



NOTA DE PRENSA

La D.O. Cava se alía con el máximo experto en armonías moleculares, François Chartier, para investigar la versatilidad gastronómica del Cava

- La Denominación de Origen Cava y el investigador gastronómico, pionero en el estudio y la creación de armonías, se han aliado para demostrar científicamente que el Cava es un vino único y que tiene infinidad de armonías gastronómicas.
- François Chartier realizará un estudio científico y organoléptico de los aromas de distintos tipos de Cava y creará un Mapa de Comidas del Mundo relacionando cada variedad de Cava con ingredientes y platos nacionales e internacionales, tanto de la dieta mediterránea como de las cocinas de Japón, Perú, México y EE. UU.



Vilafranca del Penedès, octubre de 2019.-

La D.O. Cava y el científico canadiense François Chartier, reconocido internacionalmente como el mayor experto en sabores y armonías, unen fuerzas para **demostrar científicamente que el Cava es un vino idóneo para acompañar a los sabores del mundo y crear armonías perfectas no solo con un plato sino con un menú completo**, tanto en ocasiones especiales como en el día a día.

Se trata de una colaboración de alto nivel y rigor que el Consejo Regulador del Cava emprende para **divulgar las virtudes del Cava** y que persigue **avalar la calidad del Cava como un vino espumoso capaz de crear armonías universales**, es decir, de combinar a la perfección la infinidad de sabores del mundo.



Respaldado por su destacado recorrido en la ciencia gastronómica, François Chartier realizará un estudio científico y organoléptico de las moléculas dominantes (los aromas) de cuatro tipos de Cava, diferenciados por su crianza: Cava (más de nueve meses), Cava Reserva (más de 15 meses), Cava Gran Reserva (más de 30 meses) y Cava de Paraje Calificado (más de 36 meses). Chartier elaborará el perfil molecular de cada uno y los relacionará con ingredientes y alimentos que compartan sus mismos elementos, para dar con las **armonías gastronómicas perfectas**.

Estos ingredientes y alimentos se extraerán de cinco de las principales gastronomías del mundo, todas ellas foco para el Cava: la dieta mediterránea, Japón, Perú, México y EE. UU. El estudio de estos cinco tipos de comida se plasmará en un Mapa de Comidas del Mundo y se cruzará con el análisis de los distintos tipos de Cava para dar con todas las combinaciones posibles y **demostrar la versatilidad de este vino espumoso de alta calidad, capaz de acompañar las mejores mesas de todo el mundo**.

La alianza con una de las máximas autoridades mundiales del sabor y las combinaciones gastronómicas como Chartier muestra la vocación de la D.O. Cava por expresar la flexibilidad culinaria del Cava, siendo la pareja perfecta de comidas picantes, especiadas, sabores extremos y de la cocina tradicional, creando sinergias apetitosas que desembocan en sabores nuevos, demostrando que el **resultado de la suma de Cava y gastronomía va mucho más allá**.

Los resultados de este estudio verán la luz a principios de 2020.

François Chartier, Créateur d'Harmonies

El canadiense François Chartier, que actualmente reside en Barcelona, es reconocido a nivel internacional como uno de los investigadores pioneros en el ámbito de las creaciones aromáticas de recetas y en el de las armonías aromáticas entre vinos y platos. El crítico mundialmente reconocido Robert M Parker Jr. dijo de Chartier que es “¡Un verdadero genio!”, mientras que Ferran Adrià y Juli Soler, de El Bulli, lo consideran “el experto número uno en sabores”. Es autor, entre otros, de *Papilas y Moléculas*, mejor libro de cocina del mundo por Gourmand World Cookbook Award 2010.

Instagram | @cava.do

Twitter | @DO_Cava

Facebook | facebook.com/crcava

www.docava.es



Para más información:

MAHALAWINE&

Blanca Gaig
T +34 93 412 78 78 Ext. 2028
M +34 671 587 303
blanca@mahala.es