vinetur

# La Denominación de Origen Cava acerca el producto al público en la Fira de Novembre

La colaboración se centró en showcookings con degustación para vincularlo con la cocina de proximidad

lunes 23 de noviembre de 2026


amb el Gremi
Gremi d'Hostaleria
de Vilanova
D.O.
CAVA
www.cava.wine
D.O. CAVA

La Denominación de Origen Cava colaboró, según ha informado la propia entidad, en la Fira de Novembre de Vilanova i la Geltrú, celebrada del pasado 13 al 15 de noviembre, con una participación centrada en la relación entre el Cava y la gastronomía local. La organización del sello de calidad se sumó como entidad colaboradora de una cita que reunió durante tres días actividades vinculadas a la cocina, el comercio y las propuestas del territorio.

La presencia de la D.O. Cava se integró en la programación del Espai Clúster de Desenvolupament Econòmic, un espacio en el que participaron también el Gremi d'Hostaleria i Turisme del Garraf, Viu Comerç y Visit Vilanova. Durante la feria, este recinto acogió talleres, charlas, showcookings, concursos, actividades participativas y catas de vinos.

La aportación concreta de la D.O. Cava se concentró en los dos showcookings previstos para el pasado 13 de noviembre. A las 18.00 horas, la demostración de cocina en directo corrió a cargo de Pastisseria KINKAKAU, y a las 19.00 horas fue el turno de La Pokeria. Al término de cada sesión, los asistentes recibieron una copa de Cava, en una fórmula pensada para acercar el producto al público de la feria y vincularlo con la oferta gastronómica local.

La entidad sitúa esta colaboración dentro de su estrategia de presencia en iniciativas ligadas al territorio. El objetivo, de acuerdo con la D.O. Cava, es reforzar el contacto con los consumidores en espacios de encuentro abiertos a la ciudadanía y asociar el producto a experiencias de consumo ligadas a la restauración y a la cocina de proximidad.

Marta Vidal, presidenta de la D.O. Cava, afirma que "el Cava forma parte de nuestra cultura gastronómica y es un producto muy vinculado al territorio". En la misma línea, añade que participar en iniciativas como la Fira de Novembre permite acercarlo "a los consumidores en espacios para conocerlo y disfrutarlo", al tiempo que sirve para poner en valor la gastronomía local y el trabajo de los profesionales que la hacen posible. Vidal también señala la intención de seguir promoviendo espacios en los que el Cava se relacione con la gastronomía y con el público de una forma cercana.

Más allá de esta cita, la denominación aporta varios datos para subrayar el peso económico del sector. En Cataluña, la D.O. Cava reúne cerca de 29.000 hectáreas de viñedo y representa el 97% del vino espumoso que se elabora en la comunidad. Esa proporción sitúa al Cava como el principal referente de este segmento dentro del mercado catalán.

La incidencia es aún mayor en el Penedès, al que la entidad define como cuna histórica del Cava. Allí, la actividad ligada a esta denominación genera el 80% del valor de la viña, un porcentaje que, según la propia organización, refleja su papel en la continuidad de la actividad vitícola, en el mantenimiento del paisaje y en la estructura económica y social de la zona.

La colaboración con la Fira de Novembre se suma así a otras acciones con las que la D.O. Cava busca ampliar el conocimiento del producto entre los consumidores y reforzar su asociación con la gastronomía y con el territorio en el que tiene una parte esencial de su base productiva.