D.O. CAVA

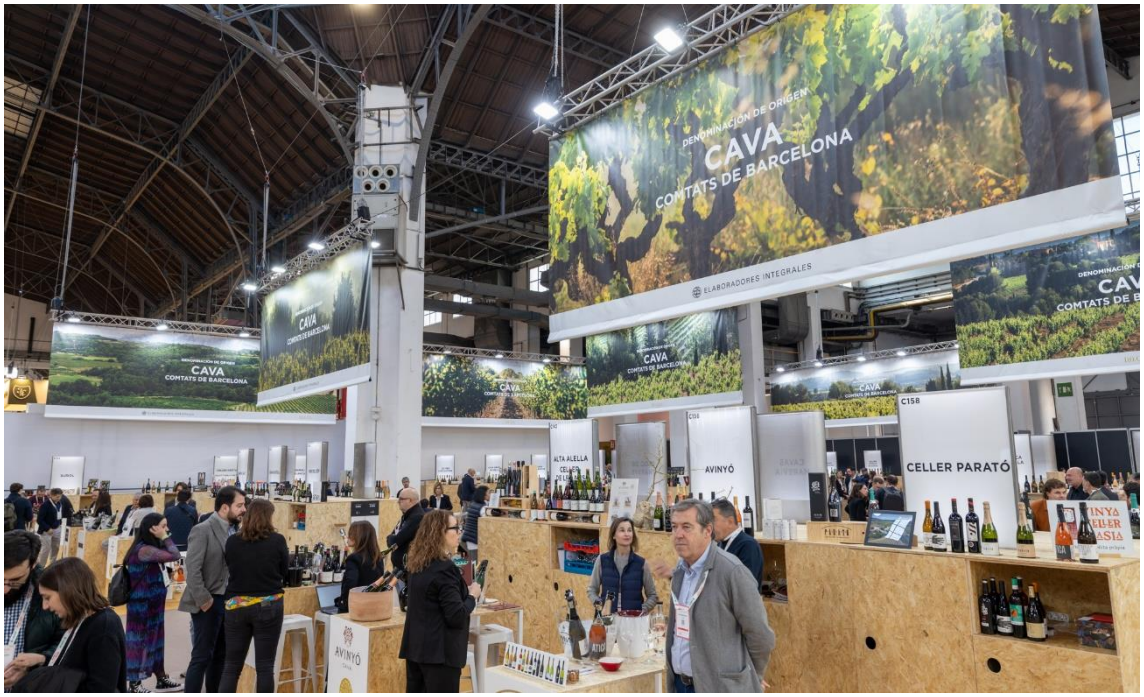
NOTA DE PREMSA

El Cava exhibeix l'excel·lència de les seves llarguíssimes criances a la BWW

- **El tast 'El meravellós món de la llarga criança al Cava, com influeix el postdegorjat, dirigida per Carlos González i Javier Luengo de la Guia Peñín, es presenta com una de les activitats més destacades de la cinquena edició de la BWW.**

- **La D.O. CAVA recala a l'hotel El Palace Barcelona amb una segona edició de l'Hotel Wine Fest.**

- **L'espai 'Land D.O. CAVA' de la Barcelona Wine Week reunirà fins a 40 cellers del sector al palau 8 del recinte Montjuïc de Fira de Barcelona.**



Vilafranca del Penedès, 29 de gener del 2025. - La D.O. CAVA torna a apostar decididament per l'excel·lència dels seus elaborats en la cinquena edició del saló Barcelona Wine

Week (BWW), que tornarà a batre rècords de participació del 3 al 5 de febrer en el recinte Montjuïc de Fira de Barcelona. A les **17** hores del **dilluns 3 de febrer** el Cava serà el gran protagonista a l'**Speakers' Corner by AECOC del pavelló 1 del recinte firal barceloní** amb un tast titulat 'El meravellós món de la llarga criança al Cava, com influeix el postdegorja t'. **Carlos González i Javier Luengo**, director i editor respectivament de la **Guia Peñín** dels vins d'Espanya, dos dels prescriptors més prestigiosos d'Espanya, realitzaran un tast comparatiu dels grans Caves de Guarda Superior amb llarg i curt postdegorjat per a mostrar el valor d'aquesta criança al Cava. Carlos González és Enginyer Tècnic Agrícola, Màster en Enologia i Viticultura i Màster en Direcció d'Empreses Vitivinícoles pel IE. Des de fa 14 anys desenvolupa les tasques de Direcció de l'equip humà i dels tastos que apareixen a les Guías Peñín. Javier Luengo és periodista especialitzat en vins. Editor de la Guia Peñín des del 2012. Recorre les vinyes i cellers de tota Espanya per a confeccionar cada nova edició de la Guia Peñín, la guia més completa de vi espanyol del món, editada en quatre idiomes.

Carlos González, director de la Guía Peñín.

Javier Luengo, editor de la Guía Peñín.

Al tast que dirigiran Carlos González i Javier Luengo es podran degustar els Caves de Guarda Superior: Bassegues 2010 de Parés Baltà, Alta Alella 10 d'Alta Alella, Reserva de la Familia 2018 de Juvé & Camps, Mas Via 2008 de Mestres i Eterno 2017 de Chozas Carrascal. Aquest tast s'emmarca en les sessions de 'Macrotendències' de la present edició de la BWW.

El president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, ha volgut destacar que "amb tastos de primer nivell com aquesta volem remarcar l'excel·lència dels nostres grans productes amb molt llarga

criança". I ha afegit que "el Cava és un dels escumosos de qualitat elaborats seguint el mètode tradicional de major prestigi del món, amb una impressionant capacitat de maridatge amb les millors cuines del món". Així mateix, ha recalcat que "els Caves de Guarda Superior, que en el 2025 ja són 100% ecològics, són la nostra punta de llança".

D'altra banda, en aquesta cinquena edició de rècords de la BWW el Land D.O. CAVA sumarà un total de 40 cellers. El Cava també és protagonista aquests dies de l'Hotel Wine Fest, el festival que fusiona l'excel·lència vinícola i el luxe hoteler. Del **22 de gener al 5 de febrer**, Barcelona es converteix per segon any consecutiu en **l'epicentre de la cultura vitivinícola i l'hospitalitat de luxe**. Aquest festival reuneix algunes de les **Denominacions d'Origen** més destacades del panorama nacional als hotels més emblemàtics de la ciutat. La D.O. CAVA ha recalat en El Palace Barcelona.

Al **Restaurant Amar** de l'hotel de cinc estrelles ha ideat per a aquesta ocasió la tapa *Oreo de parmesà i un menú degustació de sis plats*, inspirat en la tradició gastronòmica de la zona, que s'harmonitzaran amb una selecció de **Caves de Guarda Superior** de la més alta qualitat. A més, les tapes i platerets d'Hotel Wine Fest competiran pel **Premi Maridatge Aliments d'Espanya** del **Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació**. Aquest guardó, que serà atorgat per un jurat professional, reconeixerà la millor harmonia entre la proposta gastronòmica i el vi seleccionat. Els assistents podran participar en la **ruta de vins, tapes i platerets**, visitant els hotels adherits, sense necessitat de reserva prèvia, o gaudir dels **exclusius menús degustació**, reservant a través d'hotelwinefest.com. Així mateix, podran puntuar la seva experiència, contribuint a l'elecció de la **Millor Experiència d'Hotel Wine Fest 2025**.

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 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:

MAHALAWINE&

Esther del Pozo
estherdelpozo@mahala.es
663 373 816