

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

La D.O. Cava, que representa el 70% del viñedo de Cataluña y el 80% del Penedès, da un paso adelante reforzando su compromiso con la calidad y la sostenibilidad del territorio

- Por primera vez se establece una hoja de ruta destinada a garantizar la estabilidad del sector a largo plazo y que a la vez preserva la sostenibilidad del territorio
- Las medidas aprobadas forman parte de una estrategia de adaptación al cambio climático que con el objetivo de mantener el valor del Cava



Vilafranca del Penedès, 13 de julio de 2026. El Consejo Regulador de la D.O. Cava ha aprobado las normas de campaña para la cosecha 2026, con **medidas relevantes para adaptarse al cambio climático, con el objetivo de mantener el valor del Cava a largo plazo.**

Después de casi cuatro años muy críticos en cuanto a la sequía, la vendimia de este año se presenta con perspectivas claramente favorables, con más vigor, equilibrio y el fruto en

condiciones óptimas. La viña ha recuperado su pulso y todo apunta a que **2026 será una añada con un potencial excelente para la elaboración de Cava.**

Entre las principales decisiones adoptadas destaca el establecimiento, para los Cavas de Guarda, de un nuevo rendimiento máximo para la producción inmediata de Cava de 10.000 kg/ha, con el objetivo de reforzar la apuesta del sector por la calidad y el equilibrio entre la producción y el consumo.

La presidenta del Consejo Regulador de la D.O. Cava, Marta Vidal, destaca: *“Con esta normativa, la D.O. Cava es la primera Denominación de Origen en España en impulsar medidas estructurales orientadas a adaptar el modelo productivo a los efectos del cambio climático, reforzando al mismo tiempo la calidad, la sostenibilidad y la competitividad del sector.”*

Las normas de campaña mantienen la provisión de garantía cualitativa para el vino destinado a Cava de Guarda. Establecido hace dos años en respuesta a la sequía y que históricamente se ha usado en otras zonas de producción como es el caso de la Champagne, se consolida este mecanismo en la zona de la D.O. Cava.

La provisión de garantía cualitativa permite disponer de una reserva limitada de vino de calidad para hacer frente a oscilaciones de producción derivadas de fenómenos climáticos; este año se establece un umbral para los Cavas de Guarda de entre los 10.000 kg/ha hasta los 12.000 kg/ha para destinar a esta reserva de garantía cualitativa. Estas medidas aportan estabilidad al sector y garantizan así el suministro de Cava a los mercados, siempre avalado por los controles oficiales y la trazabilidad íntegra que solo garantiza una Denominación de Origen.

En este sentido, el sector trabajará juntamente con las administraciones para explorar líneas de apoyo que permitan financiar los costes asociados a esta provisión de garantía cualitativa. El objetivo es que esta herramienta de protección estratégica para el conjunto de la denominación no represente un sobre coste adicional para las bodegas y pueda seguir ejerciendo su función de preservación del valor y la estabilidad del sector.

Con estas normas de campaña se establece una hoja de ruta que pretende garantizar la estabilidad del sector a largo plazo y que a la vez preserva la sostenibilidad del territorio, tanto para los viticultores como para las bodegas con el objetivo de favorecer el relevo generacional dentro de la D.O. Cava, un **sector que representa el 70% del valor del viñedo en Cataluña y el 80% en la zona del Penedès.**

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

El CAVA representa una tradición centenaria basada en la elaboración por el método tradicional, con un firme compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad ambiental, socioeconómica y cultural.

Fruto del clima mediterráneo, elaborado con un 90% de variedades autóctonas y expertos en la elaboración Brut Nature, el CAVA es uno de los grandes embajadores del territorio catalán en el mundo, con presencia en más de 150 países. La calidad constituye el eje central del CAVA, con un exhaustivo sistema de control oficial que garantiza la trazabilidad íntegra, desde el viñedo hasta la copa, con más de 2.000 inspecciones presenciales anuales en viñedos y 800 comprobaciones en bodegas y un panel de cata único en España especializado en vinos espumosos, formado por 57 enólogos y directores técnicos.

cava.wine



@cava.do



@DO_Cava



docava



@do.cava

Para más información

Departamento de comunicación de la D.O. Cava

comunica@cava.wine

93 890 31 04