

A todos los medios de comunicación

Septiembre de 2025

D.O. Cava & Jamón ConsorcioSerrano from Europe, Crafted in Spain, perfected by time

**El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava
propone la combinación perfecta entre la gastronomía japonesa y el Cava 100% ecológico**

Como parte de la campaña de promoción de productos agrícolas de alta calidad impulsada por la Unión Europea (EU) bajo el lema “D.O. Cava & Jamón ConsorcioSerrano from Europe, crafted in Spain, perfected by time”, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava (con sede en Barcelona, España, y presidido por Javier Pagés) propone una nueva forma de disfrutar el vino espumoso español ‘Cava’, elaborado 100% de manera ecológica, combinando tradición y sofisticación.



Con un fuerte compromiso con la calidad, el Cava está elaborado bajo estrictas técnicas de producción y trazabilidad. Es un producto que se puede combinar con una gran variedad de platos de todo el mundo, incluso con platos de sabores complejos, y posee una excepcional compatibilidad culinaria, guiando a todos los paladares a una nueva experiencia gastronómica. Como embajador de la promoción en Japón, el Sr. Shinya Sakumoto nos descubre en esta ocasión tres recetas que plasman la armonía perfecta entre el Cava y la gastronomía japonesa.



El Cava posee un amplio rango de sabores, lo que le permite adaptarse perfectamente tanto con aperitivos como con platos principales. Para demostrar esta versatilidad, presentamos tres recetas japonesas que utilizan ingredientes típicos de nuestra gastronomía, como el caldo *dashi*, el azúcar y el vinagre de arroz, y que maridan a la perfección con un delicioso Cava.

Tofu cremoso con frutas de temporadas y sésamo blanco

Tres frutas, uva, mango y cereza americana, envueltas suavemente en una cremosa ensalada blanca *shiraa*, a base de tofu cremoso. La dulzura de las frutas y la suavidad del *shiraa* realzan la acidez fresca y el aroma elegante del Cava.

Sardinas japonesas en escabeche agridulce “nanban-zuke”

Sardinas pequeñas fritas y crujientes marinadas en un escabeche agridulce y refrescante de estilo *nanban*. El suave tanino característico del Cava rosado combina de manera ideal con el sabor umami del pescado azul y la salsa *nanban*, dulce y ácida, creando un maridaje con una armonía grandiosa.

Verduras japonesas marinadas con un suave vinagre de arroz japonés

Un plato refrescante que combina tres ingredientes con texturas diferentes, las verduras *okra* y *ñame* junto con el alga *mozoku*, en vinagre de arroz. La acidez fresca del vinagre realza las burbujas delicadas y la sensación refrescante del Cava, ofreciendo un final limpio y agradable al paladar.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava continuará difundiendo información acerca del Cava que permita a los consumidores experimentar y apreciar lo que constituye su mayor valor: ser un producto originado por el paso del tiempo, una obra artesanal que preserva la tradición y, como pilar de su Calidad, el tiempo mismo entendido como el mayor de los lujos.

Contacto para medios de comunicación:

Oficina de Prensa de Campaña en Japón

- Consejo Regulador de la Denominación de Origen CAVA
- Consorcio del Jamón Serrano Español

Persona de contacto: Nakamura

Email: info@1-1banchi.co.jp

Tel: 050-1754-4616

Acerca del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava

La D.O. Cava es una prestigiosa Denominación de Origen reconocida por producir algunos de los mejores vinos espumosos del mundo. El Cava es reconocido por su calidad excepcional y versatilidad, elaborado mediante el método tradicional, que implica una segunda fermentación en la botella. El Cava es reconocido a nivel global y exportado a más de 100 países, lo que lo convierte en uno de los vinos espumosos más exportados de Europa. El organismo regulador garantiza que se cumplan rigurosos estándares para mantener la excelencia y autenticidad del Cava, lo que le permite situarse de manera constante entre los mejores vinos espumosos a nivel internacional.

Para garantizar la máxima Calidad, se establecen las siguientes normas:

- Período mínimo de Crianza: 9 meses de crianza en botella según el método tradicional.
- Producción exclusiva de Cava en 2 categorías: Guarda y Guarda Superior, y tres subcategorías dentro de esta última: Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado
- Edad mínima de las viñas: Viñedos con una edad mínima de 10 años.

Y solo para Guarda Superior:

- Sostenibilidad: Viñedos cultivados 100% de forma orgánica.
- Producción limitada: Máximo 10.000 kg de uva por hectárea.
- Añada: Indicación del año de cosecha en la etiqueta.

Campaña Europa de Promoción

En 2024 se lanzó un Programa Europeo de Promoción de la D.O. Cava y el Jamón Consorcio Serrano. El objetivo es aumentar la competitividad, el consumo y el conocimiento de los altos estándares de producción de los productos agrícolas de la Unión Europea.