

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

La elaboración de los Cavas de Guarda Superior de la D.O. Cava será 100% ecológica en 2025

La denominación española que más exporta anuncia un hito en sostenibilidad fruto de su nueva normativa, la más exigente del mundo entre los espumosos de calidad elaborados mediante el método tradicional.

El nuevo Master of Wine Álvaro Ribalta ha moderado una mesa redonda pionera centrada en la viticultura y la enología ecológica y biodinámica del Cava, un esfuerzo común de la D.O. Cava para “garantizar la conservación del territorio y el futuro del sector a las generaciones venideras”.



Vilafranca del Penedès, abril de 2021.- La D.O. Cava ha anunciado hoy que en 2025 la elaboración de los **Cavas de Guarda Superior**, categoría de altísima calidad que engloba los Cavas Reserva (mínimo de 18 meses de crianza), Gran Reserva (mínimo de 30 meses de crianza) y Cavas de Paraje Calificado (fruto de un paraje especial y con un mínimo de 36 meses de crianza), **será 100% ecológica.**

D.O. CAVA

Este hito es fruto de la exigente nueva normativa de la que se ha dotado la D.O. Cava, el reglamento más exigente del mundo entre los espumosos de calidad con D.O. elaborados bajo el estricto método tradicional. Con su aplicación, la D.O. Cava refuerza sus pilares cualitativos apostando por 100% ecológico, largas crianzas, viñedos con una edad mínima de 10 años, producción limitada a 10.000 kilos de uva por hectárea, mención del año de cosecha en la botella y rigurosa trazabilidad (garantía desde la recolección de la uva hasta el embotellado).

Todo con el objetivo de garantizar la conservación del territorio y el futuro del sector a las generaciones venideras, afianzando la tendencia en auge del ecológico, que no deja de ganar peso dentro de la propia D.O. Cava. Javier Pagés, presidente, confirma que “la D.O. Cava está evolucionando. El número de botellas de Cava ecológico producidas alcanza ya las 13.780.711 unidades, un 34,09% del cual corresponde a Cava ecológico Premium”. Destaca el gran esfuerzo que está realizando la D.O. para impulsar el desafío de la producción ecológica. “Sabemos que tanto el consumidor, como el mercado lo piden. Este cuidado y preservación del territorio es algo con lo que nos sentimos plenamente identificados”.

La D.O. Cava hacia la producción ecológica, un mundo más sostenible y respetuoso con el medio ambiente

La firme apuesta de la D.O. Cava por la ecología y la biodinámica ha quedado reflejada hoy en la mesa redonda “La D.O. Cava hacia la producción ecológica, un mundo más sostenible y respetuoso con el medio ambiente”, moderada por Álvaro Ribalta Master of Wine.

Durante la sesión, en la que han participado cinco bodegas ecológicas y biodinámicas de la D.O. Cava -una representación del extenso abanico de la denominación-, se han analizado los aspectos más destacados de la ecología aplicada a la viña y a la bodega, desde la gestión del suelo a la comercialización, concluyendo que sus beneficios son extraordinarios.

Se ha hecho especial énfasis en cuestiones relevantes ya activas en la D.O. Cava como la conservación y el desarrollo de los terruños, la biodiversidad y los paisajes, la gestión responsable del agua o la medición y reducción de la huella de dióxido de carbono o gases de efecto invernadero que afectan al calentamiento global. También se ha puesto en común los beneficios del uso de materiales reciclables o compostables tanto en las botellas como en el packaging (papel reciclado, tintas no contaminantes y plásticos de origen vegetal, entre otros).

Los interlocutores que han enriquecido la mesa redonda con sus experiencias y saber hacer han sido Eva Plazas (Enóloga de Vilarnau), Mireia Pujol-Busquets (Directora Adjunta de Alta Alella), Salvi Moliner (enólogo de Oriol Rossell), Marta Casas (enóloga de Parés Baltà), Toni Cantos (Director de Enología de Juvé & Camps) e Isabel Vidal (portavoz sectorial de la viña y el vino del sindicato agrario Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya).

D.O. CAVA

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

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.

Web: www.Cava.wine

Facebook: <https://www.facebook.com/do.cava>

Instagram: <https://www.instagram.com/Cava.do/>

Twitter: https://twitter.com/DO_Cava

Youtube: <https://www.youtube.com/c/doCava>

Para más información:

MAHALAWINE&

Blanca Gaig
T +34 93 412 78 78
M +34 671 587 303
blanca@mahala.es
www.mahalawine.es/