

# D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

## La máxima excelencia del Cava se exhibe en Barcelona y Madrid

- Los Cavas de Guarda Superior y grandes catas desfilan en los hoteles Majestic de Barcelona y Four Seasons de Madrid.
- Los profesionales del sector han podido descubrir más de 100 Cavas de Guarda Superior de 39 bodegas de la D.O. CAVA.



**Vilafranca del Penedès, 7 de noviembre de 2024.-** La D.O. CAVA ha exhibido su máxima excelencia en dos actos profesionales de primer nivel, en Barcelona (Hotel Majestic Barcelona 5 \* Gran Lujo) y en Madrid (Four Seasons Hotel 5 \*). Los Cavas de Guarda Superior, incluyendo los de Paraje Calificado y de larguísimas crianzas, se han podido catar en la ciudad condal y en Madrid en dos showrooms que han venido acompañados de catas magistrales ofrecidas, cada una de ellas, a un centenar de asistentes. El presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, ha señalado que “estos actos han confirmado de forma fehaciente el gran nivel mundial de los Cavas de mayor crianza y su magnífica vocación gastronómica”. En este sentido, Pagés ha remarcado desde Madrid que “no

# D.O. CAVA

existen en el mundo mejores vinos y con mayor versatilidad que los Cavas para armonizar con las mejores cocinas”. Y ha calificado los actos celebrados como “un gran lujo”.



En el Hotel Majestic de Barcelona se reunieron la tarde del 29 de octubre hasta 37 bodegas que presentaron un total de un centenar de cavas a cerca de 200 asistentes. Las catas se abrieron con un inédito acto dirigido por los sumilleres y comunicadores Ferran Centelles y Ramon Francàs en el que se degustaron seis extraordinarios Cavas de Guarda Superior de Paraje Calificado (Pere Ventura Gran Vintage Paratge Qualificat Can Bas 2015; Vins El Cep Claror Paratge Qualificat Can Prats 2016; Alta Alella Mirgin Exeo Paratge Qualificat Vallcirera 2017; Codorníu Ars Collecta Paratge Qualificat El Tros Nou 2010; Vins Família Ferrer Can Sala 2013 y Juvé & Camps La Capella 2011) y dos más de larguísima crianza (Kripta 2016 de Celler Kripta y Mas Via 2008 de Mestres). Estos mismos Cavas, que ya sorprendieron en Barcelona por su alto nivel y gran capacidad para el envejecimiento, se degustaron el pasado martes en Madrid.

# D.O. CAVA



En Barcelona, también Ferran Centelles y el chef Carlos Casillas (restaurante Barro de Ávila – una Estrella Michelin y Estrella Verde) protagonizaron una formidable cata gastronómica bajo el título ‘Tradición Reinventada: Grandes Cavas y Adaptaciones Contemporáneas de Recetas Catalanas’. Carlos Casillas reinterpretó recetas tradicionales catalanas del s. XVI maridadas con los comentarios de Ferran Centelles sobre los Cavas L'Era del Celdoni Gran Reserva 2016 de Celler Carles Andreu; Tantum Ergo Exclusive Magnum 2013 de Bodegas Hispano Suizas; Agoserat 2006 de Cava Guilera; Siglo XXI 2016 de Cava Bertha; “Do M” Gran Reserva Vintage 2017 de Jané Ventura y Cuveé Carol Gran Reserva 2014 de Parés Baltà.



En Madrid se reunieron 34 bodegas, que dieron a catar también un centenar de Cavas a más de 200 asistentes. En el Four Seasons el sumiller Agustín Trapero propuso ante 80 asistentes, una brillante armonía de Cavas de Guarda Superior con diferentes platillos. Se quiso poner de relieve la versatilidad gastronómica y de su armonía perfecta con cuatro Cavas (Brut Nature Reserva Organic 2019 de

# D.O. CAVA

Parató Vinícola; Mirgin Laietà 2019 de Alta Alella; Cava Maria Xarel·lo 2016 de Maria Rigol Ordi y Siglo XXI Rosé Gran Reserva 2018 de Bertha). Trapero propuso un juego para descubrir como un Cava puede acompañar todo tipo de platos y una comida completa, desde su principio hasta su fin. El acto finalizó con un blind tasting del Mas Via 2002 de Mestres con dos diferentes años de degüelle: 2022 y 2024.

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

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es una de las D.O.s españolas 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.

**Web:** [www.CAVA.wine](http://www.CAVA.wine)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/do.CAVA>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/CAVA.do/>

**Twitter:** [https://twitter.com/DO\\_CAVA](https://twitter.com/DO_CAVA)

**Youtube:** <https://www.youtube.com/c/doCAVA>

## **Para más información:**

MAHALA WINE &

Esther del Pozo

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

663 373 816