D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

La D.O. CAVA afronta la escasez de producto revalorizando sus ventas

- **Las ventas en unidades descienden levemente en el mercado nacional (-3,5%) y un -18% en los mercados internacionales. Las ventas suman 218 millones de botellas.**

- **Los Cavas ecológicos crecen un 15,23% y ya suman 37,3 millones de botellas.**

- **Dos nuevos Elaboradores Integrales y un nuevo Cava de Guarda Superior de Paraje Calificado se suman a la D.O. CAVA.**

Javier Pagés, presidente de la D.O. CAVA, y Cyril Vermeulen, sumiller de El Celler Can Roca y mejor sumiller de Catalunya del año, en la presentación de resultados de 2024.

18 marzo de 2025. -Vilafranca del Penedès. La severa y continuada sequía durante los últimos tres años ha reducido la capacidad productiva y de oferta de la D.O. CAVA. El mercado alemán ha sido el principal perjudicado por esta escasez de producto con una caída de casi 20 millones de botellas (19,9). El Cava ha aprovechado la coyuntura para revalorizar sus ventas con un incremento en el mercado nacional de + 7,2% (- 3,5% en volumen; + 3,7%

en valor, según un estudio de Circana) y en los mercados internacionales optimizando su fondo de comercio y sus clientes. El sector ha obtenido en 2024 unas ventas totales 218 millones de botellas, un -13,39% con respecto al 2023, de las cuales 78 millones se vendieron en el mercado nacional, lo que supone un descenso de -3,56% y de 140 millones en los mercados internacionales (-18,05%.). Bélgica continúa siendo el principal mercado exterior, con 20,3 millones de botellas (un -7,80% respecto a 2023), seguido de Estados Unidos (-4,58%) y el Reino Unido (-11,66%). Dentro de los principales 10 mercados, 3 han destacado con aumento de ventas: Japón (4,66%), Países Bajos (3,96%) y Suecia (0,02%).

Por categorías, destacan el incremento de las ventas de los Cavas ecológicos (en 2024 alcanzaron los 37,3 millones de botellas, tras crecer un 15,24% respecto al año anterior) y el buen momento para el vértice de la pirámide cualitativa de la D.O. CAVA, con los Cavas de Guarda Superior de Paraje Calificado que han crecido un 13,33% (un 58,54% en el mercado interior), que además tiene previsto aumentar hasta las 11 referencias con la incorporación de un nuevo Cava en el 2025. Y los Cavas de Guarda Superior Gran Reserva solo han retrocedido un 1,32%. Todas las otras categorías han visto reducir las ventas: un -12,79% los Cavas de Guarda, un -21,27% los Reserva y un -23,19% los rosados.

El presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, es optimista de cara al futuro por la fuerte posición que ostenta el Cava entre los espumosos de calidad del mundo, por el creciente deseo de los consumidores por esta categoría y por el esfuerzo y trabajo de todo el sector para seguir revalorizando su producto, subrayando “la apuesta por la sostenibilidad, la trazabilidad y la calidad en la D.O. CAVA”. Cabe recordar que este año 2025 los Cavas de Guarda Superior serán 100% ecológicos.

Javier Pagés también ha destacado “el enfoque de la Denominación de Origen en los Cavas de Guarda Superior. Una categoría que consigue unas ventas de 22,4 millones de botellas y que aúna una gran diversidad de bodegas elaboradoras de Cavas de largas crianzas, ecológicos, de Paraje y de Elaboradores Integrales, consiguiendo todos ellos un gran reconocimiento a nivel mundial.” También ha puesto en valor la intensa agenda promocional que se ha desarrollado en los últimos años, tanto en el mercado nacional como los internacionales, destacando iniciativas como las de formación del Cava Academy, con 6 convocatorias en el 2024 una de ellas en colaboración WSET, o acciones de divulgación

entre los profesionales del sector con grandes showrooms realizados en Barcelona, Madrid o Londres, donde se han congregado más de 200 profesionales en cada ciudad; así como la participación en grandes propuestas enogastronómicas como Passeig de Gourmets, Hotel Wine Fest y Hotel Tapa Tour en Barcelona y Madrid.

Otras acciones destacadas que también ha desarrollado la D.O. CAVA son, a nivel internacional en Japón la novedad del *Cava Discovery Theatre*, un museo del Cava a Tokio que recibió la vista de más de 700 personas en una semana, o el *Discovery Week,* una acción promocional que se realiza durante una semana en restaurantes y tiendas especializadas de ciudades clave del panorama internacional: Tokio en Japón, Nueva York y Washington en Estados Unidos, y Londres en Reino Unido. También cabe resaltar las 6 Masterclass que se ha celebrado en las principales escuelas de hostelería y restauración de Bélgica, así como más de 10 misiones con los principales prescriptores internacionales el sector.

D.O. CAVA: riqueza y diversidad

Los Elaboradores Integrales de la D.O. CAVA.

D.O. CAVA

La D.O. Cava apuesta como estrategia de posicionamiento en la riqueza y diversidad de los Cavas de Guarda Superior, sinónimo de la máxima excelencia, gracias al trabajo que realizan los 200 elaboradores, donde conviven bodegas con diferentes filosofías, todas orientadas a la elaboración de Cavas de calidad, que reflejan la riqueza y diversidad que engloba la denominación de origen. En este sentido el presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, ha querido resaltar "la gran propuesta cualitativa y de valor que representan hoy los Cavas entre los mejores espumosos del mundo por el método tradicional. Un gran orgullo para el sector"

Dentro de esta riqueza de la D.O. CAVA encontramos los Elaboradores Integrales, bodegas de la denominación que llevan a cabo todo el proceso de elaboración del Cava de principio a fin en su misma propiedad, a los que recientemente se han incorporado dos nuevas bodegas, alcanzando los diecisiete. Mastinell, de Vilafranca del Penedès, y las riojanas Ondarre (Grupos Bodegas Olarra) se han convertido en **los dos nuevos Elaboradores Integrales de la D.O. CAVA**. Se suman a las 15 bodegas que habían conseguido un sello que acredita que llevan a cabo todo el proceso de elaboración en su propiedad. La mención "Elaborador Integral" se establece solo para aquellas bodegas que prensan y elaboran el 100% del vino base de su producción de Cava, así como elaboran el 100% de sus Cavas en la misma propiedad (bodega), y no adquieren botellas en rima o punta a otros elaboradores. El distintivo "Elaborador Integral" solo puede ser utilizado por aquellas bodegas que tienen reconocido anualmente el correspondiente derecho por parte del Consejo Regulador de la D.O. CAVA, según el cumplimiento **durante los dos ejercicios** anteriores de los requisitos fijados a tal fin.

El distintivo "Elaborador Integral" solo puede ser utilizado para los Cavas que hayan sido elaborados íntegramente en la propiedad y se comercialicen bajo marcas no compartidas por otros elaboradores de Cava, y que cumplan íntegramente con los requisitos propios de la mención. No se podrá utilizar dicho distintivo en productos amparados bajo la fórmula de elaboración por encargo y en el etiquetado deberá constar en cualquier caso la razón social del elaborador. El incumplimiento de alguno de los requisitos hace perder el derecho al uso del distintivo durante los dos ejercicios siguientes al que se produjera el incumplimiento.

D.O. CAVA

Durante la presentación hoy a la prensa de los resultados del 2024, el mejor sumiller de Catalunya del año, Cyril Vermeulen del restaurante El Celler de Can Roca de Girona, ha dirigido una cata con 17 Cavas de Elaborador Integral. Actualmente forman parte de esta exigente categoría las cavas Alta Alella, Avinyó, Blancher, Bodegas Escudero, Can Sala, Can Suriol, Celler Carles Andreu, Gatell, Giró del Gorner, Juvé & Camps, Kripta, Mastinell, Ondarre, Parató Vinícola, Parés Baltà, Torné & Bel, y Vins El Cep.

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:

MAHALA WINE&

Esther del Pozo

estherdelpozo@mahala.es

663 373 816