

D.O. CAVA

NOTA DE PREMSA

El Cava injectarà prop de 100 milions d'euros als viticultors del territori amb l'inici de la verema 2026



- Els preus de compra es mantenen respecte a la campanya anterior, malgrat les previsions inicials d'un excedent de producció.
- El Cava de Guarda Superior paga fins a un 27% més que el Cava de Guarda, una diferència que premia la qualitat i major exigència tècnica per la que aposten molts elaboradors de la D.O.
- El percentatge de vinya ecològica, amb un preu un 17% més alt que la tradicional, ja arriba al 57% en tota la D.O i és el 100% en el cava de Guarda Superior.
- Els elaboradors integrals, fins a 18 cellers de la D.O. Cava, arriben a pagar el raïm fins a 1€ / kg per raïm ecològic veremat a mà.
- Les darreres mesures del Consell Regulador —provisió de garantia qualitativa i ajuts al most concentrat rectificat— protegeixen el sector de les oscil·lacions climàtiques.

Vilafranca del Penedès, 5 d'agost de 2026. Prenent com a referència les hectàrees de vinya de Cava a Catalunya, **la compra de raïm de la D.O. CAVA d'aquesta verema injectarà entorn a 100 milions d'euros directament als viticultors del territori.** És, amb diferència, el principal ingrés agrari del Penedès, l'Anoia, el Garraf i la resta de comarques productores, i **impacta sobre més de 6.200 famílies** de viticultors.

Amb l'inici de la verema 2026, el Consell Regulador de la D.O. Cava confirma que **el sector mantindrà, de forma majoritària, els preus de compra de raïm de la campanya anterior** en Cava de Guarda i de Guarda Superior. En el cas dels 18 cellers elaboradors integrals, aquells que duen a terme tot el procés d'elaboració de principi a fi a la seva mateixa propietat, s'arriba a pagar fins a 1€/kg per raïm ecològic veremat a mà.

Aquests preus s'assoleixen després que les previsions inicials d'un excedent de producció al voltant del 30% s'hagin vist matisades per la manca de pluges de l'últim mes i mig, fet que ha reduït el rendiment de la vinya, donant peu a que els cellers acabin adquirint més raïm del previst inicialment.

No tot el raïm es paga igual. El raïm de Cava de Guarda Superior, el segment amb criances més llargues i vinyes seleccionades, es paga fins a un 27% més que el de Cava de Guarda, una diferència que la Denominació manté de manera conscient per premiar la qualitat i **incentivar els viticultors que aposten per rendiments més baixos i una major exigència tècnica i qualitativa.**

La presidenta del Consell Regulador de la D.O. Cava, Marta Vidal, ha declarat: *«El Cava té una impotència capdal en la pervivència de la vinya en el nostre país i en la creació de productes que internacionalitzen i donen un recorregut a les nostres vinyes. Per això treballem plegats per protegir els interessos de viticultors i elaboradors, per això paguem més per la qualitat, i per això hem posat en marxa mesures perquè les oscil·lacions del clima no les acabi pagant qui menys pot assumir-les. Treballem per assolir un pacte de valor per a la vinya amb informació clara i contractes transparents pel viticultor. Ho fem, a més, des de la dimensió més gran del sector: 190 milions d'ampolles, 12.000 llocs de treball i 6.200 famílies de viticultors que en depenen. Quan es parla del preu del raïm, cal parlar-ne amb totes les xifres sobre la taula».*

Impuls de la vinya ecològica i mesures per protegir el sector

El percentatge de vinya ecològica, amb un preu d'un 17% més alt que la tradicional en el Cava de Guarda, ja significa el 57% de tota la producció de la D.O. i és el 100%

en el CAVA de Guarda Superior. Aquesta tendència ha **crescut de manera sostinguda en els darrers anys**, impulsada pel compromís dels elaboradors i viticultors de la D.O.

El Consell Regulador ha aprovat enguany les **normes de campanya amb mesures estructurals per adaptar el sector als efectes del canvi climàtic**. S'estableix un rendiment màxim de 10.000 kg/ha per a la producció immediata de Cava de Guarda, i es consolida la provisió de garantia qualitativa, un mecanisme, ja utilitzat a la Champagne, que permet disposar d'una reserva limitada de vi de qualitat amb un llindar per als Caves de Guarda comprès entre els 10.000 Kg/ha i els 12.000 Kg/ha, amb l'objectiu d'absorbir les oscil·lacions de producció derivades de la sequera o d'anyades excepcionals.

El sector treballa amb la Generalitat de Catalunya per finançar aquesta reserva a través de l'ICF, i complementa l'esforç amb ajuts que cobreixen el 60% del cost de producció de most concentrat rectificat, amb què els cellers substitueixen el sucre de canya importat pel most de les pròpies vinyes.

Orígen i qualitat certificada

Prop del **90% del Cava s'elabora amb varietats autòctones** —xarel·lo, macabeu i parellada—, fruit d'un clima mediterrani i d'una tradició vitivinícola de més de 150 anys.

La D.O. Cava és l'única denominació d'origen que tasta el 100% de la matèria primera destinada a l'elaboració, i controla la qualitat, la quantitat i l'origen de tot el procés. Amb l'inici de la verema, el seu equip d'inspecció s'amplia fins a 90 persones per garantir-ho: duen a terme més de 2.000 inspeccions presencials a vinyes cada any i el control del 80-85% de tota l'entrada de raïm i tast del 100% del vi base, —primer als cellers, i després al Consell Regulador,— abans d'excloure'n només l'1% de les partides, un 0,1% del total produït. **Cap altra denominació d'origen a Espanya aplica un control tan exhaustiu.**

El Cava, clau per al sector vitivinícola

El Cava és, amb diferència, el projecte vitivinícola escumós més gran de l'Estat, amb més de 190 milions d'ampolles venudes l'any passat, més de 2.000 milions d'euros de facturació global i presència en més de 150 països. És també qui més sosté el territori, amb 12.000 llocs de treball directes i indirectes, i més de 6.200 famílies de viticultors que en depenen, repartides entre 200 cellers i 18 elaboradors integrals.

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:

Roman

Aina Tugas

a.tugas@romanrm.com

+34 610 927 462