

# D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

## La versatilidad del Cava brilla en BWW

- La D.O. Cava protagoniza la más selecta cata-maridaje de la sexta edición del salón de referencia del vino español.
- Robert Tetas, sumiller del restaurante sevillano Sobretablas, junto con la chef Camila Ferraro, ofrecen una exclusiva experiencia enogastronómica de altura.



**Vilafranca del Penedès, 4 de febrero del 2026.** La D.O. CAVA ha protagonizado la más selecta de las catas-maridaje que se han vivido en una sexta edición de la propuesta ferial Barcelona Wine Week que ha vuelto a batir todos los récords de participación y asistencia. Ha sido una exclusiva experiencia enogastronómica de altura dirigida con brillantez por Robert Tetas, sumiller del restaurante sevillano Sobretablas, junto con la chef Camila Ferraro. Ambos son discípulos del restaurante El Celler de Can Roca de Gerona.

El acto, celebrado el pasado lunes por la tarde, lo abrió el presidente de la D.O. Cava, Javier Pagés, quien subrayó la gran versatilidad del Cava, así como de sus suelos, climas y elaborados. Ha

# D.O. CAVA

señalado que “el Cava demuestra en multitud de escenarios gastronómicos, su asombrosa capacidad de adaptación, aquella que le hace capaz de resaltar las virtudes de un abanico casi infinito de elaboraciones”. Y ha añadido también que es una versatilidad que “está avalada científicamente”. Se refería así al estudio molecular del especialista de los aromas François Chartier que demostró que el Cava comparte un estrecho vínculo con infinidad de ingredientes, que dan forma a un sinfín de sabores y recetas de todas las mejores cocinas del mundo.

Y Javier Pagés también resaltó que “Cava es tradición, calidad, historia, voluntad compartida y tradición”. Y sentenció, a la vez, que “Cava es mucho más que un vino, es un modo de entender la vida profundamente mediterránea y que se disfruta especialmente alrededor de una mesa”.

La propuesta enogastronómica fue diseñada para la ocasión. Se seleccionaron Cavas de Guarda Superior de las bodegas Vallformosa, Juvé & Camps, Codorníu, Oliver Viticultors, Parés Baltà, Bodega Carles Andreu, Pere Ventura, Can Sala, Maestros y Art Laietà de Alta Alella. Estos Cavas con más de 18 meses de crianza se maridaron por parejas con los platos del restaurante Sobretablas. Se fundieron la tradición gastronómica andaluza con la refinada técnica culinaria del restaurante de Sevilla.

El restaurante Sobretablas de Sevilla es una de las referencias del nuevo panorama gastronómico de España, con elaboraciones con base tradicional y toques vanguardistas en las técnicas, pero manteniendo la esencia y calidad del producto.

## **D.O. CAVA, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad**

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El CAVA, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

cava.wine

 @cava.do

 @DO\_Cava

 docava

 @do.cava

## **Para más información:**

MAHALA WINE &

Esther del Pozo

[estherdelpozo@mahala.es](mailto:estherdelpozo@mahala.es)

663 373 816