vinetur

La D.O. Cava reunirá 25 bodegas con la mayor representación de la feria

La oferta superará las 112 referencias de cava en Sant Sadurní d’Anoia

miércoles 16 de septiembre de 2026



La D.O. Cava ha anunciado este miércoles, 16 de septiembre, que participará con 25 bodegas en Escumostra 2026, la feria de espumosos de Sant Sadurní d’Anoia que se celebrará del próximo 2 al 4 de octubre en el Parc Lluís Companys. La cita, que nació

hace tres décadas con el nombre de Cavatast, alcanzará este año su trigésima edición. El Consejo Regulador sostiene que la denominación será la que reúna más bodegas en el recinto y la única presente de forma ininterrumpida desde el origen de la muestra.

La oferta conjunta de esas 25 bodegas superará las 112 referencias de cava. Entre las participantes figuran cuatro con la distinción de Elaborador Integral: Blancher, Bolet, Torrens Moliner y Vins El Cep. Ese sello identifica a las bodegas que realizan todo el proceso de elaboración del cava en su propia finca, desde el inicio hasta el final.

Escumostra mantiene así el vínculo con el sector del cava en la localidad que ejerce como capital de esta denominación. La D.O. Cava recuerda que, cuando la feria se puso en marcha como Cavatast, las bodegas adscritas al sello participaron en su arranque y abrieron sus instalaciones al público. Treinta años después, el Consejo Regulador vincula su presencia en la feria a una estrategia de apoyo al territorio y de difusión del producto entre el consumidor final.

Dentro del programa de actividades, la D.O. Cava ha preparado para el próximo 3 de octubre, a las 18.00, la cata “Cava de Guarda Superior, la versatilidad de un origen”. La sesión incluirá cuatro referencias reconocidas en los Vinari 2025 y un maridaje con productos del territorio elaborado por Caram Caram. El precio fijado por la organización es de 30€.

Los cavas elegidos para esa cata son Ardea U més U Brut Rosé 2022, Vilarnau Brut Reserva Orgánico 2022, Sello d’Alsina Sardà Reserva Brut Nature 2020 y Claror Paratge Qualificat Can Prats 2016, de Vins El Cep. La propuesta, según el Consejo Regulador, busca mostrar la diversidad de perfiles que aportan los suelos, los microclimas y las largas crianzas en los Comtats de Barcelona, área que la denominación sitúa en el centro geográfico del cava.

La presencia de la D.O. Cava en Escumostra no se limitará a la exposición y a la cata. Durante los tres días de feria pondrá en marcha el Pasaporte de la D.O. Cava, una iniciativa pensada para ordenar la visita del público y añadir contenido divulgativo. El pasaporte podrá recogerse tanto en el estand de la denominación como en los de las bodegas participantes.

Ese material incluirá información sobre el origen y la historia del cava, las variedades de uva, el método tradicional de elaboración y el compromiso de la denominación con la sostenibilidad del territorio. El funcionamiento será acumulativo: cada copa consumida en una de las bodegas adheridas dará derecho a un sello del elaborador. Con tres sellos, los asistentes podrán canjear el pasaporte por un regalo directo en el estand de la D.O. Cava y entrar en un sorteo con visitas de enoturismo a bodegas para dos personas y botellas de cava seleccionadas.

La presidenta del Consejo Regulador, Marta Vidal, vincula la evolución de Escumostra con los orígenes del Cava en Sant Sadurní d'Anoia. Vidal afirma que la muestra creció desde las raíces del sector y que las bodegas de la denominación apostaron, desde el inicio, por acercar al gran público la cultura de los espumosos de calidad del territorio. También sostiene que, en esta edición, la D.O. Cava vuelve a acudir con la representación más amplia del certamen.

La feria servirá además para dar visibilidad a la figura del Elaborador Integral, una de las categorías que la denominación emplea para diferenciar a los productores que controlan todo el proceso en la misma propiedad. En un sector donde conviven modelos de producción distintos, ese sello subraya la integración del trabajo de viña y bodega bajo un mismo operador.

La D.O. Cava enmarca esta participación en un discurso más amplio sobre origen, trazabilidad y control. La denominación recuerda que el cava se elabora por el método tradicional, que el 90% de las variedades utilizadas son autóctonas y que sus productos están presentes en más de 150 países. También cifra en más de 2.000 las inspecciones presenciales anuales en viñedos y en 800 las comprobaciones en bodegas. A ello suma un panel de cata especializado en vinos espumosos formado por 57 enólogos y directores técnicos.