

A todos los medios de comunicación

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

**El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava organiza en Tokio
un seminario magistral dirigido a profesionales de la gastronomía**

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 , organizó el pasado 17 de septiembre de 2025 un seminario magistral dirigido a profesionales del sector vitivinícola en Japón.



El objetivo de esta masterclass fue profundizar en la comprensión del auténtico sabor que aporta la tradición y el tiempo de crianza en este emblemático producto de la gastronomía europea que es el Cava. Para ello, se contó con la participación del sr. Takayuki Kikuchi, sommelier seleccionado en la primera edición de la Orden de Caballeros del Cava, y la sra. Chisako Morimoto, experta en vino español y cultura gastronómica. Ambos presentaron en detalles la Denominación de Origen Cava, así como las últimas novedades y los atractivos del Cava. Además, mediante un diálogo entre los dos ponentes, los participantes aprendieron las características, bondades y particularidades de 14 referencias diferentes de esta bebida tan especial.

El evento tuvo lugar en el Hotel Imperial, con la asistencia de 60 profesionales de la industria gastronómica, brindándoles la oportunidad de redescubrir el encanto del Cava. Tras la masterclass, los participantes se trasladaron a una reunión social en el nuevo lounge del hotel, “RENDEZ-VOUS AWAY”, donde los asistentes disfrutaron del Cava acompañado de tapas elaboradas por el chef para la ocasión, fortaleciendo la conexión entre la cultura gastronómica europea y los profesionales del sector gourmet japonés.



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava seguirá difundiendo información para que los consumidores puedan experimentar y valorar las principales características que definen al Cava: largas crianza como fruto del paso del tiempo, el *how-know* con más de 150 años de historia elaborando Cava mediante el método tradicional que respeta la tierra, el paisaje y el factor humano, y el lujo entendido como ese tiempo dedicado a cada botella.

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.

WEB “D.O.Cava&JamónConsorcio SerranofromEurope,CraftedinSpain,perfectedbytime”
<https://perfectedbytime-jp.eu/>