

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

La D.O. Cava, que representa el 70% de la vinya de Catalunya i el 80% de la del Penedès, dona un pas endavant reforçant el seu compromís amb la qualitat i la sostenibilitat del territori

- **Per primera vegada s'estableix un full de ruta destinat a garantir l'estabilitat del sector a llarg termini i que alhora preserva la sostenibilitat del territori**
- **Les mesures aprovades formen part d'una estratègia d'adaptació al canvi climàtic amb l'objectiu de mantenir el valor del Cava**



Vilafranca del Penedès, 13 de juliol de 2026. El Consell Regulador de la D.O. Cava ha aprovat les normes de campanya per a la collita 2026, amb **mesures rellevants per adaptar-se al canvi climàtic amb l'objectiu de mantenir el valor del Cava a llarg termini.**

Després de gairebé quatre anys molt crítics pel que fa a la sequera, la verema d'aquest any es presenta amb perspectives clarament favorables, amb més vigor, equilibri i el fruit en

condicions òptimes. La vinya ha recuperat el seu pols i tot apunta que el **2026 serà una anyada amb un potencial excel·lent per a l'elaboració de Cava.**

Entre les principals decisions adoptades destaca l'establiment, per als Caves de Guarda, d'un nou rendiment màxim per la producció immediata de Cava de 10.000 kg/ha, amb l'objectiu de reforçar l'aposta del sector per la qualitat i l'equilibri entre la producció i el consum.

La presidenta del Consell Regulador de la D.O. Cava, Marta Vidal, destaca: *“Amb aquesta normativa, la D.O. Cava és la primera Denominació d'Origen a Espanya a impulsar mesures estructurals orientades a adaptar el model productiu als efectes del canvi climàtic, reforçant al mateix temps la qualitat, la sostenibilitat i la competitivitat del sector.”*

Les normes de campanya mantenen la provisió de garantia qualitativa per al vi destinat a Cava de Guarda. Establert fa dos anys en resposta a la sequera i que històricament s'ha utilitzat en altres zones de producció com és el cas de la Champagne, es consolida aquest mecanisme a la zona de la D.O. Cava.

La provisió de garantia qualitativa permet disposar d'una reserva limitada de vi de qualitat per fer front a oscil·lacions de producció derivades de fenòmens climàtics, enguany s'estableix un llindar per als Caves de Guarda d'entre els 10.000 Kg/ha fins als 12.000 Kg/ha per destinar a aquesta reserva de garantia qualitativa. Aquestes mesures aporten estabilitat al sector i garantint així el subministrament de Cava als mercats, sempre avalat pels controls oficials i la traçabilitat íntegra que només garanteix una Denominació d'Origen.

En aquest sentit, el sector treballarà conjuntament amb les administracions per explorar línies de suport que permetin finançar els costos associats a aquesta provisió de garantia qualitativa. L'objectiu és que aquesta eina de protecció estratègica per al conjunt de la denominació no representi un sobrecost addicional per als cellers i pugui continuar exercint la seva funció de preservació del valor i l'estabilitat del sector.

Amb aquestes normes de campanya s'inicia un full de ruta que pretén garantir l'estabilitat del sector a llarg termini i que alhora preserva la sostenibilitat del territori tant pels viticultors com pels cellers amb l'objectiu d'afavorir el relleu generacional dins de la D.O. Cava, **un sector que representa el 70% del valor de la vinya a Catalunya i el 80% a la zona del Penedès.**

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

El CAVA representa una tradició centenària basada en l'elaboració pel mètode tradicional, amb un ferm compromís amb l'origen, la terra i la sostenibilitat ambiental, socioeconòmica i cultural.

Fruit del clima mediterrani, elaborat amb un 90% de varietats autòctones i experts en l'elaboració Brut Nature, el CAVA és un dels grans ambaixadors del territori català al món, amb presència en més de 150 països. La qualitat constitueix l'eix central del CAVA, amb un exhaustiu sistema de control oficial que garanteix la traçabilitat íntegra, des de la vinya fins a la copa, amb més de 2.000 inspeccions presencials anuals a vinyes i 800 comprovacions a cellers i un panell de tast únic a Espanya especialitzat en vins escumosos, format per 57 enòlegs i directors tècnics.

cava.wine



@cava.do



@DO_Cava



docava



@do.cava

Per a més informació:

Departament de comunicació de la D.O. Cava

comunica@cava.wine

93 890 31 04