

CAVA  
MEETING  
— ★ —  
2025

D.O. CAVA

# EL TERRITORIO DEL CAVA

— ★ —  
9-11 NOV 2025

EL PENEDEÈS  
(BARCELONA)

— ★ —

# DOMINGO 9 NOV

20h

## Cena de bienvenida

Restaurante Beso. Hotel ME Terramar Sitges

# LUNES 10 NOV

9 - 9.15h

## Recepción y Llegada invitados

9.15 - 9.25h

### **Bienvenida**

Javier Pagés, *presidente del Consejo Regulador de la D.O. CAVA*

9.25 - 11h

### **Talks | La excelencia del Método Tradicional | Novedades y retos de futuro**

Expertos internacionales de universidades y diferentes zonas vinícolas de espumosos del mundo, nos presentarán las últimas novedades y retos en la elaboración de vinos espumosos con el método tradicional.

**Charles Zuker**, *profesor de Bioquímica y Biofísica Molecular y de Neurociencia en la Universidad de Columbia. Chile.*

**Gabriel Lepousez**, *investigador en el Instituto Pasteur. Francia.*

**Cristina Mercuri**, *fundadora de Mercuri Wine Club. Italia.*

**Pere Pons Mercadé**, *profesor Universidad Rovira i Virgili y enólogo Cava Miquel Pons. España.*



11.05 - 12.05h

**Cata | Cava & Jerez. La magia oxidativa y caliza**

Cata donde hermanaremos la DO CAVA con las Denominaciones de Origen del Marco de Jerez, donde descubriremos que tiene muchos puntos en común, a través de una armonía con jamón ibérico.

Ferran Centelles, *Drinks Manager de elBulliFoundation. España.*

Robert Tetas, *sumiller del restaurante Sobretablas. España.*

Enrique Tomás, *fundador de las jamonerías Enrique Tomás. España.*

Albert Tomás, *CEO de las jamonerías Enrique Tomás. España*

---

12.10 - 13.10h

**Mesa redonda | El negocio del Cava**

Moderadora: **María Naranjo**, *directora de la Industria Alimentaria ICEX España Exportación e Inversiones. España.*

**Xavier Ybargüengoitia**, *Ex-presidente Director General de Estates & Wines, The Moët-Hennessy Wine Division. España.*

**Anna Vicens**, *vicepresidenta UES y responsable de tiendas de Wine Palace. España.*

**Pierre Mansour**, *director of Wine en The Wine Society. Reino Unido.*

**Jordi Paronella**, *Wine director José Andrés Group. Estados Unidos.*

**Laura Williamson MS- CWE**, *propietaria de Unlock Your Palate Inc y socia de RingIT Inc. Estados Unidos.*

**Antonio Menéndez**, *director general The Library. España.*

---

13.15h

**Showroom | Inicio**

Showroom de más de 100 Cavas de Guarda Superior de más de 50 bodegas de la D.O. CAVA. *Se mantendrá abierto hasta el final Cava Meeting.*



13.15 - 15.15h

**Almuerzo | Degustación de cocina mediterránea**

---

15.20 - 16.50h

**Cata | Cavas del más allá: +100 meses de crianza**

Una gran cata de los Cavas de más alta calidad, con más de 100 meses de crianza.

Essi Avellan MW, *experta en vinos espumosos. Finlandia.*

Ramon Francàs, *periodista y sumiller. España.*

16.55 - 17.55h

**Mesa redonda** | ¿La D.O. CAVA es solo un negocio o también un compromiso?

**Perspectivas de futuro y compromiso con el territorio.**

Visión de diversos actores del compromiso y la necesidad de preservar el territorio y los viñedos, así como de trabajar en común para salvaguardarlo.

Moderador: **Pedro Ballesteros MW**, *primer Master of Wine español. España.*

*Próximamente comunicaremos los ponentes.*

---

18 - 19.30h

**Cata** | **Grandes Cavas de viñedo, el terroir**

Cata de la diversidad y las características de los terroirs de la D.O. CAVA a través de Cavas de viñedos singulares.

**Sarah Jane Evans MW**, *editora colaboradora para Decanter. Reino Unido.*

**Roberto Durán MS**, *head sommelier de 67 Pall Mall Singapur. Singapur.*

---

19.30 - 19.45h

**Clausura**

Hble. Sr. **Òscar Ordeig i Molist**, *Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.*

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

---

21h

**Cena de Gala** | **Armonización del Cava con las cocinas del Mundo.**



## MARTES 11 NOV

**Jornada de vista a bodegas para conocer de primera mano el territorio del Cava.**

Próximamente se comunicará el programa de visitas a bodegas de la D.O. CAVA.



#cavameeting  
[www.cava.wine](http://www.cava.wine)