



COMUNICADO DE PRENSA

## **El Cava eleva las exigencias cualitativas y subraya su origen**

- **El Cava se sitúa a la vanguardia de las DD.OO. de vinos espumosos de máxima calidad.**



**Vilafranca del Penedès, 15 de julio de 2020.-** En uno de los plenos más trascendentes de su historia, el Consejo Regulador del Cava ha aprobado hoy por unanimidad la nueva zonificación y segmentación cualitativa de la D.O. Cava. Con estas medidas, según el presidente de la D.O., Javier Pagés, *“el Cava se pone a la vanguardia de las denominaciones de origen de vinos espumosos de máxima calidad elaborados bajo el estricto método tradicional”*.

A los cavas de más de 9 meses se les denominará a partir de ahora CAVA DE GUARDA, y a los más de 18 meses CAVA de GUARDA SUPERIOR. En este último se engloban los Reservas, los



Grandes Reservas y los de Paraje Calificado, acompañados por un grado de exigencia, compromiso y dedicación sin parangón.

No solo se habla, pues, de la opción de identificar el origen, el territorio; sino de conceptos como ecológico, registro de viñas que reúnen unas condiciones muy especiales y mayores tiempos de crianza, todo ello unido a una garantía de trazabilidad para el consumidor. La voluntad es conseguir más singularidad y diferenciación para los cavas con unas cuotas cualitativas elevadísimas. Los Reserva, por ejemplo, pasan de 15 a 18 meses de crianza, se identifica la añada en el etiquetado, se dispone de nuevos marchamos y se potencia la sostenibilidad y los cavas ecológicos.

Asimismo, se identifica a aquellas bodegas que llevan a cabo la elaboración de los productos amparados por la D.O. Cava con el 100% del prensado y el vinificado en la propiedad. De esta forma, se busca poner de relieve y reconocer en el etiquetado, mediante una distinción específica por bodega (no por producto), el modelo de producción que, por sus intrínsecas características y condiciones, permite dar valor especialmente a la relación entre el viñedo y la vinificación y el producto final, por un lado, y al *terroir* y proximidad por el otro.

La zonificación de la D.O. Cava se establece en un triple nivel: en primer lugar, una zonificación marcada por grandes rasgos climáticos y geográficos, fruto de la misma configuración propia de la denominación de origen, y que lleva a delimitar cuatro zonas diferenciadas. El segundo nivel de zonificación sería el de las subzonas, que vienen definidas por características climáticas, orográficas, históricas o humanas específicas que las justifican, y que coinciden con regiones vitivinícolas ya existentes. Finalmente, el tercer nivel de zonificación es el del Paraje Calificado, que viene definido por la identificación de las parcelas que lo componen, debiendo contar con características edáficas, climáticas y de cultivo propias que lo diferencien de su entorno. Se han determinado las zonas de Comtats de Barcelona (con las subzonas Penedès, Alella, Conca de Barberà y Tarragona), del Valle del Ebro, de Almendralejo y de Requena.

El Consejo Regulador del Cava convocó a grandes especialistas mundiales en vinos espumosos para examinar y avalar el proyecto de segmentación y zonificación de la D.O Cava. Especialistas que han aportado su prestigio, *expertise*, visiones y valoraciones a este destacado desafío. Juntos conforman un comité de destacados profesionales formado por expertos del nivel de Richard Juhlin, Tom Stevenson, Ferran Centelles, Sarah Jane Evans MW, Pedro Ballesteros MW y Fernando Mora MW.



Los representantes de los viticultores en el pleno del Consejo Regulador del Cava consideran que la aprobación unánime de estas medidas es *"un hito histórico que pone en valor la viña"*, y también *"un paso muy importante para el sector"*. Destacan que la unidad de acción ha permitido sacar adelante un *"decisivo"* plan estratégico. Los vocales representantes de los elaboradores destacan también la unidad y consenso en el sector, que *"han puesto las bases para aprobar una zonificación y una nueva segmentación con normativas cualitativas de gran exigencia que han de permitir alcanzar aún mayores cotas de calidad y prestigio junto con un sistema de clasificación territorial que se había convertido en uno de los principales anhelos del sector"*. Desde los representantes de las siete Comunidades Autónomas implicadas en la Región del Cava se aplaude que *"las nuevas medidas permiten establecer un origen territorial más preciso y clarificar las distintas calidades subrayando la nueva categoría Premium de Guarda superior"*.

### **DO Cava**

Con más de un 60% de ventas internacionales, Cava es la DO española que más exporta. Reúne más de 38 000 hectáreas de viña y a más de 6 800 viticultores. Sus 370 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.