



COMUNICADO DE PRENSA

La D.O. CAVA se vuelca en asegurar el origen y cumplimiento de las exigentes normativas cualitativas de la vendimia, sin olvidar la pandemia



D.O. CAVA, vendimia 2020

Vilafranca del Penedès, 01 de septiembre de 2020.- Esta vendimia han vuelto a implementarse destacadas medidas para profundizar en la verificación de las normativas y garantía del sello D.O. CAVA. Se ha puesto en marcha, por segundo año consecutivo, en estos meses de campaña un potente **equipo de verificadores formado por más de 90 personas**. Este esfuerzo garantiza la seriedad, la procedencia y la trazabilidad del producto desde su mismo origen. El presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, afirma que la apuesta por el rigor y el control se realiza “*en aras de dar la máxima garantía al consumidor*”. **Las medidas de control adoptadas en la D.O. CAVA se equiparan a las más exigentes aplicadas en las denominaciones de origen más prestigiosas del mundo.**



Los más de 90 verificadores contratados, que han sido formados específicamente, trabajan 40 horas semanales, con un horario que va en función de la propia realidad de la viña y, consecuentemente, de los ritmos de las bodegas a las cuales están asignados. **Los verificadores de la D.O. CAVA reciben una completa formación**, que dada la realidad actual que vivimos, es impartida tanto presencialmente como online; formación que este año también incluye el conocimiento y aplicación de los protocolos y medidas de seguridad necesarias para adaptarse a la COVID-19.

Los días empiezan temprano dando entrada en la báscula desde donde se verifican los kilos de uva que ingresan para ser prensados, registrando su procedencia y origen, analizando, entre otros parámetros cualitativos, los rendimientos de las viñas, el grado alcohólico probable o los niveles de ácido glucónico para verificar que cumple con la normativa exigida por la D.O. CAVA. Trabajo imprescindible para garantizar la trazabilidad y cumplimiento de las exigentes normativas cualitativas.

Lanzamiento de una nueva aplicación

Para esta campaña se ha desarrollado una nueva aplicación específica para verificadores y bodegas. Ésta permite recopilar y desarrollar una base de datos a tiempo real. **Los verificadores a través de sus dispositivos móviles pueden acceder a esta nueva fuente de datos y así de una forma fácil y ágil coordinarse con las bodegas y garantizar tanto el origen como debido cumplimiento de las normativas.**

Se ha establecido, asimismo, un centro de coordinación en la sede del Consejo Regulador con cuatro puestos de coordinación para el adecuado seguimiento y monitorización de los datos entrados diariamente por bodegas y verificadores a través de la aplicación.

Cumplimiento de las medidas de seguridad

Para la contratación y asignación de los verificadores a las bodegas, se han tomado las medidas de seguridad correspondientes. Además, **cada verificador sigue la normativa y protocolo COVID-19 de la bodega a la cual ha sido asignado, realizándose pruebas PCR y controles de temperatura diarios.** Asimismo, cada verificador recibe los EPIS (Equipos de Protección Individual) correspondientes, entre los cuales hay mascarillas y gel hidroalcohólico. Este año hay aproximadamente 90 verificadores y un total de 8 coordinadores trabajando mañanas y tardes.



Los controles de los Servicios Técnicos de la D.O. CAVA empiezan en los viñedos, basándose en los registros de las parcelas con derecho a producir uvas con destino a la D.O. CAVA, en el control de rendimientos, la vigilancia de la calidad y el destino final de las uvas. Tras la vendimia, se realizan controles de calidad, analíticos y organolépticos, a fin de calificar los vinos base, proceso durante el cual se efectúan inspecciones periódicas, declaraciones de existencias y verificación de movimientos. Acciones todas ellas fundamentales para garantizar la trazabilidad de producto y asegurar al consumidor Cavas de excelencia.

DO CAVA

Con más de un 60% de ventas internacionales, CAVA es la D.O. 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.

Para más información:

MAHALAWINE&

Naila Tahbaub
T +34 93 412 78 78 Ext. 2029
M +34 667 79 82 25
naila@mahala.es