

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La versatilitat del Cava brilla a BWW

- La D.O. Cava protagonitza la més selecta tast-maridatge de la sisena edició del saló de referència de vi espanyol.
- Robert Tetas, sommelier del restaurant sevillà Sobretablas, juntament amb la xef Camila Ferraro, ofereixen una exclusiva experiència enogastronómica d'altura.



Vilafranca del Penedès, febrer del 2026. La D.O. CAVA ha protagonitzat la més selecta dels tastos-maridatge que s'han viscut en una sisena edició de la proposta firal Barcelona Wine Week que ha tornat a batre tots els rècords de participació i assistència. Ha estat una exclusiva experiència enogastronómica d'altura dirigida amb brillantor per 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.

L'acte, celebrat dilluns passat a la tarda, el va obrir el president de la D.O. Cava, Javier Pagés, qui va subratllar la gran versatilitat del Cava, així com dels seus sòls, climes i elaborats. Ha assenyalat

D.O. CAVA

que “el Cava demostra en multitud d’escenaris gastronòmics, la seva sorprenent capacitat d’adaptació, aquella que li fa capaç de ressaltar les virtuts d’un ventall gairebé infinit d’elaboracions”. I ha afegit també que és una versatilitat que “està avalada científicament”. Es referia així a l’estudi molecular de l’especialista de les aromes François Chartier que va demostrar que el Cava comparteix un estret vincle amb infinitat d’ingredients, que donen forma a una infinitat de sabors i receptes de totes les millors cuines del món.

I Javier Pagés també va ressaltar que “Cava és tradició, qualitat, història i voluntat compartida”. I va sentenciar, alhora, que “Cava és molt més que un vi, és un mode d’entendre la vida profundament mediterrània i que es gaudeix especialment al voltant d’una taula”.

La proposta enogastronòmica va ser dissenyada per a l’ocasió. Es van seleccionar Caves de Guarda Superior dels cellers Vallformosa, Juvé & Camps, Codorníu, Oliver Viticultors, Parés Baltà, Bodega Carles Andreu, Pere Ventura, Can Sala, Maestros i Art Laietà d’Alta Alella. Aquests Caves amb més de 18 mesos de criança es van maridar per parelles amb els plats del restaurant Sobretablas. Es van fondre la tradició gastronòmica andalusa amb la refinada tècnica culinària del restaurant de Sevilla.

El restaurant Sobretablas de Sevilla és una de les referències del nou panorama gastronòmic d’Espanya, amb elaboracions amb base tradicional i tocs avantguardistes en les tècniques, però mantenint l’essència i qualitat del producte.

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:

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816