

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

La excelencia marca el rumbo en el primer Cava Meeting



Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava, junto al Comité Asesor del Cava Meeting

Barcelona. 29 de noviembre del 2023.- La D.O. CAVA ha cerrado la primera edición de su congreso internacional Cava Meeting con un rotundo éxito. Se han citado en Barcelona a algunos de los más influyentes prescriptores mundiales para participar en un gran foro en el barcelonés Espai de Transformació Creativa Casa Rius, combinando catas del vértice de la pirámide cualitativa del Cava, ponencias de primer nivel y visitas a destacados elaboradores. Como destaca el presidente del Consejo Regulador, Javier Pagés, “se ha evidenciado que el CAVA, al que se le abren grandes posibilidades, vive un momento espléndido”. Javier Pagés, que ve un futuro esperanzador para el sector, también ha remarcado que algunos de los más prestigiosos prescriptores internacionales que han participado en el gran evento “han quedado muy sorprendidos por la gran calidad de nuestros cavas”. En el Cava Meeting se ha puesto el acento en los cavas de más alto nivel, los de Guarda Superior. La excelencia, pues, ha

D.O. CAVA

marcado el rumbo del sector en el Cava Meeting. La vocación gastronómica del CAVA y la preocupación por los efectos del cambio climático o la sostenibilidad económica y social del sector también han sido protagonistas de esta primera edición del Cava Meeting. Javier Pagés ha explicado que no se puede dissociar el CAVA, que invita a celebrar, de la gastronomía. Y ha insistido en que “debemos saber comunicar, y ser más orgullosos y ambiciosos”.

Se han catado más de 250 referencias, servidas en 5.000 copas, y se han visitado hasta 25 cavas. Y en total ha habido hasta 22 ponentes durante dos intensos días y unos showrooms con hasta medio centenar de elaboradores. La importancia de la segmentación y zonificación de la D.O. CAVA, así como de los emergentes Elaboradores Integrales (grupo que ya suma 15 cavas) ha centrado los debates y catas de un encuentro con muchos de los mejores prescriptores mundiales, provenientes de diferentes mercados como Japón, Reino Unido, Estados Unidos, Alemania, Bélgica, Países Bajos, Italia y Suiza, además de España. El congreso internacional ha sido diseñado por un comité de especialistas formado por los Master of Wine Sarah Jane Evans y Pedro Ballesteros, el sumiller Ferran Centelles y el periodista especializado, sumiller y Formador en Cava Ramon Francàs. Las jornadas han sido organizadas por D.O. CAVA, y han sido conducidas por las periodistas Yolanda Ortiz de Arri y Ruth Troyano.

Las ponencias y catas las abrió el Master of Wine Pedro Ballesteros, que adentró a los asistentes en el mundo de los Cavas de los Elaboradores Integrales (Agustí Torelló Mata, Alta Alella, Cava Avinyó, Blancher, Bodegas Escudero, Can Suriol, Celler Carles Andreu, Cava Gatell, Giró del Gorner, Juvé & Camps, Parató Vinícola, Parés Baltà, Torné & Bel, Vins El Cep y Vins Familia Ferrer - Can Sala). Han destacado también sesiones magistrales como las que ha ofrecido Josep Roca, sumiller y jefe de sala del triestrellado restaurante El Celler de Can Roca que destacó que si “El Celler de Can Roca fuera un vino sería un Cava”, o del también sumiller Ferran Centelles con la voluntad de ejemplificar la gran versatilidad gastronómica del vino español más exportado. Tras la ponencia del sumiller de Girona se pudo degustar “La magia de lo más icónico”. El sumiller Jordi Paronella (del grupo de restaurantes del chef José Andrés) y el también sumiller y periodista especializado del diario La Vanguardia, Ramon Francàs Martorell, recorrieron los Cavas de Guarda Superior de Paraje

D.O. CAVA

Calificado, y los que se adentran en una dimensión que va más allá: la tercera crianza. En esta cata irreplicable se pudieron degustar Cavas icónicos de Alta Alella, Agustí Torelló Mata, Blancher, Codorníu, Juvé & Camps, Mestres, Pere Ventura, Vins El Cep y Vins Família Ferrer - Can Sala. Los asistentes quedaron atónitos con un referencia de Blancher de la añada 1975 que había sido degollada en 1978.

Un análisis del peso y la importancia del Cava en los medios nacionales e internacionales especializados más destacados ha evidenciado que hay margen para mejorar la percepción internacional dadas las grandes potencialidades. Ha sido moderado por la periodista Yolanda Ortiz de Arri y ha contado con la participación de la Master of Wine Sarah Jane Evans, copresidenta de Decanter World Wine Awards; la periodista Amaya Cervera, de El País Semanal y Spanish Wine Lover; Jamie Goode, columnista del The Sunday Express; Doug Frost, una de las tres personas en el mundo que posee simultáneamente los títulos de Master of Wine y Master Sommelier referente del sector del vino en Estados Unidos, y el influencer gastronómico embajador de la D.O. CAVA Rafael Antonín.

Las sesiones del martes se han iniciado con una muy interesante mesa redonda en la que se ha abordado cómo crear mayor valor en el negocio del Cava. Se ha debatido sobre la internacionalización del CAVA y de cómo construir o añadir valor a la marca Cava a nivel mundial en una ponencia moderada por Sarah Jane Evans MW y con la participación de Pedro Ferrer, vicepresidente y CEO del Grupo Freixenet; Meritxell Juvé, CEO y 4ª generación de Juvé & Camps; Jaume Vial, director comercial de Mestres; Marc Morillas, CEO de la consultora de marca Morillas, Juan Manuel Bellver, director de Lavinia España, y Álvaro Ribalta Master of Wine. Se ha concluido que se hace imprescindible apostar por la comunicación, y se han levantado voces a favor de la unidad del sector.

Ha seguido una también interesante ponencia moderada por el sumiller Ferran Centelles en la que Jordi Paronella, Nieves Barragán y Agustín Trapero han disertado sobre Cava y gastronomía. Y acto seguido se ha dado cabida a una ponencia para abordar los retos y desafíos científicos que afronta el Cava, deteniéndose a analizar la viticultura del siglo XXI y los futuros sistemas de conducción y vendimia avanzados ante el reto del cambio climático por parte de Marco Simonit, de Método Simonit &

D.O. CAVA

Sirch de poda. También se ha abordado el papel de las lías y el tiraje con tapón de corcho por parte del enólogo, investigador y profesor de la Facultad de Enología de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona Joan Miquel Canals.

Y el Cava Meeting también se ha adentrado en su segunda jornada en la cata de los diversos orígenes del CAVA, repasando la diversidad y características de la zonificación de la D.O. CAVA a través de diversos Cavas representativos de las distintas zonas de elaboración. Los ponentes han sido Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles y José Hidalgo Camacho, director técnico de Bodegas Vicente Gandía, recorriendo el territorio del Cava con las bodegas Alta Alella, Bodegas Hispano Suizas, Cavas Guilera, Celler Carles Andreu, Codorníu, Juvé & Camps, Pagos de Tharsys, Sumarroca y Vins Família Ferrer.

A continuación, Ferran Centelles también ha analizado junto a Joaquín T. Llimonero, catedrático de Psicología, Stress y Heath Research Group Basic Psychology de la Universitat Autònoma de Barcelona; Guilherme Mantovani, Head of Sales Manager de Riedel, y Anna Vicens, presidenta de la Associació de Sommelier de Catalunya, todos los retos en el momento del servicio de un Cava.

El 'viaje a la excelencia del cava' que ha abierto el Cava Meeting marca el rumbo cualitativo que se ha marcado la DO Cava con su ambicioso Plan Estratégico para los próximos años.

D.O. CAVA

Emotivo homenaje a Joan Juvé



Joan Juvé junto a los vocales del pleno de la D.O. CAVA

Muy emotivo ha sido el homenaje que el Consejo Regulador del Cava ha rendido a la trayectoria del cavista Joan Juvé Santacana, el presidente de las cavas Juvé & Camps. El homenaje, que se ha enmarcado en la celebración del Cava Meeting, se ha celebrado en las cavas de Espiells (Sant Sadurní d'Anoia) de Juvé & Camps. La velada contó con una cena ofrecida por El Cellar de Can Roca a la que asistieron un centenar de invitados, los vocales del pleno del Consejo Regulador del Cava, Carmel Mòdol, Secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya y José Miguel Herrero, secretario de Estado de Agricultura y Alimentación.

El presidente del Consejo destacó de Juvé que "siempre ha apostado por el cava de calidad". Y lo ha definido como un gran trabajador, y como una persona "muy cercana, modesta y generosa".

D.O. CAVA

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

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es la D.O. española 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