

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La D.O. CAVA acaba la seva verema apostant per un augment en els Caves de Guarda Superior

- **La irregularitat de les condicions climàtiques, l'escassa precipitació i les altes temperatures, ha comportat una collita desafiadora.**
- **La D.O. CAVA ressalta la qualitat excepcional, tant sanitari com de valors de maduració amb un grau i una acidesa adequats.**



Vilafranca del Penedès, 9 d'octubre del 2023. La Denominació d'Origen Cava tanca la verema d'aquest 2023, que destaca per la forta aposta per l'elaboració de Caves de Guarda Superior. Aquest enfocament respon a la demanda de raïm amb la segmentació de Guarda

D.O. CAVA

Superior, que va propiciar que la verema de l'any passat fos la primera amb una diferenciació en el raïm provinent de parcel·les amb destinació exclusiva als Caves de Guarda Superior.

Com ja va succeir l'any passat, la verema va començar a principis d'agost i el resultat, com és una denominació d'origen supraautonòmica, ha estat dispar per a les diferents regions que conformen la D.O. CAVA. El conjunt de la collita és equilibrada, però hi ha regions que s'han vist més afectades que la resta, com és el cas de la subzona Valls d'Anoia-Foix, pertanyent a Comtats de Barcelona.

Un dels reptes principals dels viticultors i elaboradors és la preservació de l'alt nivell qualitatiu del Cava. Prova d'això ha estat la consolidació del sistema de control amb entrada de dades qualitatives i quantitatives a temps real com a garant de la traçabilitat, un pilar fonamental del Consell Regulador. Les vinyes i cellers han tingut un seguiment continu per part d'aproximadament un centenar d'inspectors.



El president del Consell Regulador, Javier Pagés “ressalta les condicions extremes que han hagut de fer front els viticultors i elaboradors”, encara que, a la vegada, “destaca la qualitat excepcional del raïm pel seu estat sanitari com dels seus valors de maduració amb un grau i una acidesa adequats per a l'elaboració de Cava”.

D.O. CAVA

A causa de les difícils condicions i una desafiadora collita, el Consell Regulador es demostra atent fent costat a elaboradors i viticultors per mitigar els reptes climàtics i fer front al nou escenari. La verema d'enguany serveix d'alerta del que serà el futur de la viticultura exigint un grandíssim esforç i dedicació de tots els agents que participen en el procés de l'elaboració de Cava.

D.O. 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 6.200 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:

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816