vinetur

# Así es el ambicioso proyecto creado para posicionar el Cava en los mejores restaurantes del mundo

Se ha lanzado en Londres este mes de julio y está previsto que alcance los principales mercados mundiales en los próximos años

miércoles 11 de julio de 2018




*Cavas Premium*

La DO Cava puso en marcha el pasado 9 de julio, en Londres, su nuevo proyecto 'The Cava Academy' dirigido a sumilleres.

Se trata de un proyecto muy ambicioso que pretende posicionar el Cava Premium entre los mejores restaurantes del mundo a través de la formación avanzada y específica para sus equipos de sumillería. Está previsto impulsar este proyecto en los principales mercados de Cava Premium en los próximos años.

Para poder ofrecer el máximo nivel académico, se ha contado con un elenco de profesores de máximo prestigio como:

- Lenka Sedlackova MW
- Fernando Mora MW
- Sarah Jane Evans MW
- Richard Hemming MW

- Matthew Longuere MS
- Silvia Grimaldo, Directora de Comunicación, DO Cava

Cada edición de "Cava Academy" contará con seis bloques formativos: historia y reglamento de la DO Cava; viticultura y variedades; enología, crianzas del cava y Cava de Paraje Calificado; cifras y promoción del cava y, por último, maridajes y perfecto servicio. En definitiva, se tratarán en profundidad diversos temas, desde el origen hasta el servicio, con el objetivo de formar profesionales realmente expertos en cava y aportándoles recursos tanto técnicos como prácticos que les ayuden a mejorar su oferta de cava en los restaurantes donde trabajan.

Además, al finalizar cada bloque se realizará una cata magistral para reforzar el temario impartido. Una vez concluidos los bloques formativos, los alumnos deberán realizar un examen tanto escrito como de cata a ciegas. Aquellos sumilleres que pasen ambas pruebas serán "Academists y official members of the Cava Academy". Así mismo, los tres alumnos con mejores calificaciones, recibirán un incentivo consistente en un viaje para conocer la región principal de la DO Cava durante varios días.




En esta primera edición, la formación se realizará en tres lunes consecutivos (9, 16 y 23 de julio) en el prestigioso 67 Pall Mall, considerado el mejor bar de vinos de Londres, y se ha contado con la participación de 45 alumnos, todos ellos sumilleres de los más prestigiosos restaurantes de la ciudad. Las plazas, limitadas, se agotaron en 48 horas quedando en lista de espera 40 sumilleres más que deberán esperar a la siguiente edición.

Este proyecto es una apuesta firme por la formación específica sobre Cava Premium a los principales prescriptores a nivel mundial, en línea con el intenso trabajo que se ha venido realizando desde la DO Cava en los últimos cuatro años, bajo el mandato de Pedro Bonet.