D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La DO CAVA afronta l'escassetat de producte revalorant les seves vendes

- **Les vendes en unitats descendeixen lleument en el mercat nacional (-3,5%) i un -18% en els mercats internacionals. Les vendes sumen 218 milions d'ampolles.**

- **Els Caves ecològics creixen un 15,23% i ja sumen 37,3 milions d'ampolles.**

- **Dos nous Elaboradors Integrals i un nou Cava de Guarda Superior de Paratge Qualificat se sumen a la DO CAVA.**

Javier Pagés, director de la D.O. CAVA, y Cyril Vermeulen, sumiller de El Celler Can Roca y mejor sumiller de Catalunya del año, en la presentación de resultados de 2024.

18 març del 2025. -Vilafranca del Penedès. La severa i continuada sequera durant els últims tres anys ha reduït la capacitat productiva i d'oferta de la DO CAVA. El mercat alemany ha estat el principal perjudicat per aquesta escassetat de producte amb una caiguda de gairebé 20 milions d'ampolles (19,9). El Cava ha aprofitat la conjuntura per a revalorar seves vendes amb un increment en el mercat nacional de +7,2% (-3,5% en volum; +3,7% de

valor, segons un estudi de Circana) i en els mercats internacionals optimitzant el seu fons de comerç i els seus clients. El sector ha obtingut en 2024 unes vendes totals 218 milions d'ampolles, un -13,39% respecte al 2023, de les quals 78 milions es van vendre en el mercat nacional, la qual cosa suposa un descens de -3,56% i de 140 milions en els mercats internacionals (-18,05%.). Bèlgica continua sent el principal mercat exterior, amb 20,3 milions d'ampolles (un -7,80% respecte a 2023), seguit dels Estats Units (-4,58%) i el Regne Unit (-11,66%). Dins dels principals 10 mercats, 3 han destacat amb augment de vendes: el Japó (4,66%), Països Baixos (3,96%) i Suècia (0,02%).

Per categories, destaquen l'increment de les vendes dels Caves ecològics (en 2024 van aconseguir els 37,3 milions d'ampolles, després de créixer un 15,24% respecte a l'any anterior) i el bon moment per al vèrtex de la piràmide qualitativa de la DO CAVA, amb els Caves de Guarda Superior de Paratge Qualificat que han crescut un 13,33% (un 58,54% en el mercat interior), que a més té previst augmentar fins a les 11 referències amb la incorporació d'un nou Cava al 2025. I els Caves de Guarda Superior Gran Reserva només han reculat un 1,32%. Totes les altres categories han vist reduir les vendes: un -12,79% els Caves de Guarda, un -21,27% els Reserva i un -23,19% els rosats.

El president de la DO CAVA, Javier Pagés, és optimista de cara al futur per la forta posició que ostenta el Cava entre els escumosos de qualitat del món, pel creixent desig dels consumidors per aquesta categoria i per l'esforç i treball de tot el sector per a continuar revalorant el seu producte, subratllant “l'aposta per la sostenibilitat, la traçabilitat i la qualitat en la DO CAVA”. Cal recordar que aquest any 2025 els Caves de Guarda Superior seran 100% ecològics.

Javier Pagés també ha destacat “l'orientació de la Denominació d'Origen en els Caves de Guarda Superior. Una categoria que aconsegueix unes vendes de 22,4 milions d'ampolles i que aglutina una gran diversitat de cellers elaboradors de Caves de llargues criances, ecològics, de Paratge i d'Elaboradors Integrals, aconseguint tots ells un gran reconeixement a nivell mundial.” També ha posat en valor la intensa agenda promocional que s'ha desenvolupat en els últims anys, tant en el mercat nacional com els internacionals, destacant iniciatives com les de formació del Cava Academy, amb 6 convocatòries al 2024 una d'elles en col·laboració WSET, o accions de divulgació entre els professionals del sector

amb grans showrooms realitzats a Barcelona, Madrid o Londres, on s'han congregat més de 200 professionals a cada ciutat; així com la participació en grans propostes enogastronòmiques com Passeig de Gourmets, Hotel Wine Fest i Hotel Tapa Tour a Barcelona i Madrid.

Altres accions destacades que també ha desenvolupat la DO CAVA són, a nivell internacional al Japó la novetat del Cava Discovery Theatre, un museu del Cava a Tòquio que va rebre la vista de més de 700 persones en una setmana, o el Discovery Week, una acció promocional que es realitza durant una setmana en restaurants i botigues especialitzades de ciutats clau del panorama internacional: Tòquio al Japó, Nova York i Washington, als Estats Units, i Londres al Regne Unit. També cal ressaltar les 6 Masterclass que s'ha celebrat a les principals escoles d'hostaleria i restauració de Bèlgica, així com més de 10 missions amb els principals prescriptors internacionals el sector.

DO CAVA: riquesa i diversitat

Els Elaboradors Integrals de la DO Cava.

La DO CAVA aposta com a estratègia de posicionament en la riquesa i diversitat dels Caves de Guarda Superior, sinònim de la màxima excel·lència, gràcies al treball que realitzen els 200 elaboradors, on conviuen cellers amb diferents filosofies, totes orientades a l'elaboració de Caves de qualitat, que reflecteixen la riquesa i diversitat que engloba la denominació d'Origen. En aquest sentit el president de la DO CAVA, Javier Pagés, ha volgut ressaltar "la gran proposta qualitativa i de valor que representen avui els Caves entre els millors escumosos del món pel mètode tradicional. Un gran orgull per al sector."

Dins d'aquesta riquesa de la DO CAVA trobem els Elaboradors Integrals, cellers de la denominació que duen a terme tot el procés d'elaboració del Cava de principi a fi en la seva mateixa propietat, als quals recentment s'han incorporat dos nous cellers, aconseguint els disset. Mastinell, de Vilafranca del Penedès, i les de La Rioja Ondarre (Grups Cellers Olarra) s'han convertit en els **dos nous Elaboradors Integrals de la DO CAVA**. Se sumen als 15 cellers que havien aconseguit un segell que acredita que duen a terme tot el procés d'elaboració en la seva propietat. La menció "Elaborador Integral" s'estableix només per a aquells cellers que premsen i elaboren el 100% del vi basi de la seva producció de Cava i no adquireixen ampolles en rima o punta a altres elaboradors. El distintiu "Elaborador Integral" només pot ser utilitzat per aquells cellers que tenen reconegut anualment el corresponent dret per part del Consell Regulador de la DO CAVA, segons el compliment durant els **dos exercicis anteriors** dels requisits fixats amb aquesta finalitat.

El distintiu "Elaborador Integral" només pot ser utilitzat per als Caves que hagin estat elaborats íntegrament en la propietat i es comercialitzin sota marques no compartides per altres elaboradors de Cava, i que compleixin íntegrament amb els requisits propis de la menció. No es podrà fer servir aquest distintiu en productes emparats sota la fórmula d'elaboració per encàrrec i en l'etiquetatge haurà de constar en qualsevol cas la raó social de l'elaborador. L'incompliment d'algun dels requisits fa perdre el dret a l'ús del distintiu durant els dos exercicis següents al qual es produís l'incompliment.

Durant la presentació avui a la premsa dels resultats del 2024, el millor sommelier de Catalunya de l'any, Cyril Vermeulen del restaurant El Celler de Can Roca de Girona, ha dirigit un tast amb 17 Caves d'Elaborador Integral. Actualment, formen part d'aquesta exigent categoria les caves Alta Alella, Avinyó, Blancher, Cellers Escudero, Can Sala, Can

Suriol, Celler Carles Andreu, Gatell, Giró del Gorner, Juvé & Camps, Kripta, Mastinell, Ondarre, Parató Vinícola, Parés Baltà, Torner & Bel i Vins El Cep.

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:

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816