vinetur

Bodegas Sumarroca gana el Best in Class en CSWWC 2024

Marc Picón recibe el galardón en la histórica Merchant Taylors Hall de Londres

jueves 7 de noviembre de 2024



Bodegas Sumarroca ha sido galardonada con el premio Best in Class en los Champagne & Sparkling Wine World Championships 2024 (CSWWC) por su Sumarroca Brut Rosé 2021. El reconocimiento fue anunciado el pasado 24 de octubre durante la ceremonia celebrada en la histórica Merchant Taylors Hall de Londres, donde Marc Picón, director de exportación de la bodega, se encargó de recoger el premio en representación de la compañía. Este logro coloca a Sumarroca entre las bodegas de cava más destacadas a nivel internacional.

El galardón Best in Class se otorga a aquellos cavas que, tras haber obtenido una medalla de oro en el certamen, son sometidos a una serie de catas a ciegas adicionales para determinar el mejor de su categoría. Estas catas, llevadas a cabo bajo estrictos protocolos de anonimato y usando códigos para garantizar la imparcialidad, buscan establecer cuál de los galardonados con oro merece avanzar a la fase final, donde se disputan los Trofeos por Estilo. La obtención de este premio confirma la calidad del Sumarroca Brut Rosé 2021, que previamente había sido premiado con medalla de oro en el mismo concurso.

En la edición de 2024, Bodegas Sumarroca ya había conseguido otras dos medallas de oro en septiembre, una de ellas para su Sumarroca Gran Reserva Brut Nature 2020 y otra para el Sumarroca Brut Reserva Rosé 2021. Estos logros reflejan el compromiso de la bodega con la producción de cavas de alta calidad y su capacidad para destacarse en certámenes internacionales. El Sumarroca Brut Rosé 2021, elaborado con las variedades Pinot Noir y Macabeo, destaca por su color rosado de capa media, un perfil aromático que combina frutas rojas, como fresas, con sutiles notas florales. En boca, ofrece una sensación afrutada, con un toque untuoso y un final delicado.


SUMARROCA
VITICULTORS
FINCA FAMILIAR
RESERVA
BRUT
SUMARROCA
AGRICULTURA ECOLÒGICA
Elaborat a la propietat segons el Mètode Tradicional
2021
CAVA
Marc

La bodega, ubicada en Subirats, pertenece al Grupo Sumarroca, un proyecto que aúna tradición y conciencia ecológica. La Finca Sumarroca, donde se cultivan las uvas, se sitúa en un entorno privilegiado, cerca del río Anoia y bajo la influencia del Macizo de Montserrat, lo que proporciona un ecosistema único y biodiverso. Este entorno natural contribuye a la filosofía de sostenibilidad y respeto por el medio ambiente que define a la bodega. Bodegas Sumarroca trabaja con prácticas agrícolas sostenibles, minimizando el uso de materiales contaminantes y optimizando recursos para reducir la huella de carbono. Este compromiso se extiende también a sus otros proyectos, Aranca y Molí Coloma, enfocados en la producción de conservas vegetales y aceite de oliva virgen extra.

El Grupo Sumarroca se caracteriza por promover la autenticidad y la preservación de las variedades autóctonas. En el caso de Sumarroca, destacan el charco y el macabeo, mientras que Molí Coloma apuesta por variedades de olivo como la arbequina y la menos conocida Arbosana. Aranca, por su parte, se dedica a la producción de legumbres y vegetales tradicionales, como el Cigronet de l'Alta Anoia, el Fesol de Santa Pau y la lenteja de La Segarra.

Con esta serie de premios, Bodegas Sumarroca no solo refuerza su reputación como un actor clave en el mundo del cava, sino que también reafirma sus valores de responsabilidad social y compromiso ambiental. La bodega trabaja activamente para acercar la cultura del vino y la alimentación saludable a un público amplio, impulsando iniciativas inclusivas que promueven el conocimiento de sus productos y prácticas sostenibles.