D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La màxima excel·lència del Cava s'exhibeix a Barcelona i a Madrid

- **Els Caves de Guarda Superior i grans tastos desfilen als hotels Majestic de Barcelona i Four Seasons de Madrid.**

- **Els professionals del sector han pogut descobrir més de 100 Caves de Guarda Superior de 39 cellers de la D.O. CAVA.**

Vilafranca del Penedès, 7 de novembre del 2024.- La D.O. CAVA ha exhibit la seva màxima excel·lència en dos actes professionals de primer nivell, a Barcelona (Hotel Majestic Barcelona 5* Gran Luxe) i a Madrid (Four Seasons Hotel 5*). Els Caves de Guarda Superior, incloent-hi els de Paratge Qualificat i de llarguíssimes criances, s'han pogut tastar a la ciutat comtal i a Madrid en dos showrooms que han vingut acompanyats de tastos magistrals per a un centenar d'assistents.

El president de la D.O. CAVA, Javier Pagés, ha assenyalat que “aquests actes han confirmat de forma fefaent el gran nivell mundial dels Caves de més criança i la seva magnífica vocació gastronòmica”. En aquest sentit, Pagés ha remarcat des de Madrid que “no existeixen en el món millors vins i amb major versatilitat que els Caves per harmonitzar amb les millors cuines”. I ha qualificat els actes celebrats amb “un gran luxe”.

A l’Hotel Majestic de Barcelona es van reunir a la tarda del 29 d’octubre fins a 37 cellers que van presentar un total d’un centenar de caves a prop de 200 assistents. Els tastos es van obrir amb un inèdit acte dirigit per sommeliers i comunicadors Ferran Centelles i Ramon Francàs en el qual es van degustar sis extraordinaris Caves de Guarda Superior de Paratge Qualificat (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 i Juvé & Camps La Capella 2011) i dos més de llarguíssima criança (Kripta 2016 de Celler Kripta i Mas Via 2008 de Mestres). Aquests mateixos Caves, que ja van sorprendre a Barcelona pel seu alt nivell i la seva gran capacitat per l’envelliment, es van degustar el passat dimarts a Madrid.

A Barcelona, també Ferran Centelles i el xef Carlos Casillas (restaurant Barro d'Àvila – 1 Estrella Michelin i 1 Estrella Verde) van protagonitzar un formidable tast gastronòmic sota el títol 'Tradició Reinventada: Grans Caves i Adaptacions Contemporànies de Receptes Catalanes'. Carlos Casillas va reinterpretar receptes tradicionals catalanes del s. XVI que van maridar amb els comentaris de Ferran Centelles sobre els Caves 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 i Cuveé Carol Gran Reserva 2014 de Parés Baltà.

A Madrid es van reunir 34 cellers, que van donar a tastar també un centenar de Caves a més de 200 assistents. En el Four Seasons el sommelier Agustín Trapero va proposar davant de 80 assistents, una brillant harmonia de Caves de Guarda Superior amb diferents platets. Es va voler posar en relleu la versatilitat gastronòmica i de la seva harmonia perfecta amb quatre Caves (Brut Nature Reserva Organic 2019 de Parató Vinícola; Mirgin

Laietà 2019 d'Alta Alella; Cava Maria Xarel·lo 2016 de Maria Rigol Ordi i Siglo XXI Rosé Gran Reserva 2018 de Bertha). Trapero va proposar un joc per a descobrir com un Cava pot acompanyar tota mena de plats i un àpat complet, des del seu principi fins al seu fi. L'acte va finalitzar amb un blind tasting del Mas Via 2002 de Mestres amb dos diferents anys de desgorjament: 2022 i 2024.

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

Amb més d'un 70% de ventes internacionals, CAVA és una de les D.O.s espanyoles que més exporta. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i més de 6.200 viticultors. Els seus 349 cellers associats estan 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.

Web: www.CAVA.wine
Facebook: https://www.facebook.com/do.CAVA
Instagram: https://www.instagram.com/CAVA.do/
Twitter: https://twitter.com/DO_CAVA
Youtube: https://www.youtube.com/c/doCAVA

Per a més informació:

Esther del Pozo
estherdelpozo@mahala.es
663 373 816