D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

El Cava torna a maridar-se amb les millors tapes a 28 hotels de Madrid

- **La D.O. CAVA atorgarà el premi al millor maridatge amb Cava del festival gastronòmic.**

- **L'Hotel Tapa Tour Madrid posa en relleu la versatilitat del Cava amb les millors gastronomies del món com l'alta cuina informal de les tapes d'autor.**

Vilafranca del Penedès, 3 de setembre del 2024.- La DO CAVA torna a aliar-se amb les millors tapes a fins a 28 hotels madrilenys de quatre i cinc estrelles, quatre més que l'any passat. Es tracta de l'Hotel Tapa Tour Madrid, que viurà una nova edició després de batre el rècord de

participació el 2020 amb més de 8.000 tapes degustades maridades amb Cava. Els maridatges seran, tots ells, amb Caves de Guarda Superior.

Aquesta iniciativa única arriba a la novena edició del 19 al 29 d'aquest mes de setembre que reivindica l'excel·lència gastronòmica en petit format. S'anuncia com una iniciativa d'"alta cuina informal". El seu objectiu és reivindicar les millors gales gastronòmiques d'emblemàtics hotels de la capital espanyola a través de les tapes. Des de l'organització s'afirma que "si hi ha un element gastronòmic que ens representa –i del qual hem d'estar (molt) orgullosos– és la tapa. La litúrgia de les tapes -gaudir, compartir, brindar- forma part de la nostra identitat cultural". El repte, s'afirma des de l'organització, "continua sent animar visitants i locals a traspassar les pors tan temudes d'aquests grans hotels que al seu interior allotgen magnífics espais gastronòmics que esperen ser descoberts".

El president de la DO CAVA, Javier Pagés, celebra la continuïtat dels maridatges amb diversos Caves de Guarda Superior a l'Hotel Tapa Tour Madrid. Pagés destaca la creativitat gastronòmica de la iniciativa, i la voluntat de "continuar apostant per associar el Cava a la millor gastronomia, també en el popular format de la tapa". Alhora, remarca "la imbatible versatilitat del Cava amb les millors cuines mundials". En aquest sentit, assenyala que "hi ha un Cava ideal per a cada ocasió i per a cada proposta gastronòmica, des dels aperitius a les postres".

Per gaudir d'aquesta experiència no caldrà la reserva prèvia. Les propostes creades per a Hotel Tapa Tour estaran disponibles dins de l'horari establert per cadascun dels hotels participants. El públic podrà fer el tour al seu aire, dissenyant el seu propi itinerari, o seguir les rutes suggerides a la guia d'Hotel Tapa Tour, que conté tota la informació sobre hotels, tapes, maridatges, horaris i preus. L'edició impresa estarà disponible a tots els hotels participants i la digital es pot descarregar a través de la pàgina web del festival (hoteltapatour.com). Es pot, doncs, anar d'hotel a hotel i de tapa a tapa, creant el teu propi itinerari amb l'ajuda de la guia d'Hotel Tapa Tour, descobrint la proposta gastronòmica del Tapa Fusión i deixant-se sorprendre per la versatilitat del Cava de Guarda Superior amb els sabors i les propostes de l'alta cuina informal.

Cercant l'excel·lència

Hotel Tapa Tour, que porta la tapa com a bandera, ha esdevingut una de les cites gastronòmiques imprescindibles del calendari anual de la capital d'Espanya, gràcies al suport de l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament de Madrid, el Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació o Associació Empresarial Hotelera de Madrid (AEHM).

D.O. CAVA

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

Amb més del 70% de vendes internacionals, CAVA és una de les denominacions d'origen espanyoles que més exporta. Reuneix més de 38.000 hectàrees de vinya i més de 6.200 viticultors. Els seus 349 cellers associats són presents a més de 100 països. El CAVA, harmonia universal per a la gastronomia, s'elabora pel mètode tradicional amb un compromís estricte 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:

MAHALA WINE&

Esther del Pozo
estherdelpozo@mahala.es
663 373 816