



NOTA DE PRENSA

La DO Cava demuestra científicamente de la mano de François Chartier que el Cava es el mejor aliado de la gastronomía

- **François Chartier, máximo experto mundial en sabores y armonías, realiza la presentación oficial de su estudio molecular que demuestra que el Cava es único y capaz de crear armonías universales, es decir, de combinar a la perfección una infinidad de sabores del mundo.**
- **François Chartier ha realizado un estudio científico y organoléptico de los aromas de distintos tipos de Cava y ha creado 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.**



El presidente de la DO Cava, Javier Pagés, brindando junto a François Chartier, máximo experto mundial en sabores y armonías

Barcelona, 5 de febrero de 2020.- La DO Cava y el prestigioso sumiller canadiense François Chartier fueron los grandes protagonistas de la jornada de ayer en Barcelona Wine Week (BWW), que se celebró en el recinto ferial de Montjuïc de la Ciudad Condal hasta hoy miércoles. Chartier lideró una ponencia en la que presentó el **ambicioso y pionero estudio “Cava, armonía universal”** junto al presidente de la DO Cava, Javier Pagés.



Respaldado por su destacado recorrido en la ciencia gastronómica, François Chartier ha presentado las conclusiones de este estudio científico y organoléptico realizado ad hoc para la DO Cava basado en las moléculas dominantes (los aromas) de cuatro tipos de Cava, diferenciados por su crianza: Cava Tradicional (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).

Para determinar estas moléculas, se han realizado análisis por cromatografía de gases-espectrometría de masas y los resultados se han relacionado con ingredientes y alimentos extraídos de cinco de las principales gastronomías del mundo, todas ellas foco para el Cava, que comparten sus mismos elementos, para dar con armonías gastronómicas perfectas. En los Cavas de Paraje Calificado, por ejemplo, una de las moléculas que predominan es la benzenometanetiol. Esta molécula, que huele -entre otros- a manzana cocida, está presente en más productos, como el albaricoque seco, la canela, las setas, el clavo, las nueces o la vainilla.

Se trata de una colaboración de alto nivel y rigor que la DO Cava ha emprendido para divulgar las virtudes del Cava tanto a profesionales como a consumidores y que persigue avalar su calidad como un vino espumoso capaz de combinar con numerosos ingredientes y recetas de todo el mundo. La DO Cava comprueba así, a través de este estudio, que el Cava es una fuerte apuesta como acompañante de cualquier plato, elevando la calidad de cada experiencia gastronómica.

Tras realizar esta ponencia inaugural en Barcelona, François Chartier realizará un tour internacional para divulgar las virtudes y la versatilidad del Cava por el mundo.

François Chartier “Créateur d’harmonies”

El canadiense François Chartier, que actualmente reside en Barcelona, es reconocido internacionalmente como uno de los investigadores pioneros en el campo de las creaciones de recetas aromáticas y en las "Armonías moleculares", una ciencia que desarrolló en 2002. El crítico de renombre mundial Robert M Parker Jr. dijo de Chartier que él es "¡Un verdadero genio!", mientras que Ferran Adrià lo considera "el experto número uno en sabores". Es autor, entre otros, de *Papilas y Moléculas*, el mejor libro de cocina del mundo para Gourmand World Cookbook Award 2010. Desde 2018 es miembro honorífico del equipo de investigación de Sony Tokio, colaborando con el proyecto de inteligencia artificial y gastronomía.



DO Cava

Con más de un 60% de ventas internacionales, Cava es la DO 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, está presente en los restaurantes más prestigiosos y reconocidos del mundo.

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