

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

L'excel·lència marca el rumb en el primer Cava Meeting



Javier Pagés, president de la D.O. Cava, amb el Comitè Assessor del Cava Meeting

Barcelona. 29 de novembre del 2023.- La D.O. CAVA ha tancat la primera edició del seu congrés internacional Cava Meeting amb un rotund èxit. S'han citat a Barcelona a alguns dels més influents prescriptors mundials per a participar en un gran fòrum en el barceloní Espai de Transformació Creativa Casa Rius, combinant tastos del vèrtex de la piràmide qualitativa del Cava, ponències de primer nivell i visites a destacats elaboradors. Com destaca el president del Consell Regulador, Javier Pagés, “s’ha evidenciat que el CAVA, al qual se li obren grans possibilitats, viu un moment esplèndid”. Javier Pagés, que veu un futur esperançador per al sector, també ha remarcat que alguns dels més prestigiosos prescriptors internacionals que han participat en el gran esdeveniment “han quedat molt sorpresos per la gran qualitat dels nostres caves”. Al Cava Meeting s’ha posat l’accent en els caves de més alt nivell, els de Guarda Superior. L’excel·lència, doncs, ha marcat el rumb del sector al Cava Meeting. La vocació gastronòmica del CAVA i la preocupació pels efectes del canvi climàtic o la sostenibilitat

D.O. CAVA

econòmica i social del sector també han estat protagonistes d'aquesta primera edició del Cava Meeting. Javier Pagés ha explicat que no es pot dissociar el CAVA, que convida a celebrar, de la gastronomia. I ha insistit que “hem de saber comunicar, i ser més orgullosos i ambiciosos”.

S'han tastat més de 250 referències, servides en 5.000 copes, i s'han visitat fins a 25 caves. I en total hi ha hagut fins a 22 ponents durant dos intensos dies i uns showrooms amb mig centenar d'elaboradors. La importància de la segmentació i zonificació de la D.O. CAVA, així com dels emergents Elaboradors Integrals (grup que ja suma 15 caves) ha centrat els debats i tastos d'una trobada amb molts dels millors prescriptors mundials, provinents de diferents mercats com el Japó, el Regne Unit, els Estats Units, Alemanya, Bèlgica, Països Baixos, Itàlia i Suïssa, a més d'Espanya. El congrés internacional ha estat dissenyat per un comitè d'especialistes format pels Master of Wine Sarah Jane Evans i Pedro Ballesteros, el sommelier Ferran Centelles i el periodista especialitzat, sommelier i Formador en Cava Ramon Francàs.

Les jornades han estat organitzades per D.O. CAVA, i han estat conduïdes per les periodistes Yolanda Ortiz de Arri i Ruth Troyano. Les ponències i tastos les va obrir el Master of Wine Pedro Ballesteros, que va endinsar als assistents en el món dels Caves dels Elaboradors Integrals (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 i Vins Família Ferrer - Can Sala). Han destacat també sessions magistrals com les que ha ofert Josep Roca, sommelier i cap de sala del triestrellat restaurant El Cellar de Can Roca que va destacar que si “El Cellar de Can Roca fos un vi seria un Cava”, o del també sommelier Ferran Centelles amb la voluntat d'exemplificar la gran versatilitat gastronòmica del vi espanyol més exportat. Després de la ponència del sommelier de Girona es va poder tastar “La màgia d'allò més icònic”. El sommelier Jordi Paronella (del grup de restaurants del xef José Andrés) i el també sommelier i periodista especialitzat del diari La Vanguardia, Ramon Francàs Martorell, van recórrer els Caves de Guarda Superior de Paratge Qualificat, i els que s'endinsen en una dimensió que va més enllà: la tercera criança. En aquest tast irreplicable es van poder degustar Caves icònics d'Alta Alella, Agustí Torelló Mata, Blancher, Codorníu, Juvé & Camps, Mestres, Pere Ventura, Vins El Cep i Vins

D.O. CAVA

Família Ferrer - Can Sala. Els assistents van quedar atònits amb una referència de Blancher de l'anyada 1975 que havia estat degorjada el 1978.

Un anàlisi del pes i la importància del Cava en els mitjans nacionals i internacionals especialitzats més destacats ha evidenciat que hi ha marge per a millorar la percepció internacional donades les grans potencialitats. Ha estat moderat per la periodista Yolanda Ortiz de Arri i ha comptat amb la participació de la Master of Wine Sarah Jane Evans, copresidenta de Decanter World Wine Awards; la periodista Amaya Cervera, d'El País Setmanal i Spanish Wine Lover; Jamie Goode, columnista del The Sunday Express; Doug Frost, una de les tres persones en el món que posseeix simultàniament els títols de Master of Wine i Master Sommelier referent del sector del vi als Estats Units, i l'influencer gastronòmic ambaixador de la D.O. CAVA Rafael Antonín.

Les sessions del dimarts s'han iniciat amb una molt interessant taula rodona en la qual s'ha abordat com crear major valor en el negoci del Cava. S'ha debatut sobre la internacionalització del CAVA i de com construir o afegir valor a la marca Cava a nivell mundial en una ponència moderada per Sarah Jane Evans MW i amb la participació de Pedro Ferrer, vicepresident i CEO del Grup Freixenet; Meritxell Juvé, CEO i 4a generació 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, i Álvaro Ribalta Master of Wine. S'ha conclòs que es fa imprescindible apostar per la comunicació, i s'han aixecat veus a favor de la unitat del sector.

Ha seguit una també interessant ponència moderada pel sommelier Ferran Centelles en la qual Jordi Paronella, Nieves Barragán i Agustín Trapero han dissertat sobre Cava i gastronomia. I tot seguit s'ha donat cabuda a una ponència per a abordar els reptes i desafiaments científics que afronta el Cava, detenint-se a analitzar la viticultura del segle XXI i els futurs sistemes de conducció i verema avançats davant el repte del canvi climàtic per part de Marco Simonit, de Mètode Simonit & Sirch de poda. També s'ha abordat el paper de les emboliques i el tiratge amb tap de suro per part de l'enòleg, investigador i professor de la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona Joan Miquel Canals.

D.O. CAVA

I el Cava Meeting també s'ha endinsat en la seva segona jornada en el tast dels diversos orígens del CAVA, repassant la diversitat i característiques de la zonificació de la D.O. CAVA a través de diversos Caves representatius de les diferents zones d'elaboració. Els ponents han estat Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles i José Hidalgo Camacho, director tècnic de Bodegas Vicente Gandia, recorrent el territori del Cava amb els cellers Alta Alella, Bodegas Hispano Suizas, Cava Guilera, Celler Carles Andreu, Codorníu, Juvé & Camps, Pago de Tharsys, Sumarroca i Vins Família Ferrer.

A continuació, Ferran Centelles també ha analitzat al costat de Joaquín T. Llimonero, catedràtic de Psicologia, Stress i Health Research Group Basic Psychology de la Universitat Autònoma de Barcelona; Guilherme Mantovani, Head of Sales Manager de Riedel, i Anna Vicens, presidenta de la Associació de Sommeliers de Catalunya, tots els reptes en el moment del servei d'un Cava.

El 'viatge a l'excel·lència del Cava' que ha obert el Cava Meeting marca el rumb qualitatiu que s'ha marcat la D.O. Cava amb el seu ambiciós Pla Estratègic per als pròxims anys.

D.O. CAVA

Emotiu homenatge a Joan Juvé



Joan Juvé amb els vocals del ple de la D.O. CAVA

Molt emotiu ha estat l'homenatge que el Consell Regulador del Cava ha rendit a la trajectòria del cavista Joan Juvé Santacana, el president de les caves Juvé & Camps. L'homenatge, que s'ha emmarcat en la celebració del Cava Meeting, s'ha celebrat en les caves de Espiells (Sant Sadurní d'Anoia) de Juvé & Camps. La vetllada va comptar amb un sopar ofert pel Celler de Can Roca a la qual van assistir un centenar de convidats, els vocals del ple del Consell Regulador del Cava, Carmel Mòdol, Secretari d'Alimentació del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya i José Miguel Herrero, secretario de Estado de Agricultura y Alimentación. El president del Consell va destacar de Juvé que "sempre ha apostant pel cava de qualitat". I l'ha definit com un gran treballador, i com una persona "molt pròxima, modesta i generosa".

D.O. 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