

D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

La D.O. CAVA presenta catas de máximo nivel en la Barcelona Wine Week



- El primer día de feria, a las 12:00 h., la dupla Pedro Ballesteros, decano de los Masters of Wine de España, y Roberto Durán, Head Sumiller del Pall Mall 67 de Singapur, dirigirán en primicia una selecta degustación de 14 Cavas de Elaboradores Integrales de la Denominación de Origen.
- El martes, el chef y el sumiller de Zuara Sushi, una de las barras japonesas más de moda de la gastronomía española, ofrecerán un tasting inédito, llevando a BWW el universo de sabores de la esencia de la cocina japonesa “Omakase” a los asistentes al salón, armonizado con una selección exclusiva de Cavas de Guarda y Guarda Superior.

D.O. CAVA

Vilafranca del Penedés, miércoles 25 de enero de 2023. La D.O. CAVA presenta un calendario de actividades de primer nivel en el marco de la tercera edición del salón Barcelona Wine Week (BWW). La sesión inaugural tendrá como protagonistas **Cavas con certificación de Elaboración Integral** en una **cata de gran nivel conducida por Roberto Durán**, sumiller jefe del club privado para los amantes del vino Pall Mall 67 de Singapur, y por **Pedro Ballesteros** Master of Wine. Será a las 12 del mediodía del 6 de febrero, en la Sala Príncipe del recinto ferial de Montjuïc. El presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, afirma que “en sintonía con el eje técnico global de la BWW 2023, “España, mosaico singular de suelo”, se pretende poner en valor el distintivo del sello de Elaborador Integral resaltando la importancia del terroir y la elaboración que es llevada a cabo de principio a fin por una misma bodega”. El objetivo se trata de distinguir aquellas bodegas que realizan el prensado y la vinificación del 100% del vino base en su propiedad, con destino a su propia producción.



Pedro Ballesteros, Master of Wine



Roberto Durán, Head Sumiller
Pall Mall 67 Singapur

Se presentará un Cava de la categoría de Guarda Superior de cada uno de los 14 elaboradores certificados poniendo el acento en la importancia del concepto de este sello. Roberto Durán y Pedro Ballesteros se han marcado, como objetivos de la selecta degustación, “acrecentar el prestigio de la D.O. CAVA y presentar, con la excelencia de Cavas de Guarda Superior, la progresión cualitativa que se está experimentando, así como la relación entre el concepto de elaboración integral y la máxima garantía de calidad hacia el consumidor”. Apostarán por “una narrativa diferenciadora y atractiva” que facilite “conocer el trabajo de los Elaboradores Integrales, haciendo hincapié en las

D.O. CAVA

ventajas de la trazabilidad del origen de las uvas, en el potencial del Cava para evolucionarse con largas crianzas, en la identidad de las diferentes variedades y en la diferenciación de zonas y subzonas de la D.O. Cava.”

Por otro lado, un tasting a cuatro manos de alto nivel fusionará la particularidad de la cocina japonesa con la extraordinaria versatilidad gastronómica del Cava. Se creará una experiencia única con uno de los chefs más emergentes de la esfera española e internacional actual, David Arauz, junto con su sumiller, Álvaro Prieto conocido por su visión y concepto muy gastronómico del vino. Se pretende poner de relieve esta versatilidad con la alta cocina del restaurante **Zuara Sushi**, una de las barras japonesas de moda de la restauración de Madrid, que ha conseguido recientemente su primera estrella Michelin, solo 7 meses después de su apertura.



Álvaro Prieto y David Arauz, Sumiller y Chef de ZUARA SUSHI

De la mano de semejantes revelaciones de la gastronomía en España, se vivirá una experiencia que pretende transmitir la esencia de Japón recuperando técnicas de cocinado ancestrales. Zuara Sushi ofrecerá así una experiencia gastronómica basada en el servicio Omakase (“dejarse seducir por el itamae” o “ponerse en las manos del chef”), muy popular en Japón y que actualmente está alcanzando su máximo nivel en otras ciudades como Nueva York, Londres o París. Hasta 5 Cavas armonizarán 5 platos exquisitos servidos bajo el criterio del chef. La degustación ‘Omakase’ aplicada al Cava

D.O. CAVA

tendrá lugar a las 10.30 horas del martes día 7 de febrero en el Tasting Area del salón. El objetivo de esta segunda actividad, según sus artífices, es “demostrar el potencial gastronómico de Cavas de alta calidad”. Ambas actividades se realizarán bajo invitación y contarán con plazas limitadas.

Los asistentes a la feria, que congrega la mayor oferta vitivinícola del país, tendrán la posibilidad de visitar un total de 37 elaboradores que estarán situados en la land de la D.O. CAVA, que también contará con un stand informativo (**E 224 del Pabellón 8**).

Además de las acciones que tendrán lugar en el marco de la feria BWW, la D.O. CAVA, en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones, participará los días 9 y 10 de febrero de un programa de **misión inversa a España**, realizando un viaje organizado con el fin de que profesionales y prescriptores especializados del sector del vino y de la alimentación conozcan de primera mano las bondades del Cava desde su origen. De esta forma, según el presidente de la D.O. CAVA, “se da a conocer desde su origen, la puesta en práctica de las últimas novedades fruto de la histórica apuesta por la calidad a distintos mercados internacionales como EE. UU., Reino Unido, Japón y Polonia”.

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

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es una de las D.O.s españolas que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 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:

D.O. CAVA

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816