

CAVA MEETING

Barcelona

NOTA DE PRENSA

Viaje a la excelencia del Cava con un congreso que reunirá en Barcelona a los más influyentes prescriptores mundiales

- El Cava Meeting combinará, los días 27 y 28 de noviembre, catas del vértice de la pirámide cualitativa del Cava, ponencias de primer nivel y visitas a destacadas cavas.



16 octubre de 2023. -Vilafranca del Penedès. La D.O. CAVA ha citado en Barcelona a algunos de los más influyentes prescriptores mundiales para participar en el gran fórum Cava Meeting. Se celebrará por todo lo alto en el barcelonés *Espai de Transformació Creativa Casa*

CAVA MEETING

— ★ —
Barcelona

Rius, los días 27 y 28 de noviembre, combinando catas del vértice de la pirámide cualitativa del Cava, ponencias de primer nivel y visitas a destacados elaboradores. Se anuncia como un “viaje a la excelencia del Cava”. Hace meses que trabaja en su diseño y organización un comité de especialistas formado por los Master of Wine Sarah Jane Evans y Pedro Ballesteros, el sumiller Ferran Centelles y el periodista especializado, sumiller y Formador en Cava Ramon Francàs. Se espera a un centenar de invitados provenientes de diferentes mercados, como Japón, Reino Unido, Estados Unidos, Alemania, Bélgica, Países Bajos, Italia y Suiza, además de España.

Las jornadas organizadas por MAHALA Wine &, y que serán conducidas por Yolanda Ortiz de Arri y Ruth Troyano, se abrirán con una bienvenida del presidente del Consejo Regulador de la D.O. Cava, Javier Pagés, en la que expondrá la situación actual y de futuro de la D.O. CAVA. Las ponencias y catas las abrirá el Master of Wine Pedro Ballesteros, que adentrará a los asistentes en el mundo de los Cavas de los Elaboradores Integrales, con el objetivo de transmitir sus valores. Desfilarán en las copas productos selectos de las cavas Agustí Torelló Mata, Alta Alella, Cava Avinyó, Blancher, Bodegas Escudero, Can Suriol, Celler Carles Andreu, Cava Gatell, Giró del Gornet, Juvé & Camps, Parató Vinícola, Parés Baltà, Torné & Bel, Vins el Cep y Vins Família Ferrer (Can Sala).

Acto seguido se iniciará otro de los platos fuertes del Cava Meeting. Josep Roca, sumiller y jefe de sala del triestrellado restaurante El Celler de Can Roca, presentará un menú ideado para armonizar con el Cava, con la voluntad de ejemplificar la gran versatilidad gastronómica del vino español más exportado. Tras la ponencia del sumiller de Girona se podrá degustar “la magia de lo más icónico”. El sumiller Jordi Paronella Vidal (del grupo de restaurantes del chef José Andrés) y el también sumiller y periodista especializado del diario La Vanguardia, Ramon Francàs Martorell, recorrerán los Cavas de Paraje Calificado, los de muy larga guarda y los que se adentran en una dimensión que va más allá: la tercera crianza. En esta cata de lujo se podrán degustar Cavas icónicos de Alta Alella, Blancher, Codorníu, Juvé & Camps, Mestres, Pere Ventura, Vins el Cep y Vins Família Ferrer (Can Sala).

A la vez, durante la jornada inaugural se dará cabida a una mesa redonda con medios internacionales, donde se analizará cuál es el peso y la importancia del Cava en los medios nacionales e internacionales especializados más destacados. Estará moderada por Yolanda Ortiz de Arri y contará con la participación de la Master of Wine Sarah Jane Evans, copresidenta de Decanter World Wine Awards; la periodista Amaya Cervera, de El País Semanal y Spanish Wine Lover; Jamie Goode, columnista del The Sunday Express; Doug Frost, una de las tres personas en el mundo que posee simultáneamente los títulos de Master of Wine y Master Sommelier referente

CAVA MEETING

— ★ —
Barcelona

del sector del vino en Estados Unidos, y el influencer gastronómico embajador de la D.O. Cava Rafael Antonín. A la jornada del lunes día 27, que se cerrará con un show room exclusivo de Cavas de Guarda Superior.

Las sesiones del **martes día 28 de noviembre** arrancarán con una mesa redonda en la que se abordará ¿cómo crear mayor valor en el negocio del Cava? Se debatirá sobre la internacionalización del Cava y de cómo construir o añadir valor a la marca Cava a nivel mundial en una ponencia moderada por Sarah Jane Evans MW y con la participación de Pedro Ferrer, vicepresidente y CEO del Grupo Freixenet; Meritxell Juvé, CEO y 4ª generación de Juvé & Camps; Jaume Vial, director comercial de Mestres; Marc Morillas, especialista en diseño y construcción de marca, y Juan Manuel Bellver, director de Lavinia España.

Seguirá una también interesante ponencia moderada por el sumiller Ferran Centelles en la que Carme Rusalleda, Jordi Paronella, Nieves Barragán y Agustín Trapero disertarán sobre Cava y gastronomía. Y acto seguido se dará cabida a una ponencia para abordar los retos y desafíos científicos que afronta el Cava, deteniéndose a analizar la viticultura del siglo XXI y los futuros sistemas de conducción y vendimia avanzados ante el reto del cambio climático por parte de Marco Simonit, de Método Simonit & Sirch de poda. También se abordará el papel de las lías y el tiraje con tapón de corcho por parte del enólogo, investigador y profesor de la Facultad de Enología de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona Joan Miquel Canals.

Y el Cava Meeting también se adentrará el martes día 28 en la cata de los diversos orígenes del Cava, repasando la diversidad y características de la zonificación de la D.O. CAVA a través de diversos Cavas representativos de las distintas zonas de elaboración. Los ponentes serán Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles y Pepe Hidalgo, director técnico de Bodegas Vicente Gandía. Ferran Centelles, acompañado de Julie Dupouy, Quim Limonero y Guilherme Mantovani plantearán ¿cómo servir un Cava como 'il faut'?. Llegados al mediodía será el turno de las conclusiones por parte del presidente de la D.O. CAVA.

El Cava Meeting se cerrará con visitas a 25 bodegas elaboradoras brindando a los asistentes la posibilidad de descubrir el apasionante territorio del Cava.

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



Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 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:

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816