

D0 Cava alza l'asticella: 100% biologico entro il 2025

scritto da Federico Gallo | 28 Aprile 2021



La *Denominación de Origen* spagnola più apprezzata nel mondo prosegue nella sua marcia verso una maggiore sostenibilità, inseguendo i gusti dei **consumatori internazionali**, che **rappresentano il 60% delle proprie vendite**.

Come afferma il presidente della D0, Javier Pagès, attualmente la produzione di Cava biologico ammonta a **13.780.711 bottiglie**, di cui il 34,09% è rappresentato da Cava Superiore.

È proprio la categoria del **Superiore**, Cava Reserva (minimo 18 mesi di affinamento sui lieviti), Gran Reserva (minimo 30 mesi) e Cava de Paraje Calificado (da specifici appezzamenti e con un minimo di 36 mesi sui lieviti), ad essere interessata, con l'introduzione di **nuove regolamentazioni** che porteranno la denominazione ad avere gli **standard più esigenti**, tra quelli relativi ai vini spumanti.

In aggiunta all'obiettivo di raggiungere il 100% in biologico, il Cava Superiore potrà essere prodotto esclusivamente da **vitigni di almeno 10 anni di età** e con una **resa massima di 10.000 chili per ettaro**. I 370 produttori membri del consorzio dovranno inoltre assicurare la piena tracciabilità del prodotto, **dalla vite fino alla bottiglia**.