D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

Experiència enogastronòmica de primer nivell a la BWW amb Caves de Guarda Superior

- **Robert Tetas juntament amb la xef Camila Ferraro, sommelier i xef del restaurant sevillà Sobretablas, oferiran un maridatge d'alta volada.**

- **El Land D.O. CAVA suma més de 40 cellers a la BWW 2026.**

- **La D.O. CAVA també serà protagonista de la tercera edició de l'Hotel Wine Fest.**

D.O. CAVA

Vilafranca del Penedès, 29 de gener del 2026. La D.O. CAVA organitzarà una exclusiva experiència enogastronòmica en el marc de la sisena edició de la cita firal de referència del vi espanyol, la Barcelona Wine Week (BWW). La D.O. CAVA mostrarà la versatilitat dels seus elaborats de Guarda Superior amb la nova gastronomia espanyola. I ho farà a través d'una experiència dirigida por Robert Tetas, sommelier del restaurant sevillà Sobretablas, juntament amb la xef Camila Ferraro. Tots dos són deixebles del restaurant El Celler de Can Roca de Girona. El restaurant Sobretablas de Sevilla és una de les referències del nou panorama gastronòmic d'España, amb elaboracions amb base tradicional i tocs avantguardistes en les tècniques, però mantenint l'essència i qualitat del producte.

La proposta enogastronòmica ha estat dissenyada per a l'ocasió. La cita, oberta a professionals i amb places limitades, tindrà lloc de **17.30 a 19 hores del dilluns 2 de febrer a la Sala Príncipe del pavelló 8 del recinte firal de Montjuïc,** de Fira de Barcelona. S'han seleccionat Caves dels cellers Vallformosa, Juvé & Camps, Codorníu, Oliver Viticultors, Parés Baltà, Celler Carles Andreu, Pere Ventura, Can Sala, Mestres i Art Laietà d'Alta Alella.

Com afirma el president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, aquesta proposta pretén "donar valor a la gran qualitat dels Caves de Guarda Superior". I, alhora, remarca que "els Caves són espumosos de qualitat amb una envejable versatilitat per a harmonitzar amb les millors cuines del món". Javier

Pagés també senyala que “el Cava vol anar de la mà de la millor gastronomia per a visibilitzar altes cotes d’excel·lència”.

La D.O. CAVA, que suma més de 40 signatures a la seva Land del pavelló 8 de la BWW, també serà protagonista de la tercera edició de l’Hotel Wine Fest, un festival enogastronòmic que reuneix les principals denominacions d’origen espanyoles en emblemàtics hotels de Barcelona. Es celebrarà del 21 de gener al 4 de febrer. Aquesta iniciativa és una de les avantsales destacades del gran saló de vins, en el marc del seu BWW Likes the City.

D.O. CAVA, compromís amb l’origen, la terra i la sostenibilitat

Amb més d’un 70% de vendes internacionals, CAVA es 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.wine @cava.do @DO_Cava docava @do.cava

Per a més informació:

Esther del Pozo
estherdelpozo@mahala.es
663 373 816