. De l'Hotel Pulitzer. Xef: Tomàs Bueno.

Ruta Centre

- Mantou cruixent farcit de bourguignon de galta de tonyina vermella i tòfona de Tablafina Barcelona en el NHC Hotel Calderón. Xef: Joel Tomás Hernández.
- Crestes de kimchee amb emulsió probiòtica del Restaurant Virens en el Almanac Barcelona. Xef: Rodrigo de la Calle.
- Saam d'ensalada russa de patata, moniato i bou de mar amb ají groc en el Batuar Restaurant del Cotton House Hotel. Xef: Sebastian Blanco.
- "La Tapa". Ceviche de gamba vermella de Palamós marinada en llima i maracujà en el Negresco Restaurant del Negresco Princess.. Xef: Jon García.

Ruta Detra de l'Eixample

- "Primera Flor de la Superilla". Cruixent de shitake, curri i gerd en el Goja Rooftop del Renaissance Barcelona. Xef: Omar Gallego
- Nostre "pâté en croûte" de porc ibèric de gla i foie de l'Empordà d'El Bar del Majestic en Majestic Hotel & Spa Barcelona. Xef: David Romero
- Bao Ibèric de cochinita pibil en el 83.3 Terrace Bar del Royal Passeig de Gràcia. Xef: Eduardo Narcizo.
- Tirat de corbina salvatge amb llet de tigre i gelatina de coriandre i llima, en el Cafè de l'Arquitecte de Casa Sagnier Barcelona. Xef: Jorge Aranda.
- Corvina al pebre i verdures al curri verd del Seventy Restaurant. Xef: Genaro Fernández.#

Ruta Sarrià

- Tirat de corbina salvatge amb llet de tigre i gelatina de coriandre i llima en el Planta Baja Restaurant de l'Hotel Primero Primera. Xef: Jorge Aranda.
- Focaccita de sobrassada de Maó, burrata i tomàquet sec al toc de farigola en Prezzemolo de Melià Sarrià. Xef: Fernando Feijoo.

D.O. CAVA

Ruta Plaça Espanya & Montjuïc

- Ceviche de llobarro i pop, llet de tigre vermella i xips de moniato en el Simultani del Catalonia Barcelona Plaza. Xef: Pablo Panozzo.
- Caneló cruixent farcit de txangurro en el Quirat. Arrel. 173 Rooftop Terrace. Gebre. De l'Intercontinental Barcelona Xef: Juan Sánchez.

Ruta Hospitalet & Fira

- Cúpula nitre de coco, ceviche de llobarro, guacamole i mango en el Spiral Restaurant del Santos Porta Fira. Xef: Samuel Aguilera.

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 associades 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:

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816