

CAVA MEETING

Barcelona

NOTA DE PREMSA

Viatge a l'excel·lència del Cava amb un congrés que reunirà a Barcelona als més influents prescriptors mundials

- El Cava Meeting combinarà, els dies 27 i 28 de novembre, tastos del vèrtex de la piràmide qualitativa del Cava, ponències de primer nivell i visites a destacades caves.



16 octubre del 2023. -Vilafranca del Penedès. La D.O. CAVA ha citat a Barcelona a alguns dels més influents prescriptors mundials per a participar en el gran fòrum Cava Meeting. Se celebrarà en el barceloní *Espai de Transformació Creativa Casa Rius* els dies 27 i 28 de

CAVA MEETING

— ★ —
Barcelona

novembre, combinant tastos del vèrtex de la piràmide qualitativa del Cava, ponències de primer nivell i visites a destacats elaboradors. S'anuncia com un "viatge a l'excel·lència del Cava". Fa mesos que treballa en el seu disseny i organització un comitè d'especialistes format pels Màster of Wine Sarah Jane Evans i Pedro Ballesteros, el sommelier Ferran Centelles i el periodista especialitzat, sommelier i Formador en Cava Ramon Francàs. S'espera a un centenar de convidats provinents de diferents mercats, com el Japó, Regne Unit, Estats Units, Alemanya, Bèlgica, Països Baixos, Itàlia i Suïssa, a més d'Espanya.

Les jornades organitzades per MAHALA Wine &, i que seran conduïdes per Yolanda Ortiz de Arri i Ruth Troyano, s'obriran amb una benvinguda del president del Consell Regulador de la D.O. Cava, Javier Pagés, en la qual exposarà la situació actual i futura de la D.O. CAVA. Les ponències i tastos les obrirà el Master of Wine Pedro Ballesteros, que endinsarà als assistents en el món dels Caves dels Elaboradors Integrals, amb l'objectiu de transmetre els seus valors. Desfilaran a les copes productes selectes dels caves 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).

Tot seguit s'iniciarà un altre dels plats forts del Cava Meeting. Josep Roca, sommelier i cap de sala del triestrellat restaurant El Cellar de Can Roca, presentarà un menú ideat per a harmonitzar amb el Cava, amb la voluntat d'exemplificar la gran versatilitat gastronòmica del vi espanyol més exportat. Després de la ponència del sommelier de Girona es podrà degustar "la màgia d'allò més icònic". El sommelier Jordi Paronella Vidal (del grup de restaurants del xef José Andrés) i el també sommelier i periodista especialitzat del diari La Vanguardia, Ramon Francàs Martorell, recorreran els Caves de Paratge Qualificat, els de molt llarga guarda i els que s'endinsen en una dimensió que va més enllà: la tercera criança. En aquest tast de luxe es podran degustar Caves icònics d'Alta Alella, Blancher, Codorníu, Juvé & Camps, Mestres, Pere Ventura, Vins el Cep i Vins Família Ferrer (Can Sala).

Alhora, durant la jornada inaugural es donarà cabuda a una taula rodona amb mitjans internacionals, on s'analitzarà quin és el pes i la importància del Cava en els mitjans nacionals i internacionals especialitzats més destacats. Estarà moderada per Yolanda Ortiz de Arri i comptarà 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

CAVA MEETING

— ★ —
Barcelona

Estats Units, i l'influencer gastronòmic ambaixador de la D.O. Cava Rafael Antonín. A la jornada del dilluns dia 27, que es tancarà amb un *show room* exclusiu de Caves de Guarda Superior.

Les sessions del **dimarts dia 28 de novembre** arrencaran amb una taula rodona en la qual s'abordarà com crear major valor en el negoci del Cava. Es debatrà sobre la internacionalització del Cava i de com construir o afegir valor a la marca Cava a l'àmbit 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, especialista en disseny i construcció de marca, i Juan Manuel Bellver, director de Lavinia España.

Seguirà una també interessant ponència moderada pel sommelier Ferran Centelles en la qual Carme Rusalleda, Jordi Paronella, Nieves Barragán i Agustín Trapero dissertaran sobre Cava i gastronomia. I tot seguit es donarà cabuda a una ponència per 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'abordarà el paper de les mares 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.

I el Cava Meeting també s'endinsarà el dimarts dia 28 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 seran Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles i Pepe Hidalgo, director tècnic de Cellers Vicente Gandia. Ferran Centelles, acompanyat de Julie Dupouy, Quim Limonero i Guilherme Mantovani plantejaran com servir un Cava com 'el flaut'? Arribats al migdia serà el torn de les conclusions per part del president de la D.O. CAVA.

El Cava Meeting es tancarà amb visites a 25 cellers elaboradors oferint als assistents la possibilitat de descobrir l'apassionant territori del 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.

CAVA MEETING

— ✦ —
Barcelona

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