vinetur

# El Cava de Guarda Superior exhibe su potencial de envejecimiento ante profesionales del vino

La cata mostró cambios en aromas, sabores y texturas tras largas crianzas en botella

martes 24 de noviembre de 2026



La D.O. Cava participó este martes, 24 de noviembre, en MADRID TOP WINE by Peñín 2026 con una cata centrada en el Cava de Guarda Superior y en su capacidad de envejecimiento. La sesión reunió a 40 profesionales del sector y estuvo dirigida por la sumiller María José Huertas, responsable de vinos de NH Hotels España y sumiller del restaurante Paco Roncero de Madrid, que cuenta con dos estrellas Michelin.

La degustación llevó por título La excelencia del tiempo en el Cava: evolución, longevidad y complejidad del Cava de Guarda Superior. Durante la cita se probaron varios Cavas de Guarda Superior con puntuaciones de entre 94 y 98 puntos en la Guía Peñín 2027, con la intención de mostrar cómo la crianza prolongada en botella modifica aromas, sabores y texturas.

La D.O. Cava explica que la propuesta se centró en las elaboraciones de larga crianza para trasladar a los asistentes su potencial de guarda y su evolución con el paso del tiempo. El recorrido se apoyó en referencias pensadas para mostrar una mayor riqueza aromática y una complejidad más desarrollada a medida que avanzan los meses de crianza.

Marta Vidal, presidenta de la D.O. Cava, afirmó que el Cava de Guarda Superior representa la línea en la que la denominación quiere seguir avanzando, con más peso del origen, del tiempo de crianza, de la calidad y del trabajo que hay detrás de cada botella. Vidal añadió que la cata servía para mostrar que el cava de larga crianza puede alcanzar “cotas extraordinarias de complejidad, elegancia y longevidad”.

La categoría Cava de Guarda Superior agrupa los Cavas Reserva, Gran Reserva y de Paraje Calificado. Sus crianzas mínimas son de 18, 30 y 36 meses, respectivamente. La denominación precisa además que estas elaboraciones proceden de viñedos de más de diez años, con rendimientos limitados y bajo viticultura 100% ecológica.

A esas condiciones se suman el método tradicional y la segunda fermentación en botella, dos elementos que forman parte de la base técnica de estos espumosos. La D.O. Cava sostiene que ese conjunto de requisitos permite obtener vinos con perfil propio, vinculados a su origen y con buena aptitud para evolucionar durante periodos largos de crianza.

La presencia de la denominación en MADRID TOP WINE by Peñín 2026 se enmarca en su estrategia de dar más visibilidad a las categorías con más tiempo de crianza entre compradores, sumilleres y otros profesionales del vino. Con esta acción, el consejo regulador trató de reforzar el reconocimiento del Cava de Guarda Superior como una gama orientada a la calidad y a la guarda prolongada.