

D.O. CAVA

COMUNICADO DE PRENSA | NOTA ACLARATORIA

Vilafranca del Penedès, 24 de abril de 2024.- Ante las informaciones confusas que se han publicado a raíz de las medidas extraordinarias asumidas por El Consejo Regulador de la D.O. CAVA para hacer frente a la situación climática actual, adjuntamos las medidas que se aprobaron por unanimidad en el Pleno celebrado el pasado jueves 18 de abril.

La situación de cambio climático actual y los retos que plantea, así como la excepcional situación de bajada de productividad de los viñedos en las dos últimas cosechas debido a una persistente sequía que afecta a la globalidad de la Denominación de Origen Protegida CAVA, han llevado a la aprobación de una serie de medidas destinadas a paliar la caída de la producción de uva y de botellas. Dichas medidas que solo se adoptan para los Cavas de Guarda, y no afecta a los Cavas de Guarda Superior (Reserva, Gran Reserva y Paraje Calificado), que tienen una normativa propia que preservar los estándares cualitativos impulsados y garantizados por el Consejo Regulador.

Para ello la D.O. CAVA se ha puesto en marcha una *Provisión de Garantía Cualitativa*, que hace frente a los escenarios que puedan derivarse de la sequía y garantizar la sostenibilidad de la Denominación y de todos sus operadores, desde los viticultores, hasta los elaboradores, ofreciendo sostenibilidad de un sector económico de más de 2.000 millones de euros.

Esta provisión tiene el objetivo de crear un fondo de vino que cumpla con todos los requisitos y exigencias máximas cualitativos y de trazabilidad de la D.O. CAVA y que potencialmente pueda servir de vino base para la elaboración de Cava si se dan las condiciones que exijan liberalizarlo.

La Provisión de Garantía Cualitativa consiste en tres medidas, solo válidas para la vendimia de 2024:

1. En las zonas que tiene más alto rendimiento de viñedo, y que puedan acreditar ante el Consejo una producción más alta, se permitirá destinar al fondo climático el rendimiento entre 12 y 15 mil Kg/Ha. Dicho rendimiento adicional, no se podrá destinar a la elaboración de Cava sin la autorización del Consejo Regulador. En sí, el pliego de condiciones tiene fijado como norma estándar un rendimiento de 12.000 Kg/Ha, ya establece la posibilidad que éste pueda alcanzar los 15.000 kilos/Ha.

El diferencial real y efectivo de rendimiento que sobrepase los 12.000 Kg/Ha, y como máximo hasta los 15.000 Kg/Ha, se considerará rendimiento de viñedo con destino a provisión de garantía cualitativa, potencialmente apta para Cava de Guarda en las condiciones de constitución, uso y liberación que se establezcan por acuerdo del Consejo Regulador.

D.O. CAVA

2. También se permitirá destinar a la provisión de garantía cualitativa, un rendimiento de extracción superior al 67%, hasta el 74%, el cual no podrá ser destinado a D.O. CAVA sin la autorización y control previo de trazabilidad y calidad fijado por el Consejo Regulador, según los estrictos criterios analíticos y organolépticos del Consejo Regulador.
3. Por último, se permitirá utilizar uvas de viñedos que se encuentran en parcelas situadas dentro del territorio de la D.O. CAVA, no inscritas en el registro de explotaciones vitícolas del Consejo Regulador, con un máximo de hasta un 15% en la producción de cada bodega elaboradora de vino base. En ningún caso podrá utilizarse más de un 15% de ese vino para la elaboración de Cava de Guarda, y siempre previa la autorización del Consejo Regulador y su análisis de cumplimiento del estándar cualitativo de la D.O. CAVA.

Todas estas medidas son temporales y con validez de solo para la vendimia de este año y se aplicarán bajo las medidas de control de calidad de la D.O. CAVA que garantizará las exigencias cualitativas, de cata y trazabilidad, desde el viñedo y las partidas, con un control desde el origen y a lo largo de todo el proceso.

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.

Para más información:

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816