



MEMÒRIA 2021

AECAVA

Associació d'Elaboradors de Cava



ÍNDEX

1. PRESENTACIÓ	5
1.1. Presentació del President	6
1.2. La nostra entitat	8
2. ÒRGANS DE GOVERN I ORGANITZACIÓ INTERNA	9
2.1. Organigrama	10
2.2. Assemblea General	11
2.3. Junta Directiva	12
2.4. Grup Petits Elaboradors de Cava	13
2.5. Comissions	14
2.5.1. Comissió Executiva	14
2.5.2. Comissió Grup Petits Elaboradors de Cava	14
2.5.3. Comissió Tècnica	15
2.5.4. Grup de Viticultura	19
2.5.5. Comissió de Recursos Humans	20
2.5.6. Comissió de Marketing	20
2.5.7. Comissió d'Enoturisme	21
2.5.8. Comissió Ètica	21
2.6. Equip	22
2.7. Assessors	23
3. ÀREES D'ACTUACIÓ	25
3.1. REPRESENTACIÓ I DEFENSA DEL SECTOR	26
3.2. SERVEIS A L'ASSOCIAT	35
3.2.1. Informació	35
3.2.2. Formació	37
3.2.3. Consultoria	44
3.2.4. Comercialització	44
3.2.5. Enoturisme	45
3.2.6. Altres	50
3.3. COMUNICACIÓ I MARKETING	53
3.3.1. Departament de premsa	53

3.3.2. Comunicació digital	53
3.3.3. Accions digitals	57
3.3.4. Seminaris de Cava	61
4. ACTUALITAT SECTORIAL	70
4.1. Estadístiques 2021	70
4.2. Nova normativa	73
4.3. Mercats exteriors	78
4.4. Ecovidrio	81

1

PRESENTACIÓ

1.1. Presentació del President



Benvolguts associats/es,

Em plau presentar-vos la Memòria de l'entitat corresponent a l'any 2021.

En aquest document trobareu un resum de totes les activitats dutes a terme des de la nostra entitat, així com un recull de les novetats més destacades des del punt de vista sectorial.

Des d'una perspectiva global, tot i que el 2021 va començar amb incerteses a conseqüència de la COVID-19, també va significar l'inici del camí cap a la "normalitat". Les dades positives de consum i de vendes de Cava respecte al 2020 (252M d'ampolles, +17%), començaven a mostrar els primers signes de recuperació econòmica tot i que els efectes de la pandèmia encara eren presents, destacant una situació d'escassetat de matèries primeres i el consegüent augment de preus en el nostre sector, amb el risc que aquest anés en detriment del consum.

Des del punt de vista sectorial, també voldria destacar el 2021 com l'any de la consolidació de la unió entre Institut del Cava i PimeCava. Aquest fet es veu reflectit en tots els nivells de la nostra associació. Des del nostre òrgan de govern, la Junta Directiva, amb 25 vocals representants d'empreses de perfils diversos i estratègies diferenciades, fins a les comissions i grups de treball, on totes les empreses participen aportant els seus punts de vista i idees en pro del benefici comú.

Així mateix, crec que també és important destacar el fet de continuar comptant amb el suport del Departament d'Agricultura. Especialment, pel fet d'ajudar a donar continuïtat als ajuts a l'ús de most concentrat rectificat per a l'elaboració d'escumosos de qualitat. En aquest sentit, animo a les empreses a fer-ne ús, ja que una de les virtuts que té el MCR és la de ser una eina més per ajudar a l'equilibri oferta-demanda.

També voldria recordar que a finals del 2020 vam aprovar el Pla estratègic del Cava (PE) que el 2021 ha estat un any, on des del Consell Regulador, amb els nostres vocals representants, s'ha treballat intensament per "aterrar" aquest

ambició Pla. El 2022 serà l'any de la implementació del Pla, essent alhora un any d'eleccions al CRC. Crec que el resultat de les mateixes ha d'anar en consonància amb la continuïtat del Pla estratègic, garantint la seva execució. Per això, hem fet un primer pas. Hem aprovat uns pressupostos del Consell que són el reflex de la recuperació d'una certa normalitat pre-pandèmia. Aquest pressupost permetrà, entre altres, que el CRC pugui comunicar les novetats del PE. També serà, tant o més important, que les empreses, des dels seus propis canals, en facin difusió. En definitiva, a parer meu, la legislatura vinent del Consell ha d'estar inequívocament marcada pel finançament del PE.

Finalment, com no pot ser d'altra manera, agraeixo a tots els associats/es, a la Junta directiva, a les comissions i als grups de treball, tota

la feina i hores que dediquen a la nostra associació. En aquest sentit, voldria fer un especial esment a la nostra comissió tècnica que ha desenvolupat un treball lloable en relació al nou PE, amb la seva anàlisi i aportacions per fer-lo de més fàcil aplicació per a les empreses, l'elaboració d'una guia d'aplicació i l'organització d'una jornada formativa, etc.

Vull acabar aquesta carta de presentació d'aquesta Memòria agraint la feina de l'equip d'AECAVA que sempre vetlla perquè les propostes i iniciatives acabin cristal·litzant, ajudant a fer que la nostra entitat sigui una entitat participativa i dinàmica.

A tots vosaltres, de nou, moltes gràcies.

DAMIÀ DEÀS GUAL - President

1.2. La nostra entitat

QUI SOM

AECAVA som una associació de cellers elaboradors de Cava fundada al 1953 a Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). En termes econòmics representem el 90% del sector elaborador.

MISSIÓ

Representar i defensar els interessos de les empreses elaboradores de Cava i contribuir, amb les nostres activitats, al desenvolupament de la indústria del Cava, la seva imatge, tradició i prestigi.

ÀREES D'ACTUACIÓ

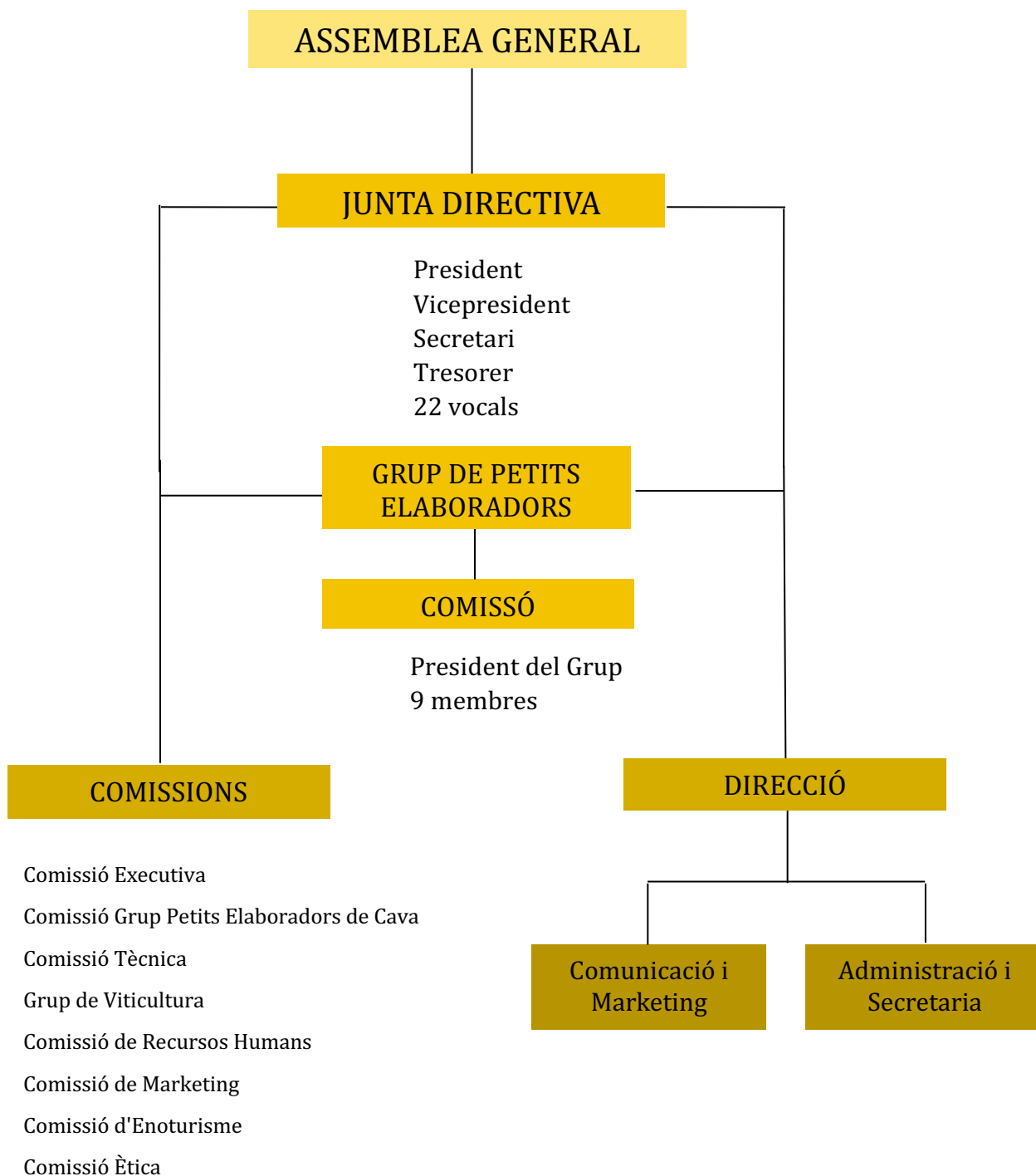
Oferim una àmplia gamma de serveis que inclou:

- Informació sectorial
- Consultoria especialitzada
- Formació
- Suport a la comercialització
- Suport a l'enoturisme
- Negociació del Conveni del Cava i dels Vins Escumosos de Catalunya
- Departament de premsa i comunicació

2

ÒRGANS DE
GOVERN I
ORGANITZACIÓ
INTERNA

2.1. Organigrama



2.2. Assemblea General

Agrupació Viticultors Artesanals, S.L.
Agustí Torelló, S.A.
Alta Alella, S.L.
Antonio Mascaró, S.L.
Avinyó Vinyaters, S.L.
Berral i Miró, S.L.
Blancher Capdevila Pujol, S.A.
Bodegas Ca n'Estella, S.L.
Bodegas Capità Vidal, S.L.
Bodegas Escudero, S.L.
Bodegas Jaume Serra, S.L.
Bodegas Muga, S.L.
Bodegas Pinord, S.A.
Bodegas Trobat, S.A.
Bodegues Sumarroca, S.L.
Can Quetu, S.L.
Canals i Munné, S.L.
Castell d'Age, S.A.
Castell d'Or, S.L.
Castellblanch, S.A.
Castelo de Pedregosa, S.L.
Cavas del Castillo de Peralada, S.A.
Cavas J. Hill, S.L.
Cavas Parés Baltà, S.A.
Celler Carles Andreu, S.L.
Celler Coop. d'Artés, SCCL (Artium)
Celler Reverté, SCP
Celler Vell, S.A.
Cellers Alsina, S.L.
Cellers Carol Vallès, S.L.
Cellers Most Doré, S.L.
Codorníu, S.A.
Freixenet, S.A.
Gatell Estate Wines, S.L.
Gibert Arissa, Jaume
Giró del Gorner, S.L.
Giró Ribot S.L.
Gonzalez Byass, S.A. (Vilarnau)
Colomer Elaboradors Artesans, S.L.
Covides, SCCL
Ferrer Mata, S.L.
Heretat Guilera, S.L.
Finca Castell de Subirats, S.A.
Heretat Mas Tinell, S.L.
Heretat Mestres, S.L.
Jaume Giró i Giró, S.L.
Josep Masachs, S.L.
Jovani Vins, S.A.
Juvé i Camps, S.A.
Marqués de la Concordia Family of Wines, S.L.
Masia Puigmoltó, S.L.
Masia Vallformosa, S.L.
Masolivé, S.A.
Massana Noya, S.L.
Molí Parel·lada, S.L.
Mont Marçal Vinícola, S.A.
Pagès Entrena, S.L.
Parató Vinícola, S.L.
Pere Canals, S.L.
Pere Ventura i família, S.L.
Perez Roura, Juan A.
Pons i Fons Elaboradors, S.L.
Pujol Vilallonga, Joan
Ramon Canals Canals, S.A.
Raventós Rosell, S.L.
Rexach Baqués, S.A.
Ricard M. de Simón, S.A. (Rimarts)
Rigol Ordi, Maria
Roger Goulart, S.A.
Rovellats, S.A.
SAT, Mas Lluet (cava Bolet)
Segura Pujadas, Joan
Segura Viudas, S.A.
U més U fan tres, S.L.
V.C. Monastell, S.L.
Vinícola de Sarral
Vins El Cep, S.L.
Viña Torreblanca, S.L.

2.3. Junta Directiva



PRESIDENT
Sr. Damià Deàs
(VILARNAU)



VICEPRESIDENT PRIMER
Sr. Pere Ferrer
(FREIXENET)



VICEPRESIDENT SEGON
Sr. Carles Andreu
(CARLES ANDREU)



TRESORERA
Sra. M. Rosa Giró
(GIRO RIBOT)



SECRETARIA
Sra. M. del Mar Torres
(AECAVA)



VOCAL
Sr. Josep Maria Pujol Busquets
(ALTA ALELLA)



VOCAL
Sr. Alex Torelló
(AGUSTI TORELLÓ)



VOCAL
Sr. Ricard Gil
(COVIDES)



VOCAL
Sra. Marta Giró
(GIRO DEL GORNER)



VOCAL
Sr. Ramon Giró
(JAUME GIRO I GIRO)



VOCAL
Sr. Joan Juvé
(JUUVÉ & CAMPS)



VOCAL
Sr. Antoni Olivé
(MARQUÉS DE LA CONCORDIA)



VOCAL
Sr. Joan J. Totes
(PINORD)



VOCAL
Sra. Montserrat Mascaró
(MASCARÓ)



VOCAL
Sr. Joan Aura
(MESTRES)



VOCAL
Sr. Pere Nin
(MOST DORÉ)



VOCAL
Sr. Joan Pagès
(PAGES ENTRENA)



VOCAL
Sr. Josep Elias
(PARATO)



VOCAL
Sr. Pere Ventura
(PERE VENTURA)



VOCAL
Sr. Eugeni Llos
(PERELADA)



VOCAL
Sr. Pedro Muñoz
(ROGER GOLLART)



VOCAL
Sr. Josep Palau
(SEGURA VIUDAS)



VOCAL
Sr. Joaquim Tosas
(SUMARROCA)



VOCAL
Sra. Maria Vidal
(VALLFORMOSA)



VOCAL
Sra. Maite Esteve
(VINS EL CEP)

2.4. Grup Petits Elaboradors de Cava

Al 2020, fruit de l'acord d'unió amb Pimecava, es va crear el Grup dels Petits Elaboradors de Cava. El Grup està format per empreses del Subcens D4 del Consell Regulador del Cava o empreses amb una producció anual de menys de 500.000 ampolles.

El funcionament del Grup està regulat per un reglament de règim intern. D'acord amb aquest reglament, el Grup està representat per una comissió formada per un màxim de 10 membres, essent el seu representant alhora el vicepresident segon de la nostra entitat. Al 2020, la comissió va escollir com a representant al Sr. Carles Andreu (Celler Carles Andreu), actual vicepresident segon d'AECAVA.

Membres del Grup dels petits elaboradors de Cava:

Alta Alella, S.L.	Heretat Mas Tinell, S.L.
Antonio Mascaro, S.L.	Heretat Mestres, S.L.
Avinyó Vinyaters, S.L. - Cava Avinyó	Jaume Giró i Giró, S.L.
Berral i Miro, S.L.	Juan Antonio Perez Roura
Blancher Capdevila Pujol S.A.	Maria Rigol Ordi
Bodegas Capità Vidal, S.L.	Masolivé S.A.
Bodegas Trobat S.A	Massana Noya, S.L.
Canals & Munné, S.L.	Pagès Entrena S.L
Castell D'age S.A	Parató Vinícola S.L.
Celler Carles Andreu, S.L.	Pons i Font Elaboradors, S.L.
Celler Coop. D'artès, Sccl	Ramon Canals Canals S.A
Celler Reverté, Scp	Raventós Rosell, S.L.
Celler Vell, S.A.	Rexach Baqués, S.A.
Cellers Carol Vallès, S.L.	Ricard M. De Simon, S.A.(Rimarts)
Ferrer Mata, S.L. (El Mas Ferrer)	Rovellats S.A.
Finca Castell De Subirats, S.A.	Sat Mas Lluet (Cava Bolet)
Gatell State Wines, S.L. (Cava Gatell)	VC Monastell S.L.
Gibert Arissa, Jaume	Vins El Cep, S.L.
Giró Del Gorner S.L.	Viña Torreblanca, S.L.
Heretat Guilera, S.L.	

2.5. Comissions

AECAVA té establert un sistema de comissions que té com a objectiu afavorir la participació dels cellers i crear sinèrgies per a l'impuls d'iniciatives d'interès per al nostre sector.

2.5.1. Comissió Executiva:

Bruno Colomer (Codorníu)
Carles Andreu (Celler Carles Andreu)
Damià Deàs (Vilarnau)
Joan Juvé (Juvé & Camps)
Joaquim Tosas (Bodegues Sumarroca)
Josep M. Pujol-Busquets (Alta Alella)
Josep Palau (Segura Viudas)
Pere Ventura (Pere Ventura)

Les seves finalitats son:

- 1) Ser un òrgan dinamitzador i motor de propostes per traslladar a la Junta directiva.
- 2) Recolzar al president en les seves tasques de representació i defensa dels interessos de l'associació.

2.5.2. Comissió Grup dels Petits Elaboradors de Cava:

President: Carles Andreu (Celler Carles Andreu)
Joan Aura (Heretat Mestres)
Joan Pagès (Pagès Entrena)
Josep Cardona (Rovellats)
Maite Esteve (Vins El Cep)
Marta Giró (Giró del Gorner)
Montserrat Mascaró (Antonio Mascaró)
Oriol Trullàs (Raventós Rosell)
Ramon Giró (jaume Giró i Giró)
Ricard Martínez (Rimarts)

Al 2021, la comissió del Grup de Petits Elaboradors va celebrar una reunió el 12 d'abril de 2021.

Temàtiques tractades:

- Redacció final de la menció “elaborador integral”.
- Pressupost del CRC 2021.
- Informació sobre la reunió amb el Director general d'alimentació del DARP del 02/02/2021 per tractar la temàtica

2.5.3. Comissió Tècnica:

President: Manel Quintana (Freixenet)
Àlex Torelló (Agustí Torelló)
Antoni Olivé (Marqués de la Concordia Family of Wines)
Bruno Colomer (Codorníu)
Elisabet Figueras (C. Castillo de Perelada)
Ernest Martínez (Rimarts)
Eva Plazas (Vilarnau)
Gerardo Alcober (Most Doré)
Glòria Vilomara (Juvé & Camps)
Jaume Gustems (Masia Vallformosa)
Joan Rovira (Giró Ribot)
Maite Esteve (Vins el Cep)
Maria Galup (Covides)
Meritxell Parera (Segura Viudas)
Mireia Pujol-Busquets (Alta Alella)
Mireia Tetas (Marrugat)
Montserrat Mascaró (Antonio Mascaró)
Pedro Muñoz (Roger Goulart)
Sebastià Galimany (Pere Ventura)

Al 2021, la Comissió tècnica va celebrar 5 reunions:

- 20 de gener
- 3 de febrer
- 18 de febrer
- 19 de maig
- 24 de novembre

Temàtiques tractades:

Les reunions del 20 de gener i del 3 i 18 de febrer, van ser reunions de treball monogràfiques per tractar 2 temes concrets:

- 20 de gener: Aportacions d'AECAVA al nou e-RVC.
- 3 i 18 de febrer: Nou plec de condicions de la DOP Cava.

- **Nou e-RVC**

Al 2021 vam crear un grup de Treball específic per fer el seguiment, estudiar i preparar propostes per al nou e-RVC que es preveu entri en funcionament al 2023.

Components del grup de treball:

Representant: Jaume Gustems (Masia Vallformosa, S.L.)
Vicenç Galbany (Alta Alella, S.L.)
Imma Pausas (Codorníu, S.A.)
Montse Espinosa (Covides, SCCL)
Josep Gavaldà (Freixenet, S.A.)

Es va sol·licitar a les empreses que traslladessin les seves aportacions a AECAVA en base a una plantilla elaborada pel DARP. Seguidament, AECAVA va recollir totes les aportacions en un únic document que es va analitzar amb detall pel grup de treball. El document va ser remès al DARP i recollia les següents qüestions:

En relació a la problemàtica detectada:

Es detecten diferents problemàtiques en relació a:

- Sistema informàtic
- Presentació via telemàtica de documents
- Relació del RVC amb altres sistemes (CCPAE)
- Problemes de gestió amb el sistema i informació facilitada pel RVC

Propostes de millora o petició:

Es presenten propostes en relació a:

- Funcionament via telemàtica
- Ciber-seguretat
- Relació del RVC amb el CCPAE
- Edició de dades
- Impressió d'informes
- Completar la informació continguda a l'actual RVC

Durant l'any el DARP va anar convocant diverses reunions virtuals que aniran continuant en el temps a mesura que es vagi definint més el nou e-RVC.

- **Nou Plec de condicions de la DOP Cava**

El 3 de febrer i el 8 de febrer de 2021 es van celebrar dues reunions monogràfiques per tractar el contingut del nou Plec de condicions de la DOP Cava.

Com a punt de partida, el president de la comissió, Manel Quintana, va elaborar un document amb les novetats introduïdes pel nou plec de condicions de la DOP Cava que estava pendent de publicació en el BOE. Posteriorment, els membres de la comissió van remetre a AECAVA les seves aportacions. Finalment, es va elaborar una proposta de document.

En especial, algunes de les problemàtiques més significatives que es van detectar van ser: la implantació del nou Registre de Guarda Superior abans de la propera verema i la determinació de l'edat mínima de 10 anys de les vinyes inscrites en el registre. Finalment, es va acordar que una representació de la comissió tècnica es reunís amb el secretari i el responsable dels serveis tècnics del CRC per analitzar el document i aclarir dubtes.

- **Presentació de la Guia Tècnica sobre les novetats del Plec de condicions**



El treball de la comissió tècnica va culminar amb l'edició d'un document molt complert i que va conformar una Guia Tècnica. Finalment, la Guia tècnica va ser presentada de forma telemàtica a tots els associats el 18 de juny.

- **Inscripció voluntària al registre de Guarda Superior el primer any**

Des d'AECAVA vam dirigir una carta al president de la DO Cava proposant l'aprovació de la voluntarietat de la inscripció al Registre de Guarda Superior durant el primer any d'aplicació del nou plec de condicions però trobant alhora fórmules que no comprometessin la seva implementació. D'aquesta manera, aquesta proposta podria ajudar, tant als operadors com al Consell, Regulador a perfeccionar el funcionament del Registre, de manera que quan la inscripció sigui obligatòria, aquesta es podria realitzar d'una forma fluida per a totes les parts.

- **Sortida al mercat dels estocs de Reserva, Gran Reserva i Paratge Qualificat com a Guarda Superior**

Una altra qüestió que es va considerar important era la determinació d'un període transitori que permetés accelerar la sortida al mercat, tant bon punt entrés en vigor el nou plec de condicions, dels estocs de Caves Reserva, Gran Reserva i Paratge Qualificat.

- **Trasllat de temes informatiu tractats a les reunions de la Federación Española del Vino**

Es va informar de les següents temàtiques:

- Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia. (Fondos NEXT GENERATION)
- I+D+i: nova agenda estratègica
- Avantprojecte de Llei de residus i Reglament d'Envasos (España)
- Novetats tècniques en mercats Internacionals (Japó, Rússia)
- Altres (vins naturals, Resolucions OIV).

- **Presentació dels resultats del qüestionar de Valoració Qualitativa de la Verema 2021**



A la reunió del 19 de novembre, es van presentar els resultats del segon qüestionari de valoració de les verema 2021. Van facilitar les dades les empreses associades així com alguns cellers elaboradors de vi base per tal de que hi hagués una major representativitat.

En aquesta ocasió, vam aconseguir arribar a una representativitat de més del 70% de la zona Comtats de Barcelona, el que va ser tot un èxit.

Al 2021 es van editar els primers "Informes de Viticultura Comtats de Barcelona"

2.5.4. Grup de viticultura:

- Representant:** Lluís Xavier Coll (Masia Vallformosa)
- Àlex Torelló (Agustí Torelló)
- Carles Andreu (Celler Carles Andreu)
- Eudald Massana (Massana Noya)
- Imma Pausas (Codorníu)
- Josep Jiménez (Juvé i Camps)
- Josep M. Galimany (Covides)
- Meritxell Parera (Freixenet)
- Miquel Llordes (Vinícola de Sarral)
- Òscar Llombart (Bodegues Sumarroca)
- Sergi Martí (Vilarnau)
- Vicenç Galbany (Alta Alella)

El Grup de viticultura és un grup independent de la comissió tècnica. Està format per experts/es en viticultura. El Grup té una comunicació fluida amb la comissió tècnica pels temes d'interès comú.

Al 2021, fruit del treball dels tècnics del grup de viticultura, des d'AECAVA es van editar els primers "Informes de Viticultura de Comtats de Barcelona", concretament, els mesos de maig, juny, juliol i agost. L'objectiu d'aquests informes és oferir informació sobre la situació de la vinya durant els mesos més importants de la campanya vitícola.



2.5.5. Comissió de Recursos Humans:

President: Antoni Olivé (Marqués de la Concordia)
Azahara Cantón (Codorníu)
Cristina Garcia (Freixenet)
Ernest Martínez (Rimarts)
Isabel Pérez (Masia Vallformosa)
Carmiña García (Covides)
Pere Pons (Miquel Pons)
Sandra Ripoll (Juvé i Camps)

Al 2021, la comissió va celebrar dues reunions, el 6 de maig i el 26 d'octubre de 2021.

Temàtiques tractades:

- Conveni col·lectiu de treball del Cava i dels vins escumosos de Catalunya. Estat actual i línies a seguir.
- Formació: desenvolupament de l'estratègia de formació d'AECAVA per la organització de cursos especialitzats per l'oferiment als associats.

2.5.6. Comissió de Marketing:

President: Joaquim Tosas (Sumarroca)
Christophe Marquet (Covides)
Cristina García (Castell d'Or)
Eduard Sanfelíu (Giró Ribot)
Elisabet Díaz (Celler Carol Vallès)
Gemma Torelló (Agustí Torelló)
Glòria Collell (Freixenet)
Joel Alegret (Vilarnau)
Josep Tetas (Pinord)
Laura Mur (Codorníu)
Maria Font (Olivé Batllori)
Marta Giró (Giró del Gorner)
Oriol Massana (Massana Noya)
Ricard Martínez (Rimarts)
Ruben Pedregosa (Castelo de Pedregosa)
Silvia Rodriguez (Masia Vallformosa)
Toni Forés (Juvé & Camps)
Valérie Veilleux (Alta Alella)
Xavier Masat (Perelada Chivite)

Nota: aquesta part està àmpliament tractada a l'apartat "Àrees d'actuació / Comunicació i Marketing".

2.5.7. Comissió d'Enoturisme:

President: Miquel Herrero (Juvé&Camps)
Candela Navia (Agustí Torelló)
Elisabet Díaz (Celler Carol Vallès)
Irene Guasch (Giró Ribot)
Joan Pagès (Pagès Entrena)
Júlia Gómez (Codorníu)
Marta Giró (Giró del Gorner)
Mercè Sumarroca (Sumarroca)
Miquel Herrero (Juvé & Camps)
Ricard Martínez (Rimarts)
Glòria Collell (Segura Viudas)
Tònia Castells (Freixenet)
Valérie Veilleux (Alta Alella)

Nota: aquesta part està àmpliament tractada a l'apartat "Àrees d'actuació / Enoturisme".

2.5.8. Comissió Ètica

President: Damià Deàs (Vilarnau)
Josep Palau (Freixenet S.A.)
Pere Ventura (Pere Ventura i Família S.L.)
Joaquim Tosas (Bodegues Sumarroca S.L.)

2.6. Equip



Maria del Mar Torres

Direcció

Llicenciada en Dret per la Universitat de Barcelona, Màster en Comerç internacional de vins i espirituosos de la Burgundy Business School (França) i Curs Superior en Comunicació (ESADE). Nivell Advanced del WSET. Directora de l'associació des del 2004.



Anna Gual

Comunicació i Marketing

Llicenciada en Comunicació Audiovisual per la Universitat Pompeu Fabra, Màster en Gestió de projectes per la Universitat de Barcelona i Màster en Direcció de Marketing i Gestió comercial per ESIC Business & Marketing School. Responsable de Comunicació a AECAVA des del 2015.



Glòria Sanabra

Administració i Secretaria

Tècnic especialista de formació professional de segon grau branca administrativa i comercial. És la responsable del Departament d'Administració i Comptabilitat i de l'Àrea d'Atenció a l'Associat des de l'any 1992.

2.7. Assessors

- **Laboral i Fiscal:**

Francesc Xavier de la Trinxeria, advocat

- **Exportació:**

Cambra Oficial de Comerç i Indústria de Terrassa

- **Legislació Vitivinícola:**

SEAIN. Félix Pérez, advocat

- **Enoturisme:**

Zaida Semprún, tècnica en enoturisme



3

ÀREES D'ACTUACIÓ



3.1. REPRESENTACIÓ I DEFENSA DEL SECTOR

Associacions i col·laboracions

AECAVA forma part i col·labora directament amb les següents entitats i associacions:

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO



La finalitat fonamental de la Federació és la representació, defensa i promoció, davant dels organismes públics i privats, en l'àmbit estatal i internacional, dels interessos de les empreses dedicades a l'activitat industrial d'elaboració i comerç de tota classe de vins.

www.fev.es

FOMENT DEL TREBALL



Foment del Treball Nacional és la confederació que representa els empresaris i la indústria catalana. Com a organització té la missió de defensar els interessos dels empresaris catalans. tot promovent un entorn favorable per a l'activitat productiva.

www.foment.com

PATRONAT FUNDACIÓ PRO-PENEDÈS



La fundació crea i apropa a la comarca totes aquelles iniciatives que incideixen en el camp de la informació i formació del món de l'empresa.

www.propenedes.com

PATRONAT VINSEUM



Museu de les cultures del Vi de Catalunya.
www.vinseum.cat

CAVATAST



La mostra de caves i gastronomia de Sant Sadurní d'anoia, amb 24 edicions celebrades, agrupa una cinquantena d'elaboradors de cava i d'empreses de restauració.

www.santsadurni.cat/cavatast

CONFRARIA DEL CAVA



La Confraria del Cava, fundada al 1979, és una associació sense afany de lucre, dedicada a la divulgació i la promoció genèrica del Cava.

www.confrariacava.com

PENEDÈS TURISME



El Consorci de Promoció Turística de l'Alt Penedès, a Vilafranca de Penedès, promou la comarca a través del turisme actiu i cultural i de l'enoturisme.

www.penedesturisme.cat

Relacions sectorials

Al 2021 vam mantenir contactes amb els següents organismes i entitats:

- Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia
- Ajuntament de Vilafranca del Penedès
- Associació de Viticultors del Penedès
- Associació Vinícola Catalana
- Confraria del Cava
- Consell Regulador del Cava
- Consorci de Promoció Turística de l'Alt Penedès
- Dpt. d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya
- Dpt. de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya
- ECOVIDRIO
- Federació Empresarial Gran Penedès Garraf
- Fundació Pro Penedès
- Federación Española del Vino
- INCAVI
- INNOVI
- Institut Agrícola Sant Isidre
- Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC)
- PRODECA
- Unió de Pagesos
- VINSEUM
- Wine Business School

El mes de maig de 2021, dins del marc de l'Assemblea General de la nostra associació, vam fer la presentació en primícia del nou Codi Ètic d'AECAVA.

Els principis i valors definits en aquest Codi ètic volen demostrar el compromís d'AECAVA i dels cellers elaboradors de Cava amb el sector i la societat, així com la nostra voluntat de treballar per contribuir a garantir la sostenibilitat i la unió del sector.

El Codi ètic recopila una sèrie de valors i principis que tant la nostra associació com tota empresa associada a AECAVA ha d'observar en l'exercici de les seves actuacions. Aquests valors i principis pretenen també afavorir la cohesió dins l'associació així com la unitat i la imatge del sector del Cava.

Els principis i valors recollits al Codi ètic d'AECAVA són:

- Sostenibilitat i innovació
- Honestedat
- Transparència
- Foment de la reputació del Cava
- Respecte a la lliure competència
- Diàleg i negociació
- Unitat empresarial
- Foment de la participació interna
- Organització i funcionament democràtics
- Respecte a la confidencialitat

El Codi ètic també fa esment a la relació d'AECAVA i dels cellers amb els treballadors, amb les empreses, amb les proveïdors i destina un apartat a la salut i seguretat en el treball i a la promoció del consum moderat i responsable.

Per garantir el compliment d'aquest Codi ètic, AECAVA vam crear una Comissió ètica formada per 3 vocals de la Junta Directiva i que és l'encarregada de reportar a la Junta directiva en cas de detectar-se alguna presumpta infracció del Codi.

- **Autorització de l'augment artificial de grau alcohòlic volumètric natural**

Autorització de la pràctica de l'augment artificial del grau alcohòlic volumètric natural per a l'elaboració dels vins, obtinguts de raïms de les varietats parellada i trepat.

Davant del fet que, degut a les circumstàncies climatològiques que afectaven a la verema, s'estava produint, en alguna varietat, graduacions alcohòliques volumètriques naturals dels raïms inferiors a les mitjanes, després d'una consulta realitzada a la comissió tècnica, el 9 de setembre, es va remetre una carta al CRC sol·licitant l'activació del Protocol de sol·licitud d'autorització d'augment artificial del grau alcohòlic volumètric natural per a l'elaboració de vins, concretament per la varietat parellada, a la zona Comtats de Barcelona.

El Departament va dictar la RESOLUCIÓ ACC/2857/2021, de 21 de setembre, autoritzant la pràctica de l'augment artificial del grau alcohòlic volumètric natural per a l'elaboració dels vins, obtinguts de raïms de les varietats parellada i trepat, collits l'any 2021, mitjançant most de raïm concentrat rectificat (MCR) o concentració parcial, inclosa l'osmosi inversa.

- **Ajut a la utilització de Most Concretat Rectificat (MCR)**

La iniciativa promoguda per AECAVA compta amb el suport del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i l'assessorament de l'INCAVI i soci col·laborador a l'empresa elaboradora de MCR, NUFRI, amb seu a Lleida, única empresa amb capacitat per elaborar aquest producte a Catalunya.

La proposta té com a objectiu fomentar la sostenibilitat en l'elaboració de vins escumosos de qualitat a partir de raïm de la zona per a l'elaboració de most concentrat com a substitutiu del sucre convencional en el procés d'elaboració dels vins escumosos de qualitat, així com contribuir a afavorir l'equilibri entre l'oferta i la demanda de raïm.

79,4% del MCR va ser ecològic.

El 2021 es va iniciar la segona campanya d'ajuts a la utilització de MCR mitjançant la RESOLUCIÓ ACC/2352/2021, de 20 de juliol, per la qual s'obria convocatòria dels ajuts de minimis a la utilització de most concentrat rectificat en l'elaboració de vins escumosos de qualitat corresponents a l'any 2022.

Per aquesta segona campanya 24 empreses van aconseguir l'aprovació dels seus ajuts per un total de 399.184€, el que representa un 35,5% d'ajut respecte a la campanya anterior. Val a dir que el 79,4% era most ecològic.

- **Ajuts de reestructuració i reconversió a la vinya pels viticultors elaboradors de Cava**

Una de les consideracions de la comissió del grup de petits elaboradors d'AECAVA era entendre que el viticultor que té vinculació amb un celler, hauria de poder accedir als ajuts de reestructuració i reconversió a la vinya, ja sigui perquè existeixin fons sobrants, ja sigui a través de la creació o l'existència d'un grup col·lectiu. Així ho vam transmetre al Departament d'Agricultura en una reunió que vam sol·licitar al Director general d'alimentació, Sr. Carmel Modol, en la que també hi van participar el Director General de Desenvolupament Rural, Sr. Oriol Anson i la Directora General d'Agricultura, Sra. Elisenda Guillaumés. El DARP es va comprometre a estudiar aquesta qüestió.

- **Proposta de resolució per a la constitució i convocatòria urgent de la Mesa de treball del Sector**

El 21 de juny, el DOGC va publicar la proposta de resolució presentada per GP ECP davant del Parlament de Catalunya, per a la "constitució i convocatòria urgent de la Mesa de treball del Sector amb els Departaments de Treball i Empresa; d'Agricultura i Acció Climàtica de la Generalitat de Catalunya; l'Incavi; representants de les organitzacions agràries, organitzacions sindicals i patronals més representatives, i representants del món local (dels municipis afectats i les comarques) del Penedès per abordar mesures de xoc i un pla d'acció que faci front a la crisi que pateix el sector del cava i el vi en el seu conjunt).

Davant d'aquesta iniciativa, AECAVA va iniciar una sèrie de contactes polítics entenent que ja existia una plataforma de trobada del sector a iniciativa del DARP, com ho és la "Cimera del Cava", per poder discutir qüestions relacionades amb el nostre sector, raó per la qual no es considerava oportuna l'esmentada iniciativa.

Finalment, la proposta no va prosperar al Parlament de Catalunya.

- **Projecte de Llei de residus i Sòls contaminats:**

Normatives en preparació preveuen objectius de reutilització inassumibles pel Cava.

El mes d'octubre vam tenir coneixement que ERC havia presentat una esmena (entre altres), segons la qual es proposava determinar pel 2030, un objectiu de reutilització en el cas dels vins i dels caves del 50%. Aquesta mateixa esmena també la van presentar la CUP i BILDU.

En el cas del Cava, des d'AECAVA hem defensat que la reutilització de les ampolles de Cava és tècnicament inviable. Per la pressió continguda a les ampolles, la reutilització podria provocar seriosos problemes de ruptura de les ampolles, amb el conseqüent risc per la seguretat, tant dels treballadors dels cellers com del consumidor quan les ampolles ja estan en el mercat.

Des d'AECAVA ens vam posar en contacte, tant amb la directora de l'INCAVI, Sra. Alba Balcells, com amb el director de l'Agència Catalana de Residus, Sr. Isaac Peraire amb les nostres arguments. Concretament, que el procés d'elaboració del Cava és llarg i discontinu. L'envàs està sotmès a una sèrie d'operacions en les quals, unes en major mesura que unes altres, afebleixen la seva resistència. Tenint en compte que, en una gran part del procés l'ampolla haurà adquirit la sobrepressió de 6,5 a 7,5 bar, això suposa, com, un factor de risc afegit en la seguretat dels treballadors i potencialment per la del consumidor final.

Així mateix, un altre problema de la reutilització és que aquesta impossibilitaria l'automatització de certs processos productius degut a la gran variació que existeix en les mides, els models i fins i tot els colors dels lots d'ampolles reutilitzades. D'altra banda, una estandardització dels models de les ampolles, suposaria una pèrdua de diferenciació A més, aquesta actuació aniria en contra de la tendència actual del mercat que valora molt positivament la presentació dels productes en formats innovadors (per exemple, els vins escumosos italians "Proseccos", competidors del Cava en els mercats internacionals).

S'explicava que també que a Catalunya existeix un estudi (Projecte re-WINE) que busca demostrar els beneficis del sistema de reutilització en el cas dels vins. Aquest projecte es va enfocar des d'un punt de vista de consum molt local i a escala pilot, però hi ha encara moltes incògnites sobre la viabilitat de implantar-lo a escala industrial. Per exemple, en relació a la petjada de carboni no es va tenir en compte la distribució nacional. Així mateix, actualment a Catalunya, ni tant sols existeixen plantes de neteja d'ampolles de vi, necessàries per a la neteja i higienització de les ampolles per a la seva reutilització. D'altra banda, hem de tenir en compte que el nostre sector està molt atomitzat i, pensant en especial en els petits productors, aquests tindrien serioses dificultats per incorporar en les seves instal·lacions línies de neteja d'envasos. En definitiva, en la nostra opinió, aquests tipus d'estudis no

tenen prou base com per justificar una esmena com la presentada, no essent la proposta ni tècnicament ni econòmicament viable.

Finalment, l'esmena no va prosperar a la fase de la tramitació de la llei en el Congrés dels Diputats però va seguir la seva tramitació al Senat.

- **Ajuts extraordinaris a la solvència empresarial**

El 13 de març es va publicar al BOE el Reial Decret Llei 5/2021 d'ajuts extraordinaris de suport a la solvència empresarial, per valor de 11.000 milions d'euros, que incloïa, entre altres qüestions, tres línies de fons: ajuts directes (en els quals inicialment es trobaven exclosos els cellers), reestructuració de deute i recapitalització d'empreses.

La FEV va remetre sengles cartes a les ministres d'Economia i Transformació Digital, d'Hisenda i de Indústria, Comerç i Turisme, i al ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, sol·licitant la intervenció perquè s'incloguessin els CNAE 1102 i 1104 en la primera de les mesures d'ajudes directes. Paral·lelament, es va demanar als grups parlamentaris Socialista, Popular, Basc i de Ciutadans el seu suport a una esmena per incorporar els esmentats CNAE 1102 i 1104. Des de la FEV també es va demanar a altres organitzacions com ara FIAB que es sumessin a aquestes accions. Des d'AECAVA, vam sol·licitat el suport del DARP davant del MINECO per tal d'incloure als cellers en els ajuts. Paral·lelament, vam traslladar els nostres arguments de defensa a FOMENT DEL TREBALL, per tal de que també els traslladin a la CEOE.

Com a conseqüència d'aquestes peticions, el Consell de Ministres va aprovar una modificació del Reial decret llei de 11.000 milions que preveia ajuts directes a pimes i autònoms perquè les comunitats autònomes tinguessin un marge de flexibilitat addicional a l'hora d'ampliar a quins sectors i empreses concedir els fons. Des d'AECAVA ens vam posar en contacte amb el Departament d'Agricultura per sol·licitar que donés suport al sector incloent el CNAE del vi en el marc d'aquests ajuts que properament es posarien en marxa des de cada Comunitat Autònoma.

Finalment, tot i que a Catalunya el DOGC va publicar l'ORDRE ECO/127/2021, de 14 de juny, que deixava fora en un principi al elaborador de vi dels ajuts, posteriorment la situació es va poder reconduir amb un seguit de publicacions d'Ordres que van permetre que les empreses amb baixades de facturació superiors al 30% per raó de la pandèmia, hi poguessin accedir.

Àmbit laboral

> **Conveni col·lectiu de treball del cava i dels vins escumosos de Catalunya**

El Conveni laboral del cava i dels vins escumosos de Catalunya 2018-2020, va finalitzar el 31 de desembre 2020. Els Sindicats (CCOO i UGT) van denunciar en el seu moment el Conveni dins del termini legal.

Al maig del 2021 es va constituir la taula negociadora i es va fer una primera reunió de presa de contacte.

Per diferents circumstàncies (Covid, projectes de reformes laborals, etc.), durant el 2021 no es va convocar cap reunió més de negociació amb els Sindicats. No obstant això, la Comissió laboral d'AECAVA s'ha anat reunint i ha seguit la situació laboral general.

A finals del 2021, el Govern espanyol va intensificar les negociacions amb els Sindicats i la Patronal per intentar pactar alguna mena d'acord, sobre la reforma laboral a nivell estatal. El tema en discussió a nivell estatal, fa referència a la flexibilitat laboral que, juntament amb la revisió per IPC, seran segurament els principals assumptes en la negociació del nostre proper Conveni.

Actualment s'està pendent de reprendre les negociacions per a la revisió del mateix. Per tant, des del punt de vista legal, es prorrogarà el Conveni anterior 2018-2020, en tots els seus termes.

3.2. SERVEIS A L'ASSOCIAT

3.2.1. Informació

A través de circulars informatives fem una acurada selecció de les informacions més rellevants per les nostres empreses.

La informació que facilitem als nostres associats a través de les circulars “Informacions d’interès” que enviem és de temàtica molt diversa:

- Normativa en preparació i novetats legislatives
- Propostes de participació en fires internacionals i missions comercials
- Propostes de participació amb producte en actes d’interès estratègic
- Informació i evolució dels mercats (estudis i estadístiques)
- Demandes d’importadors
- Congressos, seminaris, jornades i presentacions
- Cursos específics
- Ofertes i demandes laborals
- Altres

Així mateix, com a entitat associada a la Federación Española del Vino, els nostres cellers poden accedir, a través nostre, a àmplia i important informació sectorial.

[Si no pots veure aquest correu, clica aquí](#)

AECAVA
Associació d'Elaboradors de Cava

INFORMACIONS D'INTERÈS

GLIFOSAT

Els reguladors de la UE comencen a revisar les avaluacions per a la renovació de l'autorització

- Els EEMM retiraran les autoritzacions dels productes fitosanitaris que continguin alfa-cipermetrina, com a molt tard, el 7 de desembre de 2021
- Tot període de gràcia concedit pels EEMM serà el més breu possible i expirarà com a molt tard el 7 de desembre de 2022.

Molts productes fitosanitaris utilitzats per combatre la mala herba en els cultius utilitzen com a base la substància química glifosat. Per això la CE (Comissió Europea) va sol·licitar a EFSA el 2017 que considerés la informació sobre la possible activitat endocrina (activitat hormonal) en l'ésser humà del glifosat. EFSA es va basar en la revisió de l'avaluació inicial del risc duta a terme per l'autoritat competent d'Alemanya i va concloure que el glifosat no té propietats d'alteració endocrina. Per tant la CE va concedir una aprovació de cinc anys per al glifosat.

VINYA

Repartiment de les noves autoritzacions de vinya a les CC.AA

MERCATS

Nacional

Barómetro del mercado de gran consumo (mayo 2021)

Internacional

Infografía de exportaciones españolas de vino envasado (abril 2021)

Regne Unit

Gestió d'IEE en la importació de vi

Mostra de les circulars enviades “Informacions d’interès”

Realitzem reculls de premsa amb articles publicats arreu del món sobre els vins escumosos i els vins més rellevants.

A la vegada, des d'AECAVA fem enviaments setmanals de les circulars “Cava & Sparkling News”. Fem una selecció dels articles publicats als mitjans de comunicació més interessants, especialment relacionats amb els vins escumosos com amb el món del vi. Recollim i compartim també les notícies dels nostres cellers associats.

Índex temàtic:

- Cellers
- Nacional
- Catalunya
- Internacional
- Enoturisme
- Marketing
- Opinió

[Si no pots veure aquest correu, clica aquí](#)

AECAVA
Associació d'Elaboradors de Cava



CAVA & SPARKLING

NEWS

Nacional

Un 32,6 % de españoles beben vino al menos una vez por semana, según un estudio

efeagro.com - La cifra de consumidores frecuentes de vino -es decir, aquellos que lo ingieren por lo menos una vez semanalmente- ha subido, al pasar del 29,1 % de diciembre de 2020 al 32,6 % de los españoles ... [Ver artículo](#)

El sector del vino abordará la internacionalización del sector en el Foro Interterritorial del Vino

ÍNDEX

- Nacional
- Internacional
- Enoturisme

Neix 'Cava Women' per donar una "veu en femení" als vins amb bombolles

vadevi.cat - "Cava Women neix en el sí de la Confraria del Cava, però funciona de manera

Mostra de les circulars enviades “Cava & Sparkling News”

3.2.2. Formació

Des d'AECAVA organitzem cursos de formació especialitzada per als/les treballadors/es de les empreses associades. Al 2021 vam oferir 11 cursos.

Cursos realitzats al llarg del 2021:

- Webinar - Marketing d'influencers: Com integrar accions amb influencers dins de l'estratègia de marketing del celler
- Webinar - Copywriting per a cellers: El poder de les paraules de la teva web i xarxes socials (2 sessions)
- Webinar - Empresa familiar: Com puc millorar la comunicació a l'empresa i amb la família?
- Webinar - Ciberseguretat: Prevenció i detecció de fuites d'informació
- Webinar - L'importància de les pàgines legals de la teva web: comprovem les teves cookies
- Webinar - Negocis familiars: mapa de riscos i pla de supervivència
- Webinar - Com preparar, participar i realitzar presentacions a clients internacionals per videoconferència
- Webinar - YouTube per a cellers (2 sessions)
- Curs presencial - Parlar amb públic: com afrontar-ho de forma professional i creativa

➤ **Marketing d'influencers: Com integrar accions amb influencers dins de l'estratègia de marketing del celler**



Data: 2 Febrer de 2021, de 10h a 12h

Docent: Jose Antonio Rodríguez, Partner a Lewis & Carroll, Social Media Company i Fundador de Smoke & Data

Contingut: Treballar amb Influencers sí que és positiu i sí que està a l'abast de qualsevol Marca o qualsevol Empresa, sigui com sigui el sector i la grandària. Però no tots les o els Influencers són adequats, és necessari definir quins objectius volem aconseguir i quins són els territoris geogràfics i els àmbits temàtics als quals volem

dirigir-nos. Per a un objectiu ben definit, sempre trobarem Influencers adequats. Conèixer com identificar-los i gestionar-los és l'objectiu d'aquesta sessió.

Programa:

- Quin valor aporten les/els Influencers treballant per a la meua Marca
- Com identificar i triar Influencers adequats
- Quina diferència hi ha entre Microinfluencers, Influencers, Celebrities i Ambaixadors de Marca
- Què podem oferir als Influencers i què podem esperar de la seva col·laboració
- Com mesurem l'èxit d'una acció d'Influencers Màrqueting

➤ **Copywriting per a cellers: El poder de les paraules de la teva web i xarxes socials**



Data: 16 Febrer de 2021, de 10h a 12h

Docent: Sandra Lázaro - Copywriter

Contingut: El món digital avança a passos de gegant, els hàbits de consum i la forma de fer negocis han canviat, i són canvis que han arribat per quedar-se. Està el teu negoci preparat per destacar? És important el que dius, però encara és més important com ho dius. Perquè la xarxa està plena de negocis que diuen el mateix, que no es diferencien, i a què porta això? A entrar en una guerra de preus, i tu no vols això. En aquest webinar descobriràs com comunicar-te per mostrar la teva diferenciació, per connectar amb el teu client objectiu i perquè entre totes les opcions et triï a tu pel que el teu producte li aporta.

Programa:

- Què és el copywriting i quins beneficis aporta al teu negoci
- Quins punts fonamentals has de tenir en compte abans de posar-te a escriure
- Com crear uns textos per a la pàgina principal de la teva web que enganxin al teu públic i activin el desig de compra - Com escriure textos que connectin amb el teu públic objectiu - Quina estructura ha de tenir la pàgina d'inici perquè sigui efectiva
- Quin són els errors a evitar en el teu aparador digital
- Com treballar les teves xarxes socials per crear una comunitat de seguidors prescriptors de la teva marca - Quina és la clau per connectar amb el teu públic - Com arribar al teu client sense ser invasiu - Quina estratègia has de seguir perquè triïn els teus productes
- L'estratègia que t'ajudarà a convertir els teus seguidors a clients

➤ **Empresa familiar: Com puc millorar la comunicació a l'empresa i amb la família?**



Data: 2 Març de 2021, de 10h a 12h

Docent: Ricard Agustín - Director de Family Business Solutions i consultor d'empreses familiars

Contingut: Generar harmonia i aconseguir un equip de treball motivat, productiu i eficaç és un dels desafiaments més importants en l'entorn empresarial i esdevé un dels reptes més grans d'un líder. Si aprenem a posar en pràctica determinades tècniques comunicatives, aconseguirem mantenir una comunicació més fluida i transparent, tant a l'empresa familiar com a la família empresària, aconseguirem millorar el rendiment del nostre equip i podrem prevenir i resoldre els conflictes familiars, evitant que afectin el negoci.

Objectius:

- Adquirir noves eines i estratègies comunicatives
- Comprendre el concepte de lideratge
- Identificar els diferents estils de lideratge
- Potenciar les habilitats i capacitats comunicatives i de lideratge personal
- Conèixer la metodologia DISC i els diferents estils de personalitat
- Motivar equips de treball amb metodologia DISC
- Millorar la comunicació

➤ **Ciberseguretat: Prevenció i detecció de fuites d'informació**



Data: 16 Març de 2021, de 10 a 12h

Docent: Jordi Torruella - Director d'Àrea de Ciberseguretat de NexTret

Objectiu: L'objectiu principal d'aquest curs és formar l'assistent en els procediments i mesures existents per prevenir les fuites d'informació i com actuar davant d'un incident d'aquest tipus.

Programa:

- La fuga d'informació
- Protecció del cicle de vida de la informació
- Prevenció de fugites d'informació
- Detecció de fugites d'informació
- Reacció davant fugues d'informació
- Què fer després d'una fugida d'informació
- Recomanacions

➤ **L'importància de les pàgines legals de la teva web: comprovem les teves cookies**



Data: 27 Abril de 2021, de 10h a 12h

Docent: María Isabel Gámez - CEO i Consultora de protecció de dades a Emprender Seguro

Contingut: El tema de les cookies és un tema candent ara mateix dins de la protecció de dades. La gran majoria d'empreses encara no s'han posat al dia de l'indicat per l'Agència Espanyola de Protecció de Dades (i que és obligatori des del 31 d'octubre passat). L'AEPD ja està imposant sancions per aquest motiu. Molts negocis tenen dubtes o no saben exactament què han de canviar a les seves webs. Aquest webinar donarà tota la informació sobre aquest tema perquè siguin capaços de deixar les seves pàgines web 100% adaptades en aquest sentit.

Programa:

- Drets fonamentals i dades personals.
- Normativa vigent que regula la protecció de dades personals.
- Anàlisi dels principis que ha de complir la teva empresa, de forma amena i amb exemples explicatius.
- En el dia a dia del negoci: quines mesures cal prendre.
- Recursos que han d'intervenir per al compliment de la normativa: personal de l'empresa, personal extern, recursos tècnics, gestió del risc.
- Claus principals per veure què compleix actualment la teva empresa i què li falta per implementar.

➤ **Copywriting per a cellers: El poder de les paraules de la teva web i xarxes socials (2a Part)**



Data: 11 Maig de 2021, de 10h a 12h

Docent: Sandra Lázaro – Copywriter

Contingut: Ja coneixes com has d'enfocar els textos de la teva pàgina web i com estructurar-per anar guiant al lector cap a on tu vols. A més, ets conscient que una bona estratègia d'email màrqueting t'ajuda a aconseguir i fidelitzar clients. Anem a fer un pas més i aprendre com escriure aquests textos que faran que et diferenciis dins del sector. Porta paper i boli perquè hauràs d'escriure.

Programa:

- Abans de posar-te a escriure: Propòsit / Valor diferencial / Client ideal / Personalitat de marca / Identitat verbal
- Tècniques de copywriting: Principis i tècniques de persuasió / Com crear titulars que captin l'atenció / Storytelling, l'art d'explicar històries / Trucades a acció
- Email Màrqueting: Tipus de correus / Tècniques de copywriting per correus / Com crear assumptes que impactin / Seqüències de correus

> Negocis familiars: mapa de riscos i pla de supervivència



Data: 26 de maig de 2021, de 10 a 12h

Docent: Ricard Agustín - Director General de Family Business Solutions, consultoria d'empreses familiars.

Contingut: La mala planificació del relleu generacional, la no professionalització del negoci, els conflictes familiars, una deficient gestió del patrimoni... Tots aquests riscos amenacen les empreses familiars i en condicionen la continuïtat, sovint sense que ni els mateixos familiars en siguin conscients (pensar que a nosaltres no ens passarà). Amb l'objectiu de protegir l'empresa familiar, aprendrem a identificar i analitzar en profunditat els riscos empresarials, familiars, i patrimonials als quals està exposat el nostre negoci, catalogant-los segons la probabilitat que succeeixin i el seu impacte, i establirem un pla d'acció per prevenir-los i afrontar-los.

Objectius:

- Saber diagnosticar les fortaleses i debilitats de la nostra empresa familiar, així com els seus avantatges competitius.
- Aprendre a identificar els riscos específics de les empreses familiars i catalogar-los segons la seva probabilitat i impacte.
- Diagnosticar solucions i implementar accions per assegurar la supervivència i desenvolupament de les empreses familiars.

➤ **Com preparar, participar i realitzar presentacions a clients internacionals per videoconferència**



Data: 15 de juny de 2021, de 10 a 12h

Docent: Carlos Enrile. Formador d'internet aplicat a l'empresa exportadora. Creador del Canal de Youtube sobre comerç exterior i digitalització (20.000 subscriptors). Es dedica a la consultoria i formació.

Contingut: La impossibilitat de realitzar viatges internacionals obliga a l'exportador a establir contacte amb els seus potencials clients exclusivament a través de videoconferències. Aquestes són, al cap i a la fi, accions de promoció de l'empresa, fet pel qual és fundamental la seva preparació correcta per aconseguir comandes internacionals. En aquest webinar aprendrem els requisits necessaris per a la preparació, execució i seguiment de les videoconferències que realitzem amb els nostres potencials clients internacionals.

Programa:

- Abans de la videoconferència: Invitació, diferències horàries, enviament de mostres, diferències culturals, el pla B
- A la videoconferència: Preparació de la sala, preparació del producte, requisits tècnics, eines per a videoconferències, ajudes visuals, organització dels temps
- Després de la videoconferència: Seguiment

➤ **YouTube per a cellers**



Dates:

Dimarts 21 de setembre de 2021, de 10 a 12h (1ª part)

Dimarts 5 d'octubre de 2021, de 10 a 12h (2ª part)

Docent: Carlos Enrile. Formador d'internet aplicat a l'empresa exportadora. Creador del Canal de Youtube sobre comerç exterior i digitalització (20.000 subscriptors). Es dedica a la consultoria i formació.

PART 1**Objectius:**

- Identificar el vídeo màrqueting online com a instrument clau en la promoció internacional de l'empresa
- Configurar el canal i els missatges en funció de l'audiència objectiu

Continguts:

- Per què utilitzar el vídeo per a la promoció internacional a Internet?
- Posicionament a Google i Youtube. Exemples.
- Estratègia de l'empresa abans de començar.
- Missatge i destinataris.
- Geolocalització de la competència.
- Elements d'un canal de Youtube.

PART 2**Objectius:**

- Entendre l'estructura per comunicar el missatge a cada vídeo
- Saber com adaptar els continguts i locució a l'idioma del mercat de destinació
- Conèixer els requisits tècnics mínims per a la creació de vídeos

Continguts:

- Com crear el canal?
- I si no sé anglès? Solucions barates per a la locució en altres idiomes.
- Elaboració d'un vídeo: Missatge, estructura.
- Material mínim necessari: Vídeo, àudio, edició.
- Gestió del posicionament.
- Seguiment de l'efectivitat dels vídeos.

➤ **Taller presencial-Parlar amb públic: com afrontar-ho de forma professional i creativa**



Data: Dilluns 18 d'octubre de 2021, de 9 a 13h

Lloc: curs presencial – Celler Codorníu

Docent: Xènia Castelltort. Formadora d'Oratòria. S'ha professionalitzat en presentacions d'events en català, castellà i anglès. El domini de la veu i el llenguatge no verbal l'ha portat a crear-se una carrera en el món de l'oratòria i les presentacions en públic. Fundadora de l'escola d'oratòria Express Yourself.

Objectiu: Formació eminentment pràctica per tal d'afrontar el fet de parlar en públic amb claredat, eficàcia i mostrant seguretat. Ho aplicarem a casos reals que es puguin trobar els assistents i valorarem individualment els aspectes forts i els aspectes a millorar.

Programa:

- Controlar la veu i la dicció
- El bon ús de les pauses
- Generar empatia
- Conèixer l'audiència
- Ser específics
- Mostrar seguretat amb el llenguatge no verbal
- Saber gestionar l'espai
- Formes creatives de començar i acabar un discurs que impacti.
- Transmetre energia i passió
- Pràctica final

• **3.2.3. Consultoria**

Comptem amb un servei de consultoria personalitzada gratuït per ajudar a les empreses en el dia a dia de la seva activitat.

Assessorem en matèria fiscal, laboral, mercantil, exportació, etc. La nostra voluntat és atendre de forma molt àgil i resolutiva totes les consultes de les empreses, ja sigui directament a través de l'experiència contrastada del nostre equip, ja sigui a través dels nostres assessors externs. Així mateix, com a entitat associada a la Federació Española del Vino, tenim accés als seus serveis de consultoria i i els usem en benefici dels nostres associats.

Durant tot l'any 2021 hem atès consultes de diverses temàtiques, essent les més recurrents aquelles que tenen relació amb assumptes relatius al Conveni Laboral, Impostos Especials, tràmits d'exportació, etiquetatge, etc.

3.2.4. Comercialització

Des d'AECAVA organitzem la presència agrupada de les empreses a fires internacionals de referència.

Anualment, organitzem la presència agrupada d'empreses a les següents fires internacionals:

- PROWEIN (Düsseldorf)
- FENAVIN (Ciudad Real)

Al 2021, com a conseqüència de la pandèmia, les principals fires internacionals no es van poder celebrar i van quedar aplaçades per al 2022.

3.2.5. Enoturisme

Recolzem i ajudem a promoure el turisme del Cava impulsat pels cellers associats.

La Comissió d'entourisme d'AECAVA és l'òrgan encarregat de generar propostes i des d'AECAVA gestionem i coordinem els projectes que neixen dins de la Comissió. Fruit d'aquest treball, s'estan portant a terme diferents projectes i iniciatives per fomentar el turisme del cava.

- **Sant Jordi als cellers**

Primera edició

Dates: Cap de setmana del 24 i 25 d'abril de 2021

A 26 cellers associats: Agustí Torelló Mata, Alta Alella, Batllori, Blancher, Bodegas Capità Vidal, Bolet, Canals & Munné, Carol Vallès, Castell d'Or, Cava Guilera, Celler Parató, Codorníu, Covides, Eudald Massana Noya, Freixenet, Giró del Gorner, Giró Ribot, Joan Segura, Juvé & Camps, Portell Vins i Cave, Rovellats, Segura Viudas, Sumarroca, U MES U, Vilarnau i Vins el Cep.

www.santjordialscellers.com





El cap de setmana del 24 i 25 d'abril, 26 ubicats al Penedès, Tarragona i Alella van celebrar el dia de la rosa i el llibre obrint les seves portes amb activitats vinculades a la literatura. Noms destacats de la literatura catalana van formar el cartell de la iniciativa Sant Jordi als cellers: Eva Baltasar, Jordi Cabré, Najat El Hachmi, Martí Gironell, Jordi Llavina, David Nel·lo, Marta Orriols, Eva Piquer o Vicenç Villatoro són alguns dels trenta escriptors que van visitar els cellers. Els autors van presentar les seves novetats en paratges naturals envoltats de vinyes i van signar exemplars dels seus llibres. A més de les presentacions de llibres, els cellers van proposar un seguit d'activitats complementàries. Cada celler va preparar tastos de caves, visites, maridatges amb xocolates i formatges, activitats infantils, aperitius i vermutos entre vinyes.

- **La Primavera del Cava**

Quarta edició

Dates: Del 8 al 30 de maig 2021

A 12 cellers associats: Agustí Torelló Mata, Artium, Codorníu, Covides, Giró del Gorner, Giró Ribot, Juvé & Camps, Pagès Entrena, Rovellats, Sumarroca, Vilarnau i Vins El Cep.

www.laprimaveradelcava.com

Amb l'arribada de la primavera i els primeres brots de les vinyes, dotze cellers ubicats al Penedès i al Bages van participar a la iniciativa La Primavera del Cava. Sota la coordinació d'AECAVA, els caps de setmana del 8 al 30 de maig els cellers van celebrar l'arribada de la primavera amb un ampli ventall d'activitats creades especialment per a l'ocasió. Cada celler va oferir propostes que van incloure música en directe entre vinyes, tallers de ioga i meditació, sortides per la natura amb bicicletes elèctriques, sopars sota les estrelles, maridatges de caves amb formatges, nordic walking i pilatwalk pels camins rurals, dinars de pagès, tallers de cocktails amb Cava combinats amb tapes de cuina japonesa i moltes altres propostes singulars.



LA PRIMAVERA DEL CAVA

www.laprimaveradelcava.com

8 MAIG
 10.00 - **JUVÉ & CAMPS** - SORTIDA AMB BICICLETES ELÈCTRIQUES
 11.30 - **ARTIUM** - DOBLE O RES: FORMATGES I CAVES

15 MAIG
 11.00 - **VINS EL CEP** - IOGA ENTRE VINYES
 12.30 - **AGUSTÍ TORELLÓ MATA** - PRIMAVERA JOVE
 19.00 - **PAGÈS ENTRENA** - BERENAR PER RECORDAR: MIQUEL ABRAS
 19.30 - **VILARNAU** - BERENAR I TAST DE TERRA, ART I CEL

22 MAIG
 10.00 - **CODORNÍU** - CODORNÍU EXPERIENCE
 19.00 - **GIRÓ RIBOT** - TAST AMB FORMATGES CATALANS VS FRANCOSOS

23 MAIG
 10.30 - **ROVELLATS** - SORTIDA AMB BICICLETES ELÈCTRIQUES
 11.30 - **SUMARROCA** - 3 PARCEL·LES, 3 CAVES, 3 MARIDATGES

29 MAIG
 10.00 - **COVIDES** - NORDIC WALKING ENTRE VINYES

30 MAIG
 10.00 - **GIRÓ DEL GORNER** - MEDITACIÓ I BRUNCH SALUDABLE

Places limitades.

Cal reserva prèvia a:
www.laprimaveradelcava.com

Organitza:
AECAVA

VINERIA

• La Verema del Cava

Sisena edició

Dates: del 5 al 26 de setembre de 2021

A 15 cellers associats: Agustí Torelló Mata, Batllori, Bodegues Sumarroca, Bolet, Juvé & Camps, Cava Guilera, Cava Rovellats, Caves Vilarnau, Codorníu, Covides, Giró del Gorner, Giró Ribot, Masia Torreblanca, Segura Viudas i Vins el Cep.

www.laveremadelcava.com

En aquesta ocasió, 15 cellers del Penedès es van unir per oferir un conjunt d'ofertes enoturístiques: la sisena edició de La Verema del Cava va tornar amb aforaments reduïts i amb totes les mesures preventives sanitàries. Les activitats proposades a La Verema del Cava van tenir lloc a l'aire lliure, en aforaments reduïts i amb reserva prèvia. Així mateix, tots els cellers complien amb la Guia d'especificacions per a cellers en matèria d'enoturisme davant la COVID19.



LA VEREMA DEL CAVA
WWW.LAVEREMADELCAVA.COM

5 SETEMBRE, 9:30H. COVIDES
Nordic Walking i Pilat Walking entre vinyes

5 SETEMBRE, 10H. GUILERA
Guilera Verema +25

5 SETEMBRE, 10H. BOLET
La verema a Bolet amb Pica Tast

5 SETEMBRE, 10H. SEGURA VIUDAS
Matí entre raïms

12 SETEMBRE, 9:30H. BATLLORI
Caminada per la Finca Batllori amb esmorzar

12 SETEMBRE, 11H. VILARNAU
Una verema de xarel·los amb picnic

18 SETEMBRE, 10H. VINS EL CEP
Esmorzar i tast en un Paratge Qualificat

18 SETEMBRE, 20:30H. AGUSTÍ TORELLÓ MATA
Nit de les Fil·loeres

18 SETEMBRE, 20:30H. GIRO RIBOT
Sopar entre vinyes

19 SETEMBRE, 10H. JUVÉ & CAMPS
Verema i tast de varietats

25 SETEMBRE, 10H. CODORNIU
Un matí a Codorníu

25 SETEMBRE, 10H. MASIA TORREBLANCA
Esmorzar amb vistes de tardor

25 SETEMBRE, 11:30H. ROVELLATS
Passejada a la vinya, dinar i concert en viu

25 SETEMBRE, 18:30H. SUMARROCA
Beremar-sopar i música en viu

26 SETEMBRE, 11H. GIRÓ DEL GORNER
Brunch amb tast de mostos



- **Camins del Cava**

"CAMINS DEL CAVA" és una iniciativa enoturística impulsada per AECAVA en col·laboració amb l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia i la Diputació de Barcelona i que compta amb el suport dels Ajuntaments de Subirats i de Torrelavit.

El 12 de juliol de 2021 vam presentar als associats el nou projecte enoturístic Camins del Cava, un producte turístic que combina les passejades entre vinyes pels voltants de Sant Sadurní amb les visites a cellers. A través d'una web - aplicació, els usuaris (a peu o en bici) poden trobar tota la informació necessària per crear el seu propi itinerari. L'aplicació també compta amb la senyalització de restaurants, allotjaments i altres punts d'interès. Al mes de novembre de 2021 vam realitzar una presentació a les empreses de serveis.

Al llarg del 2021 s'ha desenvolupat la web-App per l'empresa La Trama Interactiva i s'han anat apuntant els participants, tant cellers com altres serveis: botigues, empreses turístiques, allotjaments, restaurants, etc.

Està previst que a l'abril del 2022 el projecte "Camins del Cava" es faci públic.

- **Jornada de Portes Obertes**

Data: 12 d'octubre de 2021

El 12 d'octubre va tenir lloc la tradicional Jornada de Portes Obertes a les caves. Aquesta iniciativa, originada fa gairebé 30 anys per la Confraria del Cava, va tornar en unes condicions ben diferents. El 2021, marcat per la pandèmia, els cellers de Cava van decidir organitzar la tradicional Jornada de Portes Obertes que se celebra anualment el 12 d'octubre. Enguany, tots els cellers que van obrir les seves portes ho van fer amb reserva prèvia per gestionar els aforaments.



Els cellers associats que van obrir van ser Agustí Torelló Mata, Blancher, Canals & Munné, Carol Vallès, Cava Guilera, Cavas Bolet, Celler Parató, Celler Vell, Finca Batllori, Giró Ribot, Juvé & Camps, Molí Parellada i Pagès

Entrena. Alguns d'aquests cellers van oferir visites gratuïtes i, d'altres, visites de pagament, la recaptació de les quals van anar destinada a causes socials. Alguns cellers també van oferir tastos solidaris a l'exterior de les caves.

3.2.6. Altres

- **El Cava i les seves millors harmonies gastronòmiques - Cavatast**

En el marc del Cavatast 2021; que es va celebrar l'1, 2 i 3 d'octubre; des d'AECAVA vam organitzar una activitat dirigida a públic final en col·laboració amb l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia.

L'activitat, que agafava el nom de "El Cava i les seves millors harmonies gastronòmiques" va estar dirigida pel sommelier i formador en cava Ramon Roset i va tenir lloc en dues sessions el dissabte 2 d'octubre a les 17:30h. i el diumenge 3 d'octubre a les 12:30h.

Durant cada sessió, es van maridar 6 Caves de 6 cellers diferents amb 6 productes diferents d'alta qualitat (salmó, anxova, ostra, llonganissa, formatge i xocolata).

L'aforament de cada sessió va ser de 50 persones, assolint en les dues sessions la xifra de 100 inscrits. Les places es van esgotar ràpidament.

Cellers participants:

- > Giró Ribot
- > Codorníu
- > Rimarts
- > Varias
- > Maset
- > Vilarnau
- > Blancher
- > Carol Vallès
- > Celler Vell
- > Freixenet



• **Lobster Menorca**

El sommelier Xavi Viles, juntament amb el partner Còmete Menorca, va organitzar 3 experiències gastronòmiques premium al mes d'abril a 3 ports més representatius de l'illa de Menorca per aprendre a cuinar la llagosta. Els plats es van maridar amb

Cava. La presentació del producte, maridatge i el recolzament comercial al distribuïdor durant els 3 dies va ser a càrrec del sommelier Xavi Viles.

Dates:

- 6 Abril. Restaurant Aquarium de Ciutadella
- 7 Abril. Restaurant Sa Llagosta de Fornells
- 8 Abril. Restaurant Arjau de Mahó

Cada experiència va tenir un aforament de 20 persones.

Objectiu de l'acció:

- Posicionar el Cava com a producte premium, gastronòmic, versàtil, experimental i refrescant.

Celler participants:

- > Juvé & Camps
- > U MES U
- > Segura Viudas



3.3. COMUNICACIÓ I MARKETING

3.3.1. Departament de premsa

El Departament de Comunicació i Marketing d'AECAVA té com a principals tasques:

- > Redacció i tramesa de notes de premsa i relació amb els mitjans.
- > Gestió d'entrevistes.
- > Assessorament de la institució en temes de comunicació, difusió i imatge.
- > Dinamització dels canals digitals d'AECAVA.
- > Creació de continguts a la web i a les xarxes socials.
- > Creació de campanyes online que afavoreixin els cellers associats.

Al llarg del 2021, s'han atès diversos mitjans, essent La Vanguardia, El País, TVE comarques, El Punt Avui, Diari Ara, Setmanari L'Econòmic, Expansión, TV3, El 3 de Vuit, El Correo, Gastroradio i TVE Informatius, entre d'altres.

3.3.2. Comunicació digital

Donem suport als cellers associats promocionant tota la informació que comuniquen a través de les nostres webs i de les nostres xarxes socials.

WEB CORPORATIVA

WWW.AECAVA.COM

L'objectiu de la web és la de promoure els cellers associats i permetre alhora que l'usuari que hi navega trobi el contingut didàctic relacionat amb el Cava de manera ràpida i eficient.

La web és en 3 idiomes (català, castellà i anglès) donat que un nombre elevat de les visites arriben de fora de Catalunya.

L'eslogan és #WeAreCava, amb la voluntat de mostrar la unió del sector i l'alta representativitat de l'associació respecte el total de cellers elaboradors de Cava.

A la web es dota de protagonisme als cellers associats, amb una indexació exhaustiva de tots ells, incloent un cercador.

Així mateix, cada celler té la seva fitxa, en tres idiomes (Cat / Cast / Eng) on hi figura el logotip, una descripció del celler, el link a les xarxes socials, el telèfon i mail de contacte i la direcció postal. La fitxa també inclou fotografies de cada celler i dels equips de professionals que en formen part.



Des d'AECAVA es treballa constantment per posicionar la web als principals cercadors d'Internet, estructurant el contingut de la web de manera que sigui fàcilment trobable pels motors de cerca (SEO Optimized).

Tota la informació que apareix a la web d'AECAVA és informació de qualitat, amb alta rellevància, fet que ens permet sortir a les primeres posicions quan les cerques giren al voltant de les paraules "Cava" i similars.

Al 2021 la web www.aecava.com va tenir 17.514 usuaris i 43.605 visites a pàgines.

- Per sexe:
 - 61% dones
 - 39% homes

- Per ubicació:
 - 62% Espanya
 - 7% Regne Unit
 - 7% Estats Units
 - 4% Suïssa
 - 3% Xina
 - 2% Holanda
 - 2% Finlàndia
 - 13% Altres

- Per edat:
 - +65 anys: 26%
 - 55-64 anys: 25%
 - 45-54 anys: 22%
 - 35-44 anys: 11%
 - 25-34 anys: 10%
 - 18-24 anys: 6%

- Segons la freqüència:
 - Nous visitants: 90%
 - Visitants recurrents: 10%

XARXES SOCIALS

Al 2021 s'ha continuat amb l'estratègia de Xarxes Socials d'AECAVA, mantenint un grau de dinamització alt, amb l'objectiu principal de reforçar la comunicació de les marques associades, tot difonent les activitats dels propis cellers associats, notícies rellevants que protagonitzen i informacions del sector que són d'especial interès.

Arran de la pandèmia, moltes de les publicacions de les xarxes socials d'AECAVA han anat enfocades a potenciar el consum de Cava a les llars.

Twitter: twitter.com/aecava

Facebook: facebook.com/AssociacioElaboradorsCava

Instagram: instagram.com/ae_cava

LinkedIn: linkedin.com/company/aecava

- **Twitter**



Compte: @AECAVA

Al 2021 s'ha seguit enfortint la comunicació via Twitter. Com a resultat, el compte d'AECAVA compta amb 6.322 seguidors. Els tweets se centren en activitats promogudes per AECAVA que impliquen als cellers associats, així com activitats que organitzen directament els cellers associats, els seus productes, premis obtinguts, consumidors de Cava que comparteixen fotografies, crítics de vins que comparteixen notes de tast de productes, etc.

- **Facebook**



Compte: @AssociacioElaboradorsCava

Al 2021 s'ha seguit potenciant la xarxa social Facebook. El seu perfil és consumidor final, especialistes en vins i amants dels vins i la gastronomia, així com enoturistes i wine lovers. De totes les publicacions, les que tenen més interaccions són aquelles adreçades a consumidor final.

- **Instagram**



Compte: @ae_cava

Públic a qui es dirigeix: consumidor final, especialistes en vins i amants dels vins i la gastronomia. *Perfils:* gent jove, foodies, wine lovers, altres.

El contingut que s'hi exposa va vinculat al Cava i als cellers associats, amb l'objectiu d'ajudar-los en la promoció i el suport de les seves marques. Alguns exemples de publicacions són: promoció de la participació agrupada a fires, difusió de projectes propis que inclouen els cellers associats, comunicació del Cava en dies assenyalats (Sant Joan, Sant Jordi, Nadal, etc.), etc.

- **LinkedIn**



Compte: @aecava

AECAVA té ahora presència a LinkedIn, la xarxa professional més gran del món. Aquesta via de comunicació amb els seguidors està orientada principalment a les empreses, als negocis i al món laboral. El perfil de la patronal és seguit per un nombre destacat de professionals amb experiència. Respecte el sector, el que més predomina és el dels Vins i licors, seguit del de l'Alimentació. Darrerament aquest perfil s'ha reactivat, omplint-lo de contingut d'interès afí als interessos dels seguidors.

3.3.3. Accions digitals

- **Acció digital: #acasaambcava**

Des d'AECAVA vam llançar, al mes de d'abril de 2020, una iniciativa digital que buscava promoure la visualització del consum de Cava a les cases amb objectiu de

fomentar el consum de Cava en el context de la pandèmia. Cada setmana s'efectuava un sorteig d'una caixa de Cava d'un celler diferent entre tots els participants que penjaven una foto d'un moment de consum de Cava amb el hashtag #acasaambcava o #encasaconcava. S'aprofitava, a més a més, per fer repost a les nostres xarxes socials amb les fotos participants i llençar el missatge que el confinament i el Cava, sempre amb moderació, són molt bons aliats. En total van ser 30 setmanes promovent la iniciativa a l'[Instagram d'AECAVA](#) amb un resultat exitós (més de 500 fotografies participants).

Aquesta iniciativa va finalitzar al febrer de 2021.

Exemples de post promocionals de cada celler participant:



- **Acció digital: #bombollesperbombolla**

Amb l'objectiu de fomentar l'enoturisme en el context de la pandèmia, des d'AECAVA vam posar en marxa una nova iniciativa sorgida de la Comissió d'Enoturisme. Aquesta acció digital buscava promoure la visualització dels cellers com a espais segurs i visitables. La iniciativa va substituir l'acció #acasaambcava. A partir del 8 de març de 2021, cada setmana vam efectuar un sorteig d'una visita a un celler associat (que prèviament s'havia inscrit a l'acció) entre tots aquells que van penjar una foto d'un moment de consum de Cava amb la seva bombolla amb el

hashtag #bombollesperbombolla o #burbujasporburbuja. El premi era una visita al celler per al guanyador i la seva bombolla (màxim 6 persones).



- **Acció digital: Millor amb Cava #millorambcava**



En el marc de la Setmana del Vi Català, des d'AECAVA vam llançar al mes de novembre de 2021 una iniciativa digital que va tenir un gran ressò. Des del perfil d'Instagram es van sortejar 25 lots de Caves premium per a 25 guanyadors entre tots els participants. Cada guanyador va rebre un lot de Caves que contenia: Un Cava Reserva + Cava Gran Reserva + Cava Rosat. Per participar-hi, calia penjar una fotografia a Instagram d'una foto del Cava preferit, dir amb quin plat t'agrada acompanyar-lo i incloure els

hashtags #millorambcava i #setmanavicatalà.



Els 25 cellers associats que van col·laborar aportant Cava són:

- Alta Alella
- Bodegas Capità Vidal
- Bodegues Sumarroca
- Canals i Munné
- Cava Berdié - Jovani Vins
- Cava Guilera
- Cava Varias
- Caves Bolet
- Caves Hill
- Caves Vilarnau
- Celler Parató
- Finca Batllori
- Freixenet
- Giró Ribot
- Heretat Mastinell
- Jaume Giró i Giró
- Maria Rigol Ordi
- Mascaró
- Raventós Codorníu
- Segura Viudas
- U MES U
- Vallformosa
- Vins el Cep
- Vins i Caves Portell
- Viña Torreblanca

- **Marketplace www.compracava.com**

Seguint la iniciativa creada l'any passat, al 2021 vam seguir impulsant el Marketplace [compracava.com](http://www.compracava.com), que va néixer amb l'objectiu d'afavorir les vendes digitals de Cava i arribar directament al consumidor final. A través del web www.compracava.com (també www.compracava.cat i www.compracava.es, el client té la possibilitat d'accedir a un gran ventall de cellers que compten amb botiga online pròpia, venen directament des del celler o bé ho fan a través d'altres portals de vins. Amb aquesta iniciativa, des d'AECAVA vam voler donar suport als cellers aprofitant l'increment de les vendes online de vi a conseqüència de la crisi de la pandèmia. El portal es presenta com un gran aparador de Caves on el consumidor té la possibilitat d'accedir directament als seus Caves preferits, així com descobrir-ne d'altres.



3.3.4. Seminaris de Cava

NACIONAL

- **Seminaris de Cava a escoles d'hoteleria, sumilleria i universitats espanyoles**

En els últims anys, des d'AECAVA estem col·laborant amb un gran nombre d'Escoles d'Hoteleria, Associacions de Sommeliers i altres projectes formatius vinculats al sector vinícola per tal de promoure la cultura del Cava i enfortir la seva presència en tot el territori espanyol. Actualment, ja són més de 50 els centres formatius d'Espanya que imparteixen la formació de Cava dins els seus temaris.

Malgrat la Covid-19, un bon nombre de centres formatius han seguit impartint els Seminaris de Cava amb totes les mesures sanitàries.

Actualment des d'AECAVA col·laborem i impartim Seminaris de Cava a:

- **ANDALUSIA**

ASM Asociación de Sumilleres de Málaga (Málaga)
Escuela de Hostelería Castillo del Marqués (Málaga)
Escuela de Hostelería La Capellanía (Alhaurín de la Torre, Málaga)
Escuela de Hostelería Jacaranda (Málaga)
Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo Sevilla (Sevilla)
Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo Jaén (Jaén)

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla (Sevilla)
IES Heliopolis (Sevilla)
Sociedad gastronómica El Espartero (Jerez)
Vatel Málaga International Hospitality School (Málaga)

- **ARAGÓ**

Escuela de Hostelería Guayente (Huesca)
Escuela de Hostelería Teruel (Teruel)
Grupo de cata de Barbastro (Huesca)

- **CASTELLA - LA MANXA**

Cámara de Comercio de Ciudad Real (Castilla La Mancha)
Universidad de Castilla La Mancha - ETSIAM (Albacete)

- **CASTELLA I LLEÓ**

Club de Catas del Casino de Soria (Soria)
Curso para Sumilleres en Palencia (Palencia)
Escuela de Enología y Viticultura San Gabriel (Aranda de Duero)
Escuela de Hostelería Alcazaren (Valladolid)
Museo del Vino de Peñafiel (Valladolid)
Universidad Europea Miguel de Cervantes (Valladolid)

- **CATALUNYA**

English for Wine Aspects (Vilafranca del Penedès)
Escola Joviat (Manresa)
IES Olivar Gran (Figueres)
Jesuïtes de Sarrià (Barcelona)

- **COMUNITAT DE MADRID**

AMYCE Asociación de Maîtres y Camareros de España (Madrid)
Escuela de la Vid (Madrid)
Escuela de Hostelería Casa de Campo (Madrid)
Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid
FACYRE Federación de cocineros y reposteros de España (Madrid)

- **COMUNITAT VALENCIANA**

Centro De Turismo de Valencia (Valencia)
Escuela de hosteleria Fundación CruzCampo Valencia (Valencia)

- **EXTREMADURA**

Escuela Europea del Vino (Badajoz)

- **GALÍCIA**

APTCM Asociación do Turismo da Costa da Morte (Costa da Morte)
CIFP Manuel Antonio (Vigo)
CIFP Paseo das Pontes (A Coruña)
CIFP Compostela (Santiago de Compostela)
CSHG Centro Superior de Hostelería de Galicia (Santiago de Compostela)
Galicia Wine (Vigo / Ourense)
IES Fraga Do Eume (A Coruña)
IES Sanxillao (Lugo)
IES Vilamarín (Ourense)
Obradoiro de Viños (La Coruña)

- **ILLES BALEARS**

EHIB Escola d'Hoteleria Illes Balears (Mallorca)
IES Juniper Serra (Mallorca)

- **MÚRCIA**

Universidad Católica de Murcia (Murcia)

- **PAÍS BASC**

ASUGI Asociación de Sumilleres de Gipuzkoa (Gipuzkoa)
CEBANC (Donostia)
Escuela Superior de Hostelería Artxanda (Bilbao)
Escuela Superior de Hostelería Bilbao (Bilbao)
HOBETUZ Fundación Vasca para la Formación Profesional Continua (Gipuzkoa)

Cellers associats que han col·laborat aportant producte per als Seminaris de Cava:

> Alta Alella	> Mascaró	> Sumarroca
> Cavas Hill	> Mastinell	> U MES U
> Covides	> Montesquius	> Vilarnau
> Freixenet	> Olivé Batllori	> Viña
> Giró Ribot	> Parató	Torreblanca
> Juvé & Camps	> Roger Goulart	
> Maria Rigol	> Rovellats	
Ordi	> Segura Viudas	

Els docents encarregats d'impartir aquests Seminaris de Cava són els propis formadors en Cava que han participat en els Cursos de Formadors en Cava, així com enòlegs, sommeliers i tècnics dels cellers associats a AECAVA.

Alguns dels seminaris de Cava realitzats l'any 2021:



CIFP Carlos Oroza - Pedro T Sestayo



Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida - Gregori Albareda



Escuela Internacional de Sommelier de Extremadura - Piedad Fernandez Paredes



Universidad Francisco de Vitoria - Javier Fernandez Piera



Instituto de Hostelería de Lugo Sanxillao - Mercedes Embajadora i Jesús Rodríguez

- **Programa “Mòdul Professional de Coneixedor del Vi i del Cava”**

Projecte d’adaptació curricular en matèria de vins i caves, en les formacions de Grau mig en Servei de Restauració i grau superior en Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració.

Antecedents: Des del sector del Vi i el Cava catalans, es detecta una necessitat d’ampliació dels coneixements dels futurs professionals de la restauració per tal d’adaptar-los a les noves oportunitats professionals. Aquestes noves oportunitats requereixen una adaptació dels actuals programes formatius que podria ajudar no

només a millorar els coneixements del Vi i del Cava dels futurs professionals sinó també a ampliar els seus coneixements amb l'estudi d'altres disciplines que poden ser útils en un futur.

Objectius:

- Adequar la formació que s'imparteix actualment en el sector del vi i del cava, adaptant-la a les necessitats de coneixement detectades pel sector.
- Oferir un marc de referència de formació en el sector del vi i del cava, reconegut pel Departament d'ensenyament, per l'INCAVI, per les patronals del sector, pels professionals i empreses del sector i pels centres educatius.
- Ajudar a fomentar el consum de vi i cava català, que actualment pateix d'un consum minoritari a Catalunya comparat amb vins d'altres Denominacions d'Origen.

Escoles participants al projecte:

- > Escola Joviat (Manresa)
- > Escola Olivar Gran (Figueres)
- > Escola Sant Ignasi Jesuïtes de Sarrià (Barcelona)
- > INS Cavall Bernat (Terrassa)



CFGM d'hostaleria de Jesuïtes Sarrià Sant Ignasi

EXTERIOR

- **Seminaris de Cava a Suïssa**

Malgrat la Covid-19, hem seguit col·laborant el 2021 amb les dues escoles formatives de Suïssa amb qui portem col·laborant des de fa molts anys:

- **SSTH - Swiss School of Tourism and Hospitality (CHUR)**

Dates dels Seminaris de Cava: Tardor 2021 i Primavera 2022
Professor del Seminari de Cava: Manfred Wagner, expert en vins
Nombre d'alumnes: 150 alumnes (dividits en 6 grups)

- **Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL (LUCERNA)**

Dates dels Seminaris de Cava: 4 seminaris durant el Curs 2021-2022
Professor del Seminari de Cava: Marcel Gabriel, expert en vins
Nombre d'alumnes: 150 alumnes (dividits en 4 grups)

Cellers participants Curs 2021-2022:

- > Agustí Torelló Mata
- > Freixenet
- > Jaume Giró i Giró
- > Juvé & Camps
- > Maria Rigol Ordi
- > Mascaró
- > Molí Parellada
- > Parató
- > Parés Baltà
- > Perelada
- > Rovellats
- > Segura Viudas
- > Sumarroca
- > Vilarnau
- > Vins el Cep



Seminaris de Cava a lla Schulhotel der HTF Hotel- und Touristikfachschule Chur



4

ACTUALITAT SECTORIAL



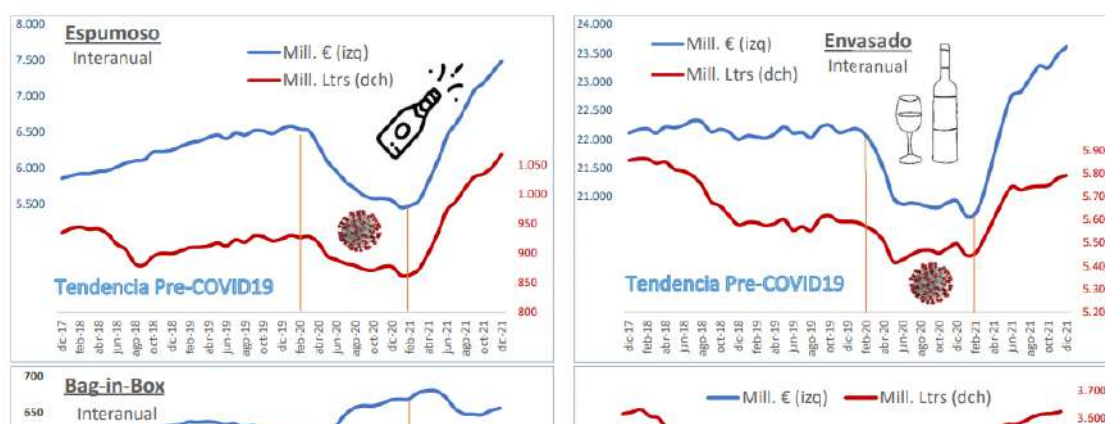
4.1. ESTADÍSTIQUES 2021

Exportacions mundials de vi escumós

Els escumosos i envasats van liderar la recuperació el 2021 i van assolir la seva facturació més gran fins ara.

Com sol passar en èpoques de crisi, van ser els vins de més preu (escumosos i envasats) els que van marcar la caiguda global el 2020. No obstant això, també van liderar la recuperació el 2021 i van assolir la seva facturació més gran fins ara.

➤ Comerç per tipus de vi¹



➤ Principals exportadors mundials de vi²



¹ Font: OeMv

² Font: OeMv

Dades econòmiques del Cava 2021³

➤ Expedicions 2021

Expedición total 2021		Variación S/2020
252.931.748 botellas		17,33%

➤ Evolució 2009-2021 (volum)

MILES DE BOTELLAS



2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
219.463	244.801	239.555	243.232	241.365	242.288	244.123	245.156	252.512	244.472	249.544	215.566	252.931

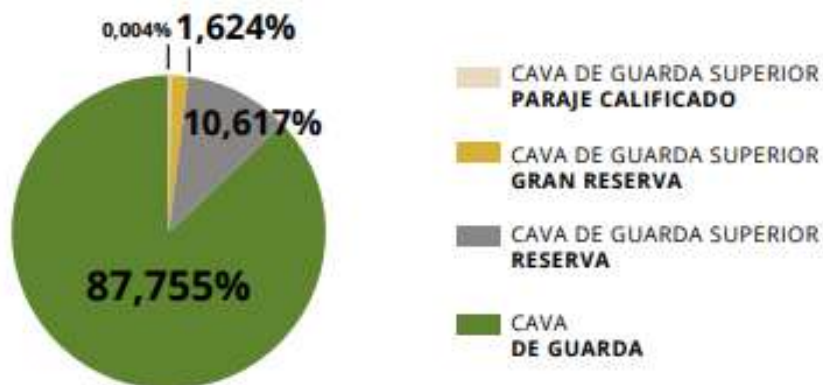
* En miles de botellas

➤ El cava en el món

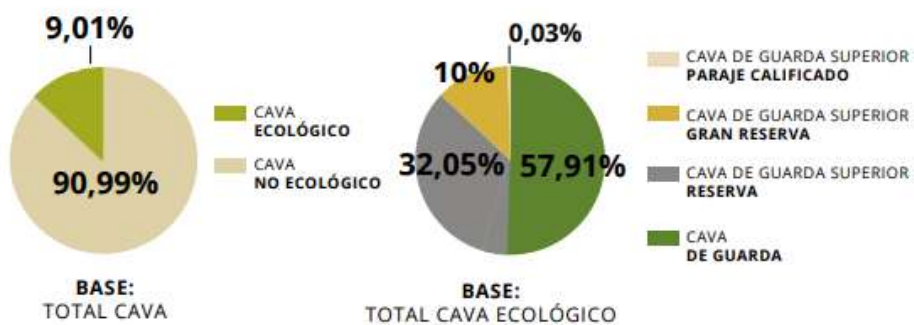
³ Font: DOP Cava

Total Mercado Interior	% evol. S/2020
68.762	19,04%
Total Mercado Exterior	% evol. S/2020
109.950	3,16%
Total Mercado Exterior Países Terceros	% evol. S/2020
59.511	30,46%
Total Mercado	% evol. S/2020
238.223	13,46%

➤ Comercialització per categories



➤ Comercialització de cava ecològic



4.2. NOVA NORMATIVA

U-LABEL. EL FUTUR ETIQUETATGE DEL VI⁴

U-Label permet que qualsevol empresa de vins, independentment de la seva mida, brindi als consumidors de la UE informació rellevant, estandarditzada i detallada com el llistat d'ingredients, informació nutricional, pautes de consum responsable i informació sobre sostenibilitat.

L'entrada en vigor de la nova política agrària comuna comporta entre les novetats principals, l'adopció de noves normes d'etiquetatge específiques perquè el vi i els productes aromatitzats comuniquin obligatòriament la llista d'ingredients i la declaració nutricional. Després de la seva aprovació a finals de 2021, s'ha obert un període transitori de dos anys fins al desembre de 2023, data en què aquestes noves regles d'etiquetatge seran exigibles a tots els vins i productes vitivinícoles aromatitzats que es comercialitzen a la UE.



¿QUÉ BENEFICIOS TIENE EL USO DE U-LABEL SOBRE OTRAS ALTERNATIVAS?

- EXPERTISE LEGAL**
La plataforma está realizada en base al conocimiento de las asociaciones europeas sobre los requisitos legales de la UE para el etiquetado de vinos, vinos aromatizados y bebidas espirituosas
- TRADUCCIÓN**
Traducción automática de toda la información a 24 idiomas oficiales de la UE
- FLEXIBILIDAD**
El contenido se puede modificar en cualquier momento y se adapta instantáneamente a todos los productos, en tiempo real
- AUTONOMÍA**
Autonomía total para que las empresas creen nuevas etiquetas electrónicas y gestionen las existentes

⁴ Font: FEV

FONS NEXT GENERATION⁵

Des de la FEV es va treballar durant mesos per assegurar la presència del sector del vi en els fons europeus.

Una de les iniciatives va ser desenvolupar un Pla del sector del vi en els fons de recuperació, en el qual s'identifiquessin les principals necessitats i línies d'actuació per al sector en matèria de sostenibilitat i digitalització. Aquest pla va ser presentat tant al MAPA com al MINCOTUR en forma de manifestació d'interès perquè fos considerat per als fons NextGen.

Finalment, el vi està present en els fons tant a través del PERTE agroalimentari com d'altres ajuts addicionals de les que podran beneficiar els cellers.

➤ PROJECTES EN DIGITALITZACIÓ⁶



NOVA PAC⁷

⁵ Font: FEV

⁶ Font: FEV

⁷ Font: FEV



CALENDARIO DE LA NUEVA PAC

PUBLICACIÓN DE LA NUEVA PAC: 6 DE DICIEMBRE DE 2021

ENTRADA EN VIGOR: 7 DE DICIEMBRE DE 2021

EXCEPCIONES

Régimen de plantaciones
1 de enero de 2021

DOP/IGP
(simplificación del sistema de
modificaciones de pliegos)
8 de junio de 2022

Información nutricional y
listado de ingredientes
8 de diciembre de 2023

Además, próximamente se van a aprobar en el seno de la Comisión Europea nuevos Reglamentos Delegados y/o de Ejecución en materia de:

- Etiquetado del vino y bebidas aromatizadas.
- Prácticas enológicas para vinos desalcoholizados y parcialmente desalcoholizados.

La comissió europea va presentar la seva proposta per a la nova pac 2023-2027 al juny de 2018. Després d'un llarg període d'esmenes i votacions al consell i al parlament europeu, el triòleg va assolir un acord el 25 de juny de 2021, el text del qual va ser aprovat a finals del mateix any. Finalment, el dia 6 de desembre de 2021 es van publicar al Diari Oficial de la UE els següents Reglaments, relatius a la Política Agrícola Comuna (PAC):

- Reglament (UE) 2021/2115 de plans estratègics.
- Reglament (UE) 2021/2116 de finançament, gestió i seguiment de la PAC.
- Reglament (UE) 2021/2117 de reforma de l'OCM.

MODIFICACIONES MÁS DESTACADAS

➤ Autoritzacions de plantacions

Pròrroga del règim de plantacions fins al 31 de desembre de 2045, amb dues revisions intermèdies (el 2028 i 2040); s'amplien les autoritzacions de replantació de 3-6 anys (amb certs requisits); es prorroga la validesa de les autoritzacions de nova plantació o replantació que havien d'expirar el 2020 o 2021 fins al 31 de desembre del 2022; els antics drets de plantació, que podien convertir-se en autoritzacions fins al 31 de desembre de 2022, però que encara no hagin estat convertits, quedaran a disposició dels Estats membres, que els podran concedir com a autoritzacions fins al 31 de desembre de 2024; etc.

➤ DOP/IGP

Es permeten les cruïlles entre *Vitis Vinífera* i altres espècies del gènere *Vitis*; almenys el 85% dels raïms utilitzats per a la producció de vins amb IGP han de

provenir de la seva zona geogràfica (lloc, regió o, en casos excepcionals, país), en forma de raïm (no most o vi); se simplifica i accelera el procediment de registre de DOP/IGP; etc.

➤ **Vins desalcoholitzats i parcialment desalcoholitzats**

S'han autoritzat els vins desalcoholitzats (aquells productes amb un grau menor o igual a 0,5%) i parcialment desalcoholitzats (amb un grau superior a 0,5% i inferior al mínim establert per a la categoria vitivinícola). Aquests termes s'incorporen acompanyant les categories vitivinícoles tradicionals (Ex. Vi escumós + desalcoholitzat / Vi d'agulla + parcialment desalcoholitzat); s'autoritza la desalcoholització parcial i/o total dels vins sense DOP/IGP, permetent només la desalcoholització parcial per als vins amb DOP/IGP; els productes que, fruit de la desalcoholització parcial o total assoleixin un grau alcohòlic del 10% o menys, hauran d'indicar obligatòriament a l'etiqueta la data de durada mínima; etc.

➤ **Declaració nutricional i llistat d'ingredients**

S'imposa la indicació obligatòria de la declaració nutricional i la llista d'ingredients en tota mena de vins; no obstant això, s'autoritza la possibilitat d'utilitzar etiquetes electròniques per comunicar ambdós conceptes. En aquest cas, s'indicarà a l'etiqueta física, almenys el valor energètic (amb la possibilitat d'utilitzar el símbol "E") i els al·lèrgens; en cas de fer ús de les etiquetes electròniques, està prohibida la recopilació i el rastreig de les dades dels usuaris. Les etiquetes electròniques no contindran informació destinada al màrqueting; etc.

NOVA LLEI DE LA CADENA ALIMENTÀRIA

Després d'un llarg procés de transposició, el 15 de desembre de 2021 es va publicar al BOE la Llei 16/2021, de 14 de desembre, per la qual es modifica la Llei 12/2013, de 2 d'agost, de mesures per millorar el funcionament de la cadena alimentària.

Aquesta nova norma aplica (i amplia) a Espanya el que disposa la Directiva europea relativa a les pràctiques comercials deslleials en les relacions entre empreses a la cadena de subministrament agrícola i alimentari i introdueix canvis en certes qüestions que poden afectar directament els cellers. Suposa a més, la tercera reforma de la Llei de la Cadena en només dos anys.

La reforma de la Llei neix amb la vocació de donar més seguretat jurídica als operadors agroalimentaris. Tanmateix, també estableix noves obligacions i requisits

que, avui dia, provoquen incertesa en algunes baules de la cadena. Concretament, alguns d'aquests canvis són els relatius a l'aplicació del cost efectiu de producció i el registre digital de contractes, entre d'altres.

Novetats

➤ **Obligacions contractuals**

S'han de formalitzar contractes alimentaris per escrit abans del lliurament dels productes agrícoles o alimentaris a totes les relacions comercials que es produeixin entre els operadors de la cadena alimentària des de la producció a la distribució. La normativa però, determina unes excepcions:

- Quan l'import de la transacció sigui inferior a 1.000 €.
- Quan es pagui al comptat i hi hagi una factura acreditant-ho.
- En el cas d'entregues dels socis dels seus productes a cooperatives i entitats associatives quan els estatuts o acords recullin el procediment pel qual es va a determinar el valor del producte lliurat pels seus socis i el calendari i existeixi una comunicació fefaent als socis i aprovat pels òrgans de govern.
- En cas d'empreses d'hostaleria i restauració, amb un volum de facturació inferior a 10 M€ i les empreses que prestin serveis d'allotjament, amb un volum de facturació inferior a 50 M€.

➤ **Pràctiques comercials deslleials**

- Es prohibeixen les modificacions unilaterals del contracte alimentari. Al contracte ha de constar el procediment per a la seva modificació.
- Es prohibeixen els pagaments addicionals sobre el preu pactat, excepte per referenciar un nou producte o finançar una promoció reflectida al PVP unitari.
- Els operadors que facin la venda final no poden pactar la realització d'activitats promocionals que indueixin a error el consumidor sobre el preu real i la imatge dels aliments, que poguessin perjudicar la percepció del consumidor sobre la qualitat o el valor dels mateixos.
- Cada operador de la cadena haurà de pagar a l'operador immediatament anterior un preu igual o superior al cost de producció de tal producte en què hagi incorregut efectivament o assumit aquest operador.
- Etc.

➤ **Observatorio de la cadena alimentaria**

L'Observatorio és un Òrgan col·legiat, adscrit al MAPA, a través de la Direcció General de la Indústria Alimentària. Es el fòrum en què es representen els interessos dels diferents operadors de la cadena alimentaria.

➤ **Labors inspectores**

Les comunitats autònomes (CC.AA.) designaran les seves autoritats d'execució i exerciran la potestat sancionadora en l'àmbit de les seves competències.

S'estableixen com conductes sancionables:

- Subministrar de forma incompleta o fora del termini assenyalat la informació que li sigui requerida per l'autoritat competent en l'exercici de les seves funcions. Sanció lleu
- La resistència, l'obstrucció, l'excusa o la negativa a les actuacions de l'Administració. Sanció greu

4.3. MERCATS EXTERIORS⁸

Regne Unit

L'1 de gener de 2021 es va començar a aplicar de forma provisional l'Acord Comercial i de Cooperació UE - Regne Unit, després que, després mesos de negociacions, s'aconseguís arribar a un acord. El tractat va entrar en vigor plenament l'1 de maig després de superar els corresponents tràmits parlamentaris a nivell britànic i comunitari. Des del sector europeu del vi celebrem l'acord aconseguit i la inclusió de un annex específic sobre el comerç de vi, que recull la majoria de les prioritats traslladades a les autoritats prèviament:

- Un comerç sense aranzels duaners per a totes les mercaderies originàries de l'altra part.
- El reconeixement recíproc de productes orgànics.
- El reconeixement de les regles de producció existents i de les definicions de totes dues parts, així com de les normes i els mètodes d'anàlisi de l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV).

⁸ Font: FEV

- La possibilitat per als productors de autocertificar la conformitat i la qualitat del seu vi.
- La inclusió de disposicions sobre etiquetatge i mesures transitòries.
- La protecció de les Indicacions Geogràfiques i Denominacions d'Origen Protegides
- (IGP i DOP) registrades a la UE a 31 de desembre del 2020, que gaudeixen del mateix nivell de protecció al Regne Unit, tal com es recollia a l'Acord de Retirada.

Rússia

El 2 de juliol va entrar en vigor la Llei Federal N 345-FZ, que vam veure amb certa preocupació per la eliminació de les definicions relatives a IGP, DOP i “vi de taula” i les seues implicacions; així com per la prevalença de les normes russes d'elaboració i interacció de la nova llei amb altres normes.

Xina

Els decrets 248 i 249 de la GACC van entrar en vigor l'1 de gener de 2022 i inclouen el requisit de registrar-se a el portal CIFER per als fabricants estrangers d'aliments i begudes que exportin a la Xina, operatiu des del 1 de novembre del 2021.

Altres qüestions que han afectats al comerç internacional

➤ **Augment generalitzat dels costos del transport internacional**

Una qüestió que ha tingut un impacte especial en l'operativa dels cellers és l'augment generalitzat dels costos del transport internacional i l'escassetat d'oferta que, unit als problemes de subministrament materials, ha frenat en certa mesura l'augment de les exportacions i minvat els marges dels operadors, sobretot per als vins més econòmics, llastrant la recuperació del sector després de l'impacte de la pandèmia del COVID-19. Tot i així, les exportacions espanyoles de vi avancen a bon ritme i, segons dades de l'OEMV, als onze primers mesos de l'any han experimentat un creixement del 10,3% en valor fins a assolir els 2.664,6 milions d'euros, i del 16% en volum, situant-se en 2.147,1 milions de litres.

➤ **Àmbit de les negociacions comercials**

En l'àmbit de les negociacions i acords comercials, destaca l'avenç en el compliment dels compromisos adoptats pel Canadà amb la UE al Comprehensive Economic and Trade Agreement (CETA) i els passos que estan fent les províncies per posar fi a algunes mesures discriminatòries per als vins importats. També cal comentar el

possible inici de negociacions d'un acord comercial de la Unió Europea amb l'Índia i les converses en marxa amb Indonèsia.

➤ **Augment de les restriccions a la comercialització del vi per qüestions de salut: introducció de noves mesures derivades de la Public Health (Alcohol) Act de Irlanda de 2018**

El 2021 ha entrat en vigor el reglament que defineix i prohibeix la venda o subministrament de qualsevol beguda alcohòlica a preu reduït o gratuït, així com la seva vinculació amb l'obtenció i la conversió de punts en programes de fidelització; a més de les disposicions relacionades amb la prohibició de la publicitat durant esdeveniments esportius, adreçats a nens, o amb la conducció de vehicles de propulsió mecànica. I com a element més rellevant, la introducció d'un preu mínim unitari per les begudes alcohòliques de 0,10 euros per gram d'alcohol el gener del 2022, que marca una fita a nivell comunitari.

El sector del vi recolza que es combati el consum perjudicial de l'alcohol, però sempre proporcionalment i sense que s'amenaci el bon funcionament del mercat únic i la lliure circulació de mercaderies.

4.4. ECOVIDRIO



www.ecovidrio.es

www.hablandoenvidrio.com

www.ecolatras.com

www.miniglu.es

ecovidrio
ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO

2021 RESULTADOS DE RECOGIDA DE ENVASES DE VIDRIO

SE RECUPERAN LOS
NIVELES PREPANDEMIA



tasa de
reciclado
**OFICIAL
MITERD 2019***
*Por encima de
la media europea

cada español
depositó casi
19 kg
EN EL CONTENEDOR



en España hay
240.302
CONTENEDORES
1x
CONTENEDOR
cada
197
HABITANTES

recogida selectiva
884.097 **+5%**
TONELADAS A TRAVÉS DEL
CONTENEDOR VERDE
vs. 2020

recogida
66.502 **+4,3%**
TONELADAS RECUPERADAS
COMPLEMENTARIAMENTE A TRAVÉS
DE PLANTAS DE TRATAMIENTO
DE RESIDUOS URBANOS
vs. 2020

datos por comunidades autónomas



+ transformación digital
+ bussiness intelligence
para una gestión vanguardista
de las operaciones



sensibilización **+200** campañas
MOVILIZACIÓN
SOCIAL AL AÑO

hostelería **51** servicios
RECOGIDA
PUERTA A PUERTA

96.154 colaboración
CON ESTABLECIMIENTOS
HOSTELEROS

economía circular y cambio climático

evitar la extracción
1.140.660
TONELADAS DE
MATERIAS PRIMAS



113
VECES
el peso de
la Torre Eiffel

evitar la emisión
551.320
TONELADAS DE CO₂
A LA ATMÓSFERA



EQUIVALENTE A

dar la vuelta al
mundo en avión por el
ecuador de la tierra **140**
VECES

ahorro en consumo
678.884
MEGAVATIOS-HORA
DE ENERGÍA

consumo energético
de los hospitales de
toda España durante **2**
MESES

www.ecovidrio.es

www.hablandoenvidrio.com

www.ecolatras.com

www.mimglu.es

ecovidrio
ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO



AECAVA

Associació d'Elaboradors de Cava

www.aecava.com

