



# MEMÒRIA ANUAL 2019



INSTITUT DEL CAVA

# ÍNDEX

<b>1. PRESENTACIÓ</b>	<b>3</b>
Carta del President	4
Presentació de l'entitat	6
<b>2. ÒRGANS DE GOVERN I ORGANITZACIÓ INTERNA</b>	<b>7</b>
2.1. Organigrama	8
2.2. Assemblea General	8
2.3. Junta Directiva	10
2.4. Comissions de treball	11
2.5. Organització interna	12
2.6. Assessors	12
<b>3. ÀREES D'ACTUACIÓ</b>	<b>13</b>
3.1. REPRESENTACIÓ I DEFENSA DEL SECTOR	14
3.2. SERVEIS A L'ASSOCIAT	23
3.2.1. Informació sectorial	23
3.2.2. Ajut a la comercialització	25
3.2.3. Jornades tècniques	26
3.2.4. Formació per a cellers	27
3.2.5. Consultoria especialitzada	32
3.2.6. Suport a l'enoturisme	32
3.3. COMUNICACIÓ I MARKETING	35
3.3.1. Departament de premsa	35
3.3.2. Comunicació digital	35
3.3.3. Seminaris de Cava	45
3.3.4. Col·laboracions	53





# 1. PRESENTACIÓ

# Carta del President



Benvolguts i benvolgudes cavistes,

En el moment de presentar aquesta Memòria estem vivint una situació insòlita a nivell mundial.

La pandèmia provocada per la COVID-19 està tenint un impacte econòmic d'unes conseqüències encara difícils de mesurar. La recuperació no serà fàcil i probablement més lenta del que desitgem. L'aturada del canal HORECA durant dos mesos i la seva desescalada per fases està afectant especialment als cellers que concentren majoritàriament les seves vendes en aquest canal. El canal alimentació i l'exportació encara que amb menor mesura que l'anterior, també han resultat afectats. A la crisi sanitària s'hi afegeix la crisi estructural que tenim al sector del Cava amb el desequilibri existent entre l'oferta i la demanda.

Tot plegat fa que en aquests moments el nostre sector estigui insòlitàment vivint ara dues crisis: una sanitària i un altre estructural. Davant aquesta realitat, no hi ha cap altre més opció que la unitat i el consens perquè les propostes i les iniciatives que ja

existeixen – a més de les que vindran – siguin realitat.

El cert és que estem davant un canvi de paradigma que ja està introduint canvis en les organitzacions i que ara obre a noves oportunitats. Tenim el canal digital que degut al confinament s'ha erigit com el canal amb més potencial de creixement i en el qual les empreses ja estem començant a invertir obrint botigues online i formant-nos per potenciar les nostres vendes en aquest canal. Igualment, l'augment del consum en el canal alimentació ens haurà de portar a seguir treballant amb campanyes que ajudin a fomentar el consum domèstic.

Com sabeu, el nostre sector és especialment heterogeni, amb diferents estratègies dins de la cadena de valor. Aquesta heterogeneïtat ha estat l'origen de la manca de cohesió que hem tingut en els darrers anys. El repte és justament saber gestionar aquesta heterogeneïtat plegats. Estic convençut que les solucions als reptes del sector només poden néixer des del nostre sector.

La marca Cava és un actiu que hem anat construint any darrera any (tots sabem l'esforç econòmic i el temps que requereix construir una marca que sigui reconeguda pels nostres compradors i el Cava ho és). Ara el que cal és que aconseguim fer visible al consumidor la qualitat del nostre producte, per augmentar el seu



consum i millorar el seu posicionament.

Tenim sens dubte reptes difícils que haurem d'afrontar amb propostes que siguin efectives i capaces d'assolir els objectius marcats. Per això, us puc assegurar que gràcies al suport de tots vosaltres, des de l'Institut del Cava hem estat treballant en el darrer any, i seguim treballant, en projectes i propostes que ens estan ajudant a cohesionar-nos i a enfortir-nos.

En primer lloc, tenim la unitat entre les dues patronals (PimeCava i Institut del Cava) que serà una realitat. Per fi, després de 14 anys, podrem dir que els elaboradors de Cava tornarem a estar representats per una única patronal que tindrà una nova marca: AECAVA – Associació d'Elaboradors de Cava. Amb aquesta unió, no només enfortim la cohesió entre els elaboradors de Cava, sinó que també enriquirem la nostra associació.

Tenim un Pla Estratègic del sector del Cava que representa una oportunitat única i que valoro molt positivament pel futur del Cava, que va ser aprovat per unanimitat pel Ple del Consell Regulador. Aquest Pla ha de tenir com a última finalitat posar en valor tot el Cava, tenint en compte totes les gammes de producte. Com deia abans, tenim un sector heterogeni però ara aquesta heterogeneïtat també pot ser la nostra força per això crec que qualsevol estratègia de comunicació futura haurà de tenir-ho en compte i posar-ho en valor. Però tant o més

important que un Pla Estratègic és implementar-lo amb propostes calendaritzades i visió a mig-llarg termini amb l'objectiu de garantir la sostenibilitat econòmica del nostre sector. Però això, des de l'Institut del Cava hem creat un Grup de Treball format pels diferents interlocutors de la cadena de valor del Cava amb l'objectiu de generar i consensuar de forma àgil propostes que puguem presentar al Consell Regulador del Cava.

Estic convençut que si som capaços de fer realitat algunes de les iniciatives que ara mateix ja tenim a sobre la taula, ens en sortirem. I per això, la nostra patronal pot fer un gran treball gràcies a tots vosaltres: els nostres vocals al Consell Regulador del Cava, la recentment creada Comissió mixta de la Junta Directiva per al seguiment del Pla estratègic de la DOP Cava, les diferents comissions (tècnica, marketing, enoturisme i laboral) i finalment el nostre equip de professionals per ajudar a coordinar i donar forma a qualsevol iniciativa que tinguem.

Com a President de la nostra entitat, només em queda agrair-vos a tots el vostre suport i compromís.

Molts ànims i molta força.

**DAMIÀ DEÀS GUAL**  
President

# Presentació de l'entitat

---

## QUI SOM

L'Institut del Cava som una associació de cellers elaboradors de Cava fundada al 1953 a Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona). En termes econòmics representem el 70% 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:

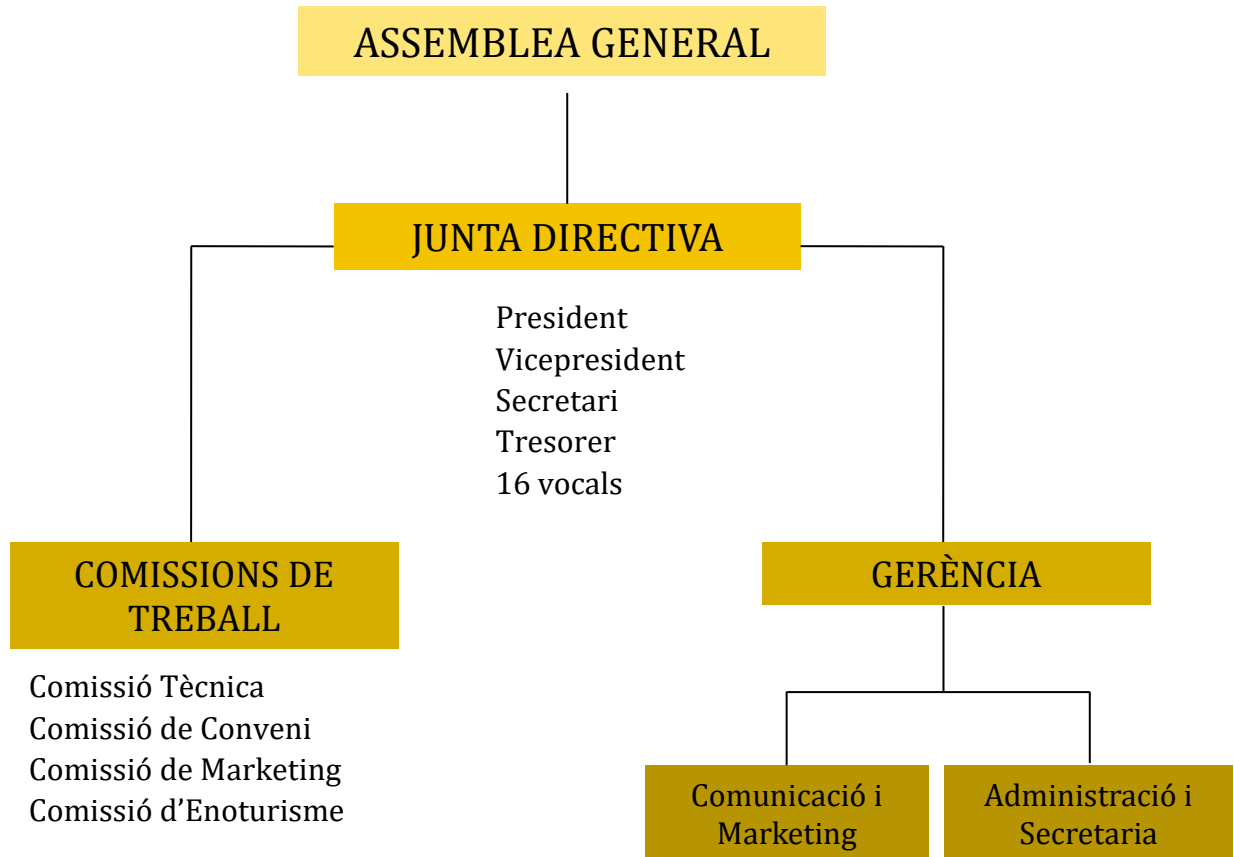
- Informació sectorial i estratègica
- Consultoria especialitzada
- Ajudes a la internacionalització
- Programes de formació per als cellers

The background features a diagonal split. The upper right portion is a close-up of golden, shimmering bubbles, likely from a beverage, set against a warm, yellowish-gold background. The lower left portion is a solid teal color with a subtle, repeating pattern of small, light-colored circles, creating a textured effect.

## 2. ÒRGANS DE GOVERN I ORGANITZACIÓ INTERNA

## 2.1. Organigrama

---





## 2.2. Assemblea General

---

Agrupació Viticultors Artesanals, S.L.	Heretat Mestres, S.L.
Agustí Torelló, S.A.	Heretat Mas Tinell, S.L.
Alta Alella, S.L.	Jaume Giró i Giró, S.L.
Antonio Mascaró, S.L.	Josep Masachs, S.L.
Blancher Capdevila Pujol, S.A.	Juvé i Camps, S.A.
Bodegas Ca n'Estella, S.L.	Maria Casanovas Roig, S.L.
Bodegas Escudero, S.L.	Marrugat, S.A.
Bodegas Jaume Serra, S.L.U.	Masia Puigmoltó, S.L.
Bodegas Muga, S.L.	Masia Vallformosa, S.L.
Bodegas Trobat, S.A.	Masolívé, S.A.
Bodegues Sumarroca, S.L.	Mont Marçal Vinícola, S.A.
Can Quetu, S.L.	Pere Canals, S.L.
Castell d'Age, S.A.	Pere Ventura i família, S.L.
Castell d'Or, S.L.	Perez Roura, Juan A.
Castellblanch, S.A.	Pons i Fons Elaboradors, S.L.
Castelo de Pedregosa, S.L.	Pujol Vilallonga, Joan
Cavas del Castillo de Peralada, S.A.	Raventós Rosell, S.L.
Cavas J. Hill, S.L.	René Barbier, S.A.
Cavas Parés Baltà, S.A.	Roger Goulart, S.A.
Cellers Alsina, S.L.	Rovellats, S.A.
Cellers Most Doré, S.L.	Segura Viudas, S.A.
Colomer Elaboradors Artesans, S.L.	Marqués de la Concordia Family of
Covides, SCCL	Wines, S.L.
Finca Castell de Subirats, S.A.	U més U fan tres, S.L.
Freixenet, S.A.	Vins El Cep, S.L.
Giró Ribot, S.L.	Viña Torreblanca, S.L.
Gonzalez Byass, S.A. (Vilarnau)	V.C. Monastell, S.L.

## 2.3. Junta Directiva



**PRESIDENT**  
Sr. Damià Deàs  
(VILARNAU)



**VICEPRESIDENT**  
Sr. Pere Ferrer  
(FREIXENET)



**TRESORER**  
Sr. Robert Altisen  
(JUVE & CAMPS)



**SECRETARIA**  
Sra. M. del Mar Torres  
(INSTITUT DEL CAVA)



**VOCAL**  
Sr. Àlex Torelló  
(AGUSTÍ TORELLÓ)



**VOCAL**  
Sr. Pere Escolar  
(BODEGAS JAUME SERRA)



**VOCAL**  
Sra. Cristina Colomer  
(COLOMER)



**VOCAL**  
Sra. M. Rosa Giró  
(GIRO RIBOT)



**VOCAL**  
Sr. Ramon Giro  
(JAUME GIRO I GIRO)



**VOCAL**  
Sr. Antoni Olivé  
(MARQUES DE LA CONCORDIA  
FAMILY OF WINES)



**VOCAL**  
Sr. Joan J. Tetas  
(MARRUGAT)



**VOCAL**  
Sra. Montserrat Mascaró  
(MASCARÓ)



**VOCAL**  
Sr. Pere Nin  
(MOST DORÉ)



**VOCAL**  
Sr. Pere Ventura  
(PERE VENTURA)



**VOCAL**  
Sr. Eugeni Lloçs  
(PERELADA CHIVITE)



**VOCAL**  
Sr. Pedro Muñoz  
(ROGER GOUART)



**VOCAL**  
Sr. Josep Palau  
(SEGURA VIUDAS)



**VOCAL**  
Sra. Cristina Gómez  
(SUMARROCA)



**VOCAL**  
Sr. Vicenç Vidal  
(VALLFORMOSA)



**VOCAL**  
Sra. Maite Esteve  
(VINS EL CEP)



## 2.4. Comissions de treball

---

El sistema de comissions té l'objectiu d'afavorir la participació dels cellers i de crear sinèrgies per a l'impuls de noves iniciatives que beneficiïn als cellers associats.

<b>Comissió Tècnica</b>	<p><b>President:</b> Manel Quintana (Freixenet)            Àlex Torelló (Agustí Torelló)            Antoni Olivé (Marqués de la Concordia Family of Wines)            Elisabet Figueras (C. Castillo de Perelada)            Eva Plazas (Vilarnau)            Gerardo Alcober (Most Doré)            Glòria Vilomara (Juvé &amp; Camps)            Jaume Gustems (Vallformosa)            Joan Rovira (Giró Ribot)            Maite Esteve (Vins el Cep)            Maria Galup (Covides)            Marta Fontanals (Jaume Serra)            Miquel Salarich (Segura Viudas)            Mireia Tetas (Marrugat)            Montserrat Mascaró (Antonio Mascaró)            Pedro Muñoz (Roger Goulart)</p>
<b>Comissió Negociadora de Conveni Laboral</b>	<p>Antoni Olivé (Marqués de la Concordia Family of Wines)            Joaquín Bentjerodt (Ucsa)</p>
<b>Comissió de Marketing</b>	<p>Carles Gala (Vallformosa)            Cristina Gómez (Sumarroca)            Gemma Torelló (Agustí Torelló)            Glòria Collell (Freixenet)            Joel Alegret (Vilarnau)            Josep Tetas (Marrugat)            Maria Font (Olivé Batllori)            Òscar Puig (Freixenet)            Ruben Pedregosa (Castelo de Pedregosa)            Toni Forés (Juvé &amp; Camps)            Valérie Veilleux (Alta Alella)            Xavier Masat (Perelada Chivite)</p>
<b>Comissió d'Enoturisme</b>	<p><b>Presidenta:</b> Maria Baró (Vilarnau)            Anna Canal (Juvé &amp; Camps)            Gemma Torelló (Agustí Torelló)            Irene Guasch (Giró Ribot)            Joan Tetas (Marrugat)            Maite Esteve (Vins el Cep)            Sílvia Ros (Segura Viudas)            Tonia Castells (Freixenet)</p>

## 2.5. Organització interna

---



**Maria del Mar Torres**  
Gerència



**Anna Gual**  
Comunicació i Marketing



**Glòria Sanabra**  
Administració i Secretaria

## 2.6. 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



The background features a diagonal split. The upper right portion is a close-up of numerous golden, shimmering bubbles of varying sizes, creating a textured, bubbly effect. The lower left portion is a solid teal color, which also contains a faint, larger-scale pattern of bubbles, mirroring the texture in the upper right.

# 3. ÀREES D'ACTUACIÓ

## 3.1. REPRESENTACIÓ I DEFENSA DEL SECTOR

*L'Institut del Cava forma part de les següents entitats:*

### 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](http://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](http://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](http://www.propenedes.com)

### PATRONAT VINSEUM



Museu de les cultures del Vi de Catalunya.

[www.vinseum.cat](http://www.vinseum.cat)

*L'Institut del Cava col·labora amb:*

### CAVATAST



La mostra de caves i gastronomia de Sant Sadurní d'anoia, amb 23 edicions celebrades, agrupa una cinquantena d'elaboradors de cava i d'empreses de restauració.

[www.santsadurni.cat/cavatast](http://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](http://www.confrariacava.com)



*Al 2019 vam reunir-nos amb:*

- Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia
- Ajuntament de Vilafranca del Penedès
- Alimentaria Exhibitions – Fira Barcelona
- Associació de Viticultors del Penedès
- Associació Catalana d'Enòlegs
- 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
- 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)
- PimeCava
- PRODECA
- Unió de Pagesos
- Universitat Rovira i Virgili
- VINSEUM
- Wine Business School

## **Actuacions en defensa del sector:**

### ➤ **Roda de premsa del sector al Consell Regulador del Cava**

El mes de gener, un grup d'empreses que actuaven sota la marca col·lectiva "Corpinnat", van comunicar la seva baixa com a elaboradors de Cava del Consell Regulador del Cava. Previ a aquesta comunicació, el President de la nostra associació, Damià Deàs, havia mantingut converses amb cadascun dels integrants de Corpinnat convidant-los a arribar a un acord amb el CRC.

Com a conseqüència, el Consell Regulador, a iniciativa de les dues patronals, Institut del Cava i PimeCava, va convocar, al mes de febrer, una roda de premsa amb l'objectiu de mostrar la unitat del sector i contestar a les preguntes dels mitjans de comunicació. En la roda de premsa va estar representat tot el sector: cellers, viticultors, cooperatives i Consell Regulador.



Roda de premsa del sector del Cava en el Consell Regulador del Cava.

### ➤ **Inici de les negociacions amb PimeCava**

El mes de febrer, el president, Damià Deàs, es va reunir amb el President de PimeCava, Pere Guilera, amb l'objectiu de posar en comú els diferents temes que preocupaven al sector i amb els quals ja existia una clara avinença. Així mateix, li va traslladar de nou la voluntat de l'Institut del Cava d'unió de les dues entitats.

El mes de març, la Junta Directiva va acordar remetre un escrit dirigit al President de PimeCava demanant-li traslladés a la seva Junta Directiva la petició d'unió de l'Institut del Cava.

El mes de maig, la Junta Directiva va nomenar els representants de la comissió negociadora per part de l'Institut del Cava:



- Damià Deàs
- Ramon Giró
- Robert Altisen
- Joan Tetas

Per la seva banda, PimeCava va nomenar:

- Pere Guilera (President)
- Marta Giró (vice-presidenta primera)
- Carles Andreu (vice-president segon)
- Josep Elias (tresorer)

La comissió va iniciar una ronda de reunions fins el mes de desembre.

➤ **Reunió amb la Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Sra. Teresa Jordà**

La reunió va ser sol·licitada a iniciativa de les dues patronals com a conseqüència d'algunes iniciatives al Penedès que podien afectar a la cohesió del sector.

Al mes de juny una delegació de cavistes encapçalada pels presidents de les dues patronals, Damià Deàs (Institut del Cava) i Pere Guilera (PimeCava), va mantenir una reunió amb la Consellera d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, Teresa Jordà. El grup estava format també per Carles Andreu (Celler Carles Andreu), Ramon Giró (Jaume Giró i Giró), Marta Giró (Giró del Gorner) i Vicenç Vidal (Vallformosa), tots ells vocals de les juntes directives de les dues patronals.

A la reunió, que tenia com a objectiu sol·licitar a la Consellera el seu suport al sector del Cava, es va posar de relleu la dimensió econòmica d'aquest sector, clau en l'economia catalana.



En la reunió la Consellera va reafirmar el seu compromís amb el sector.

### ➤ **Plataforma “Defensem la Identitat Vitivinícola del Penedès”**

El mes de juny, l'equip de tècnics de la Plataforma DIV Penedès ([www.preservemelpenedes.com](http://www.preservemelpenedes.com)) va presentar les conclusions dels seus treballs al CIC-Fassina de Sant Sadurní d'Anoia, les quals van ser:

- El 4rt cinturó no ha de passar pel Penedès

L'enginyer de camins Jordi Julià (Trn Taryet), es va centrar en analitzar la xarxa viària del Penedès. Julià va fer un recorregut històric dels plans d'infraestructures per centrar l'origen dels traçats actuals i proposats, que en alguns casos, com en el del Quart Cinturó, responen a previsions de models d'assentaments que no s'han arribat a produir -i ni se'ls espera. Així, l'anàlisi va demostrar i concloure la innecessarietat de mantenir una via d'alta capacitat, com seria el traçat del Quart Cinturó al Penedès, davant d'un horitzó immediat d'absència de peatges a l'A-7. Concretament, es proposa resoldre el final del Quart Cinturó en l'àmbit de la ròtula Martorell-Abrera.

- Des de la perspectiva econòmica

L'economista Miquel Morell (Promo Assessors Consultors S.A.), va presentar una anàlisi econòmica de la cadena de valor de la vinya, com element necessari i territorialitzat. Aquesta anàlisi va tenir principalment la finalitat de posar en valor i quantificar econòmicament l'espai de la vinya. Aquesta és la primera vegada que s'introdueix una visió econòmica tan específica en un pla territorial, fet que aporta un nou element de coneixement que la Plataforma DIV Penedès demanarà que s'incorpori en el futur Pla Territorial.

- Respecte als assentaments

L'arquitecte urbanista Sebastià Jornet (Jornet Llop Pastor Arquitectes), va elaborar una anàlisi dels assentaments residencials i d'activitat del Penedès. El seu estudi va posar en relleu l'excés de sòl urbanitzable, estimant que existeix una reserva de sòl residencial planificat, suficient per abastir els propers 100 anys, proposada alhora amb molt baixes densitats. També va concloure la suficiència de sòl d'activitat planificat, que és més del doble del que hi ha actualment. En aquest context es qüestiona la necessitat de les noves infraestructures pensades per donar servei a creixements que en principi no s'han de produir.

- Des del punt de vista del paisatge

L'arquitecte paisatgista del Centre d'Estudis del Paisatge Vitivinícola, el Dr. Miquel Vidal, va presentar per primera vegada - com a element de coneixement també innovador - una metodologia per desenvolupar un atlas de qualitat paisatgística de la vinya, i per l'avaluació de les pertorbacions en aquest espai.

- Respecte als espais oberts

El Sr. Ignasi Grau explica que va elaborar una proposta d'ordenació dels espais oberts plantejant, entre d'altres, una lectura conjunta de l'espai vitivinícola.

Concretament, el que suggereix és categoritzar els espais oberts en tres classes de sòl: els d'especial protecció, els protegits i els sòls ordinaris, evitant una excessiva fragmentació i compartimentació de les propostes que s'han portat a terme fins ara.



Jornada de presentació de resultats organitzada al CIC Fassina.

### > **Protocol per a l'agilització de l'autorització d'ús de Most Concentrat Rectificat (MCR)**

Després de la problemàtica de la verema 2018 degut al retard de les autoritzacions d'ús de MCR, després d'un estudi comparatiu amb el cas francès, vàrem presentar unes propostes de millora davant del DARP.

A la reunió amb el Director General d'Alimentació, Sr. Carmel Mòdol, aquest va transmetre el seu compromís de millora del procediment respecte a l'agilització dels tràmits amb la possibilitat d'autorització d'ús de MCR abans de l'inici de la verema per a totes les varietats.

### > **Llei de l'Esport**

Com a conseqüència d'una proposta de Llei de l'Esport i de l'Activitat Física que pot afectar els interessos del sector, l'Institut del Cava junt amb l'AVC, va iniciar una ronda de reunions amb representants de diferents partits polítics al Parlament de Catalunya. En concret, l'art. 85 de l'articulat titulat "Condicions d'accés infraestructures esportives" prohibeix en el seu punt a) "La introducció i venda de tota classe de begudes alcohòliques, llevat de les begudes fins al 8% d'alcohol, considerades de baixa graduació". D'altra banda, en el l'art. 104 "Patrocini esportiu" s'exclou expressament la publicitat de begudes alcohòliques.



Des de l'Institut del Cava i l'AVC, s'està coordinant juntament amb la FEV i la FEBE una estratègia de defensa dels interessos del sector.

➤ **Llei Vitivinícola de Catalunya**

Al 2019, la Comissió d'Agricultura del Parlament de Catalunya va començar a convocar als grups d'interès (Sindicats, Denominacions d'Origen, Patronals, etc.) per escoltar les seves consideracions sobre la nova llei.

Paral·lelament juntament amb el DARP vàrem seguir treballant els punts on hi havia més discrepància amb l'objectiu d'apropar posicions.

➤ **Presentació Pla Estratègic del CRC Cava als associats de l'Institut del Cava**

A l'octubre a petició de la Junta Directiva, el Sr. Javier Pagés, president de la DO Cava, va presentar a l'Institut del Cava els avanços en el Pla Estratègic de la DOP Cava. A la presentació hi va assistir el Sr. Damià Deàs, president de la nostra entitat, qui en va fer la introducció.



Presentació del nou Pla Estratègic del CRC a l'Institut del Cava

***Les trobades del Cava***

Des de la Comissió de Marketing, al 2019 es va impulsar la iniciativa "Les Trobades del Cava". Aquestes trobades, en format esmorzar i pensades per a ser periòdiques, han esdevingut un espai on els cellers associats poden compartir les seves reflexions, inquietuds i punts de vista sobre el sector.

La finalitat és la de cohesionar a les empreses i ajudar a enfortir la imatge del Cava que cada celler transmet en el seu dia a dia en les seves relacions amb prescriptors, mitjans de comunicació i altres professionals.

La primera va tenir lloc el 8 de novembre a l'Institut del Cava amb gran afluència de participants. En aquesta trobada-esmorzar hi va participar el Sr. Damià Deàs, president de l'associació. Aquesta primera sessió, valorada molt positivament per part de tots els participants, va servir per copsar les inquietuds dels cellers. En un entorn distès, en format esmorzar, els més de 15 cavistes participants van poder compartir les seves opinions amb l'objectiu d'aportar les seves visions al moment actual que està vivint el Cava i generar conjuntament propostes concretes.

## ***Àmbit laboral***

### **> Conveni col·lectiu de treball del cava i dels vins escumosos de Catalunya 2018-2020**

Sol·licitada la revisió de l'antic Conveni Col·lectiu per part dels Sindicats, al 2018 es va procedir a la seva negociació. Després de tot un any de reunions entre els sindicats i les patronals, al desembre del 2018 es va arribar a un principi d'acord tot i que no es va fer oficial la signatura fins el mes de juliol de 2019 i la seva posterior publicació al Dogc amb data 25/11/2019.

El principals acords del conveni són els següents:

**1.- Vigència: 3 anys:** 1-1-2018 a 31-12-2020.

**2.- Supressió Copeya** (article 21 Conveni) **i Plus distància** (article 13 Conveni).

Els treballadors que venien percebent el plus Copeya i/o el plus distància, mantindran la percepció d'aquest plus amb les mateixes condicions, com a complement "*ad personam*"

**3.- Revisió categories.**

Nou sistema de classificació del personal basat en grups professionals i una definició de funcions.

**4.- Règim disciplinari:**

S'ha pactat un redactat de *règim disciplinari*

**5.- Jubilació Parcial amb contracte relleu:**

El primer paràgraf de l'article 31 del Conveni (Jubilació parcial amb contracte de relleu) que estableix: "*tots els treballadors/des afectats/des pel present Conveni, i que reuneixin els requisits establerts en el RD 1131/2002, tindran el dret d'accedir a la jubilació parcial*" queda anul·lat. No obstant i només durant la vigència del present Conveni, es mantindrà aquesta obligació de les empreses.

**6.- Flexibilitat:**

Durant la campanya de verema (10 d'agost al 10 d'octubre) i per la campanya de Nadal (1 d'octubre fins al 30 de novembre) possibilitat de fer 50 hores setmanals de treball de dilluns a divendres compensable hora treballada per hora compensada, amb un límit màxim del 10% jornada anual establerta en conveni. Caldrà donar un preavís mínim de 7 dies i pactar entre empresa i treballador els dies de compensació.

Cal respectar els acords diferents entre empresa i representació legal dels treballadors, o amb els treballadors on no hi hagi representació legal dels treballadors.

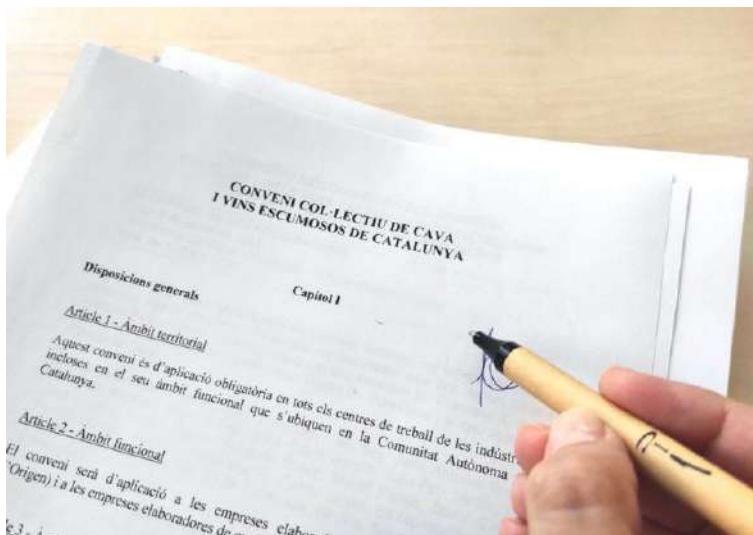
**7.- Increment salarial: Amb efectes des de l'1 de gener del 2018**

- 2% al 2018
- 2% al 2019
- 2,5% al 2020

8.- S'annexa al conveni un Protocol per a la prevenció i l'abordatge de l'assetjament sexual i per raó de sexe.

9.- La resta del Conveni segueix sense modificacions.

Pel que fa als endarreriments salarials de conveni, aquests seran abonats per les empreses en un termini que finalitzarà el 31 de desembre de 2019.



Signatura del nou Conveni del Cava i vins escumosos de Catalunya.



## 3.2. SERVEIS A L'ASSOCIAT

### 3.2.1. Informació sectorial

A través de les circulars “Informacions d’interès”, fem una acurada selecció de les informacions que considerem 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 Federació Española del Vino, els nostres cellers poden accedir, a través nostre, a àmplia i important informació sectorial.



#### LIMITACIONS DE PLANTACIONS

**Publicació del RD 536/2019, pel qual es modifica el RD de potencial vitícola**

El divendres 20 de setembre, el Consell de Ministres va aprovar el **Reial Decret 536/2019**, pel qual es modifica el Reial Decret 1338/2018, de 29 d'octubre, pel qual es regula el potencial de producció vitícola.

Entre les principals novetats destaca l'atribució de competències a les DD.OO. supraautonòmiques per establir limitacions i restriccions de plantació de forma vinculant. Així mateix, es modifica el criteri de "jove nou viticultor" evitant la discriminació de les explotacions de titularitat compartida. També s'actualitzen les varietats de raïm de vinificació. Mes informació a [CIVIL FEV](#).

#### PRÀCTIQUES ENOLÒGIQUES

**Modificació del Protocol d'autorització d'augment del grau alcohòlic volumètric natural**

Després dels problemes causats durant la verema passada en relació a la tramitació de les autoritzacions d'augment del grau alcohòlic volumètric, el **RD 536/2019** ha modificat el protocol.

#### Agenda d'activitats

INSTITUT DEL CAVA



- “La Verema del Cava”, 23 d'agost al 29 de setembre
- Cursos de formador en Cava, 25 a 27 de setembre i 2 a 4 d'octubre
- Junta directiva, 1 d'octubre
- Barcelona Wine Week, 3 a 5 de febrer 2020
- Enjornadas, Propera edició! 20-21 febrer 2020

Mostra de les circulars enviades “Informacions d’interès”

A través de les circulars “*Sparkling News*”, filtrem prèviament els articles del sector vitivinícola que creiem que poden ser d’interès pels associats.

A la vegada, des de l’Institut del Cava 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




**CAVA & SPARKLING**

NEWS

<p><b>Nacional</b></p> <p>La D.O. Cava se alia con el máximo experto en armonías moleculares, François Chartier, para investigar la versatilidad gastronómica del Cava</p> <p><i>vinetur.com</i> - La Denominación de Origen Cava y el investigador gastronómico, pionero en el estudio y la creación de armonías, se han aliado para demostrar científicamente que el Cava es un vino único y que tiene infinidad de armonías gastronómicas ... <a href="#">Ver artículo</a></p> <p>Los agricultores se unen para que el cava se llame de Almendralejo</p> <p><i>elperiodicoextremadura.com</i> - Tres productoras de las cinco que hay y dos organizaciones agrarias votan a favor ... <a href="#">Ver artículo</a></p> <p>Concesión de autorizaciones a nuevas plantaciones</p>	<p><b>ÍNDEX</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacional</li> <li>• Catalunya</li> <li>• Internacional</li> <li>• Cía. &amp; Tecnologia</li> <li>• Opinió</li> <li>• Cellers</li> </ul> <p><b>Cellers</b></p> <p><b>VALLFORMOSA</b></p> <p>La gestió empresarial de Vallformosa, distingida per l'escola de negocis ESIC</p>
--	---

Mostra de les circulars enviades “Cava & Sparkling News”

### 3.2.2. Ajut a la comercialització

Des de l'Institut del Cava organitzem la presència agrupada de les empreses associades a fires internacionals.

- **Fira Prowein**

Del 17 al 19 de març 2019

Espai conjunt Institut del Cava, amb 12 cellers associats a l'Institut del Cava, sota el paraigua de Prodeca - Promotora d'Exportacions Agroalimentàries.

12 cellers participants a l'Illa del Cava:

- Agustí Torelló Mata
- Alta Alella
- Castell d'Age
- Castell Sant Antoni
- Giró Ribot
- Mascaró
- Mastinell
- Mestres
- Monastell
- Most Doré
- Olivé Batllori
- Vins el Cep



- **Fira Fenavin**

Del 7 al 9 de maig 2019

L'Institut del Cava va coordinar l'Illa del Cava a Fenavin, un stand propi amb 18 cellers elaboradors de cava, essent 15 els cellers associats a l'Institut del Cava i 3 els de Pimecava.



18 cellers participants a l'Illa del Cava de Fenavin 2019:

- 1+1=3
- Agustí Torelló Mata
- Alta Alella
- Blancher
- Bodegas Ca N'Estella
- Bodegas Roura
- Castell Sant Antoni
- Giró Ribot
- Maria Casanovas
- Mascaró
- Mestres
- Miquel Pons
- Monastell
- Olivé Batllori
- Oriol Rossell
- Parató
- Ramon Canals
- Vins el Cep



Stand Illa del Cava a Fenavin 2019



### 3.2.3. Jornades tècniques

#### ➤ **Seminari Vinculació dels documents eDA amb el despatx de duanes d'exportació**

19 de febrer 2019

##### **Dinamitzadors del seminari:**

Xavier Valencia (Customs Leader/Manager de Hillebrand)

Carlos Carvalho (Regional Sales Manager de Hillebrand)

##### **Objectius:**

Seminari pràctic on es van tractar qüestions com les incidències que es produeixen a l'hora de fer els despatxos en relació als documents eDA. També es va fer un repàs de tota la cadena des de que es fa un eDA fins que queda ultimada amb el manifest d'exportació. També es va parlar de les mostres i de com subsanar els documents eDA erronis, del retorn de les mercaderies, etc.

**Continguts:**

1. Expedició de l'EMCS – Informació: Classificació aranzelària correcta / Descripció del producte / Litres Pesos Bruts / Graduació / Envasos
2. Traçabilitat: Intermediaris i traders han d'incorporar en les seves factures d'exportació l'EMCS
3. Retorns de mercaderia: Registres d'importadors / Quan és necessari el control sanitari / Requeriments documentals
4. Tancament de l'EMCS / Duana / Naviera
5. La responsabilitat del INCOTERM - EXW
6. Casos pràctics
7. JF Hillebrand / Vinlainers

➤ **Jornada Formativa Portal Silicie**

28 de novembre 2019

L'actual redacció de l'article 50 del Reglament dels Impostos Especials (modificat pel RD 1512/2018) estableix que els llibres de comptabilitat d'Impostos Especials s'hauran de portar de manera electrònica a través del Portal SILICIE de l'Agència Estatal d'Administració Tributària a partir de l'1 de gener de 2020.

Amb l'objectiu d'aconseguir la màxima difusió possible de les novetats dels nous llibres comptables d'II.EE, l'AEAT va celebrar a Vilafranca del Penedès, en col·laboració amb la Federación Española del Vino, l'Associació Vinícola Catalana i l'Institut del Cava, una jornada formativa sobre el Portal SILICIE.

**Ponent:** D<sup>a</sup>. Lorena Echeverría González,  
Cap Regional Adjunta Aduanes i II.EE. Catalunya / Intervenció II.EE.

### 3.2.4. Formació per a cellers

Organitzem cursos de formació especialitzada per als professionals dels cellers associats.

➤ **Workshop Design Thinking**

1 i 2 de juliol 2019

**Docent:** Antonio Fontanini. Doctor Cum Laude en Ciències de la Informació (Matemàtiques, Física i Informàtica) per la Università degli studi di Pisa (Italia). Executiu en grans corporacions durant els últims 15 anys, Director de Màsters i Programes Executius, Professor d'Emprenedoria, Customer Experience, Design Thinking, i Lideratge Positiu.

**Objectius:** Fomentar la gestió creativa de resolució de reptes i problemes que l'activitat empresarial genera en un entorn canviant i altament competitiu, impulsant el treball en equip des de l'exercici aplicat de la innovació en la presa de decisions i l'execució de qualsevol de les tasques importants per a l'òptim funcionament de l'activitat empresarial en el sector vitivinícola del Penedès

**Programa:**

- Introducció al 'Design Thinking'. Metodologia i fases.
- L'actitud, clau, en el procés d'innovació.
- Com identificar un repte per a l'empresa?
- Eines i tècniques per a l'observació i comprensió de les tendències i les seves necessitats.
- Anàlisi del servei. Des de l'experiència fins a la funcionalitat.
- Anàlisi de les tendències. Què està passant en el meu sector i en altres àmbits de la societat?
- Generació d'idees; la importància del pensament divergent.
- Seleccionar i decidir les possibles oportunitats per refinar i detallar constructivament.
- Prototipar per pensar i avaluar i obtenir feedback.
- Implementació.





➤ **Curs d'higiene alimentària en la fabricació del vi**

17 de maig 2019

**Modalitat:** presencial i bonificada

**Durada:** 5 hores

Al finalitzar el curs es va lliurar als alumnes un diploma acreditatiu de realització del curs.

➤ **IV Jornada anual de l'Institut del Cava. Presentació de la ponència "Com construir marques desitjables en el món del Cava i del Vi"**

14 de juny 2019, a ESADE Creapolis

Quarta jornada anual de l'Institut del Cava. Aquesta iniciativa neix de la nostra Comissió de màrqueting i busca ser un punt de trobada de tots els associats per analitzar i debatre temes estratègics de sector, a partir de ponències presentades per professors de les escoles de negoci més prestigioses (ESADE Creapolis i IESE).



Jornada Anual de l'Institut del Cava 2019 a ESADE Creapolis.



## JORNADA ANUAL 2019

14 juny 2019, a ESADE Creapolis

### “Com construir marques desitjables en el món del Cava i del Vi”

A la primera part de la Jornada es presentaran dues ponències:  
"Com construir marques desitjables en el món del Cava i el Vi" d'Oriol Iglesias  
i "The **WINNING** game = Own a category" de Juan José Pérez Cuesta.  
A la segona part, celebrarem la nostra **Assemblea General Ordinària**.  
No us ho podeu perdre!

#### PROGRAMA

8.30h Recepció dels assistents  
8.45h Benvinguda del President de l'Institut del Cava  
9:00h Ponència **Com construir marques desitjables en el món del Cava i el Vi**  
Ponent: Oriol Iglesias  
10:30h *Coffee break*  
11:00h Ponència **The WINNING game = Own a category**  
Ponent: Juan José Pérez Cuesta  
12:30h Aperitiu i copa de Cava  
13:00h **Assemblea General Ordinària** de l'Institut del Cava

**PREU CELLER ASSOCIAT: GRATUÏT**  
Preu celler no associat: 250 euros + IVA.

**TERMINI INSCRIPCIONS: 31 Maig 2019**  
**PLACES LIMITADES**



## Com pot una marca aconseguir ser desitjable a llarg termini?

El professor Oriol Iglesias explicarà la rellevància del desig a l'hora de construir una posició competitiva de lideratge i exposarà els sis principals factors que porten a construir marques desitjables. Posteriorment, el professor Juan José Pérez Cuesta durà a terme una sessió-col·loqui on es discutirà amb els participants quines poden ser les Claus per construir una marca desitjable, rentable i amb capacitat de créixer de forma sostinguda al sector del cava. Dins d'aquest espai per l'intercanvi d'idees es posarà un èmfasi especial en la rellevància de la creació i gestió de categories.

*Ponent:*

Oriol Iglesias



Director i Professor Titular del Departament de Marketing d'ESADE. És Membre del Comitè Científic de la Global Brand Conference i ha estat Membre del Comitè Executiu de l'European Marketing Academy. El seu àmbit d'especialització és l'estratègia de marca. El seu darrer llibre és "¡Quiero esta marca! Cómo construir marcas deseables". Prèviament a la seva activitat professional a ESADE ha estat soci-director d'una consultora en estratègia de marca i soci-director d'El Terrat Online. Va començar la seva activitat professional al departament de marketing de Xerox.

CMO a Henkel Spain i Country Manager a Henkel Portugal. CEO Danone Alemanya, França i Centre Europa. Responsable d'Activia i Actimel a tot el món. Conseller delegat mundial de Chupa Chups. President europeu de Mars Snacks. Autor i creador del mètode de llibre i concepte Rompefrenos-Brakebreakers™. Fundador i propietari de Brakebreakers Partners- Assessorament i publicitat d'alta rendibilitat. És membre del Consell i Conseller del Comitè de Direcció de diverses companyies de consumidors i institucions públiques i privades, entre elles Grupo Pascual, Grupo Bimbo, Pastes Gallo, Grup Ortodoncis, Cambra de comerç de Barcelona, Bonduelle Espanya, Chiquita Alemanya ... És professor col·laborador habitual de les escoles de negocis (IESE i ESADE) ) & Management Clinics.

*Ponent:*

Juan José Pérez  
Cuesta



ESADE Creapolis  
Av. de la Torre Blanca, 57  
08172 Sant Cugat del Vallès  
(Parquing a l'edifici)



### 3.2.5. Consultoria especialitzada

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

Assesorem 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 2019 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.

### 3.2.6. Suport a l'enoturisme

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

Els principals objectius de la Comissió d'Enoturisme de l'Institut del Cava són:

- Transmetre a les administracions públiques les peticions, inquietuds i necessitats dels cellers elaboradors de Cava.
- Cercar projectes en comú per ajudar a recolzar el Turisme del Cava als cellers.

La funció de l'Institut del Cava és la ideació, coordinació i organització d'accions de promoció de l'enoturisme amb participació conjunta dels cellers associats. Fruit d'aquesta voluntat, s'estan portant a terme dos projectes enoturístics de participació agrupada, anomenats La Verema del Cava i La Primavera del Cava.

- **La Primavera del Cava**



La **PRIMAVERA**  
del **CAVA**

**Dates:** Del 4 de maig al 2 de juny de 2019

**Web:** [www.laprimaveradelcava.com](http://www.laprimaveradelcava.com)

**Edició:** 3<sup>a</sup> edició

Gràcies a l'èxit de La Verema del Cava, al 2019 va tenir lloc la 3<sup>a</sup> edició del projecte La Primavera del Cava ([www.laprimaveradelcava.com](http://www.laprimaveradelcava.com)), que també busca promoure l'enoturisme en una època tan singular com la de la primavera. Amb activitats per a tots els públics i per a tots els gustos, La Primavera del Cava va comptar també amb Els Menús de La Primavera del Cava, oferts per una desena de restaurants ubicats al Penedès adherits al projecte. Així mateix, fruit de la col·laboració amb Masies del Penedès, aquells que ho van voler van poder allotjar-se a les masies després de participar en alguna de les activitats del projecte.

Aquest projecte és el resultat d'un pla creat per la patronal que busca donar suport a les empreses en temes d'enoturisme, donat el potencial que té el turisme enològic com una font d'ingressos alternatius dels cellers.

8 Cellers participants:

- Agustí Torelló Mata
- Covides
- Giró Ribot
- Juvé & Camps
- Segura Viudas
- Sumarroca
- Vilarnau
- Vins el Cep



- **La Verema del Cava**



La VEREMA  
del CAVA

**Dates:** Del 23 d'agost al 29 de setembre de 2019

**Web:** [www.laveremadelcava.com](http://www.laveremadelcava.com)

**Edició:** 4<sup>a</sup> edició



Projecte liderat per l'Institut del Cava que busca promoure l'enoturisme en una època tan assenyalada per a les vinyes. Trepitjada de raïm amb els peus, verema de lluna plena, nordic walking i esmorzar de pagès a la vinya, sortides amb bicicletes per les vinyes, sopar gastronòmic entre vinyes i experiències ben especials són algunes de les activitats programades. Per enriquir el projecte, La Verema del Cava va proposar un complement gastronòmic de nivell. Els Menús de La Verema del Cava, oferts per una desena de restaurants ubicats al Penedès adherits al projecte, van maridar grans propostes culinàries amb grans Caves. Així mateix, Masies del Penedès va seguir col·laborant amb el projecte oferint els seus allotjaments rurals com a

complement de les activitats enoturístiques.

Aquest projecte és el resultat d'un pla creat per la patronal que busca donar suport a les empreses en temes d'enoturisme, donat el potencial que té el turisme enològic com una font d'ingressos alternatius dels cellers.

6 Cellers participants:

- Agustí Torelló Mata
- Covides
- Giró Ribot
- Juvé & Camps
- Sumarroca
- Vilarnau



## 3.3. COMUNICACIÓ I MARKETING

### 3.3.1. Departament de premsa

El Departament de Comunicació i Marketing de l'Institut del Cava 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 de l'Institut del Cava.
- > Creació de continguts a la web i a les xarxes socials.
- > Creació de campanyes online que afavoreixin els cellers associats.

Al llarg del 2019, s'han atès diversos mitjans, essent La Vanguardia, El País, El Periódico, 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.INSTITUTDELCAVA.COM](http://WWW.INSTITUTDELCAVA.COM)

Aquest 2019 l'Institut del Cava ha renovat la seva web, de la mà de l'estudi de disseny Bulldog Studio. L'objectiu de la nova 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 creada és en 3 idiomes (català, castellà i anglès) donat que un nombre elevat de les visites arriben de fora de Catalunya.

L'eslogan de la nova imatge corporativa 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.



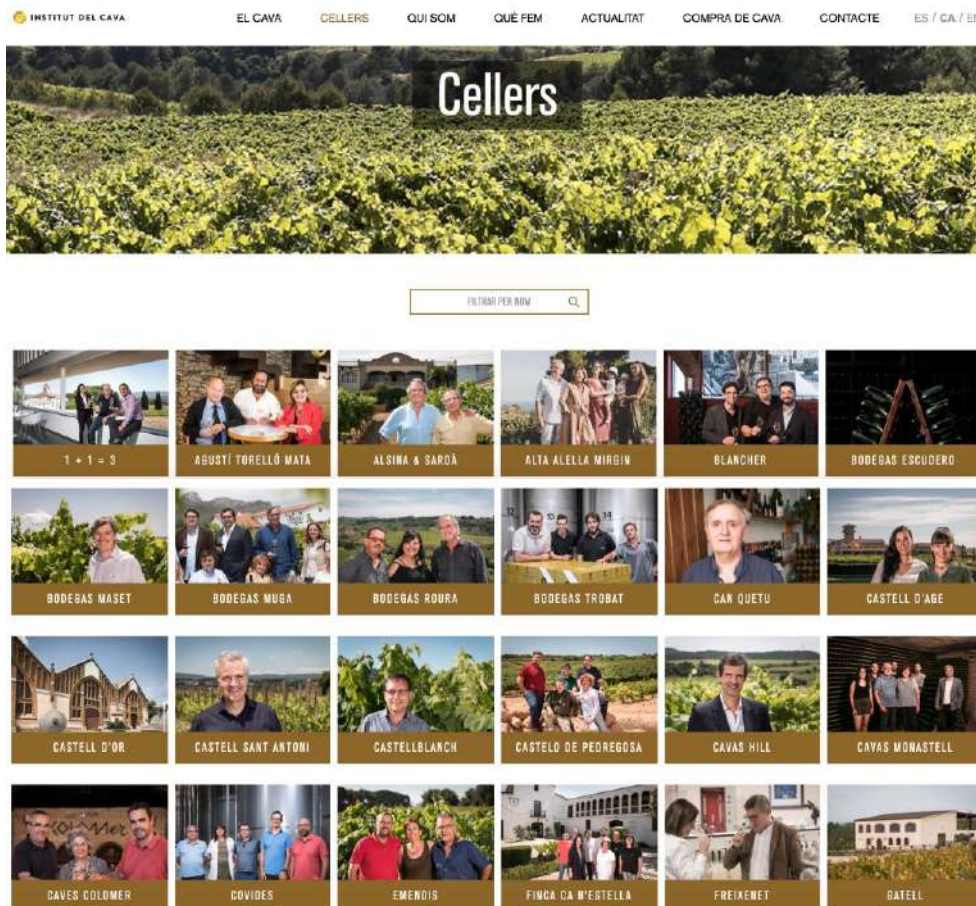
En aquesta línia, també s'ha fet el rebranding del logotip, a fi d'adaptar-lo a la nova imatge corporativa:



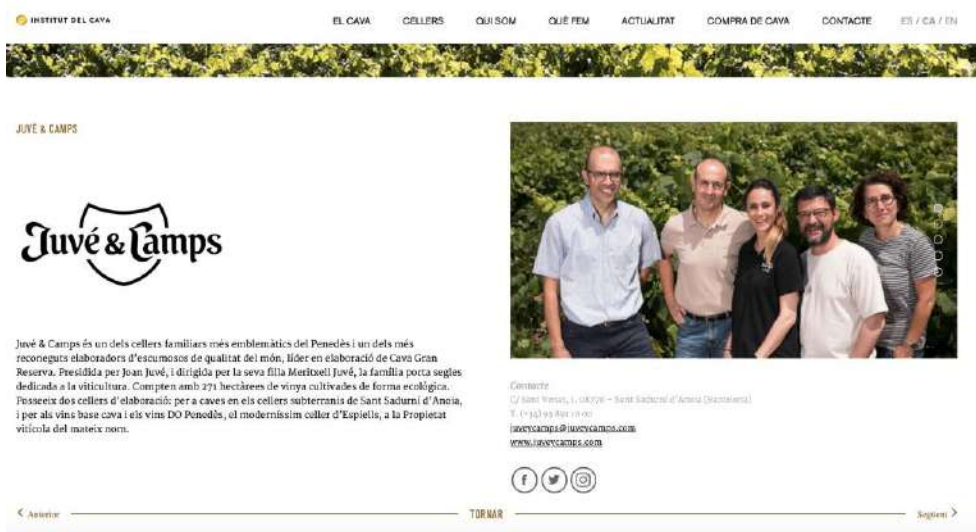
Amb les seves versions en castellà i anglès:



A la nova web s'ha volgut dotar de protagonisme als cellers associats, amb una indexació exhaustiva de tots ells, que inclou un cercador:



Així mateix, s'ha elaborat una fitxa de cada celler, a 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 ambé inclou fotografies de cada celler i dels equips de professionals que en formen part, fotografies que es van fer expressament per a l'ocasió amb el fotògraf Toni Galitó.



Des de l'Institut del Cava 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 de l'Institut del Cava 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 2019 la web [www.institutdelcava.com](http://www.institutdelcava.com) va tenir 44.130 usuaris i 167.812 visites a pàgines.

- Per EDAT. El 47% del visitants se situen entre els 25 i els 44 anys:
  - 25-34 anys: 24%
  - 35-44 anys: 23%
  
- Per sexe:
  - 53% dones
  - 47% homes
  
- Per ubicació:
  - 81% Espanya
  - 3% Mèxic
  - 2% Estats Units
  - 14% Altres
  
- Segons la freqüència:
  - Nous visitants: 88%
  - Visitants recurrents: 12%
  
- Pàgines vistes
  - Tipus de cava
  - Elaboració del Cava
  - Història del cava
  - Varietats de raïm
  - Maridatge amb Cava
  - Cellers associats



**WEB LA PRIMAVERA DEL CAVA**[WWW.LAPRIMAVERADELCAVA.COM](http://WWW.LAPRIMAVERADELCAVA.COM)

Amb la mateixa intenció, al 2019 s'ha gestionat la web del projecte La Primavera del Cava. Així, tots aquells interessats van poder trobar-hi les activitats, preus, horaris, programa, restaurants adherits i contacte per a la compra d'entrades.



Extracte de la web [www.laprimaveradelcava.com](http://www.laprimaveradelcava.com)

**WEB LA VEREMA DEL CAVA**[WWW.LAVEREMADELCAVA.COM](http://WWW.LAVEREMADELCAVA.COM)

Al 2019, s'ha seguit gestionant la web del projecte La Verema del Cava, que concentra la informació referent a les activitats, preus, horaris, programa, restaurants adherits i contacte per a la reserva i compra de les entrades. El nombre de visitants va ser molt destacat durant els mesos previs a l'acció i durant la pròpia acció.



Extracte de la web [www.laveremadelcava.com](http://www.laveremadelcava.com)

**WEB PRESERVEM EL PENEDÈS**[WWW.PRESERVEMELPENEDÉS.COM](http://WWW.PRESERVEMELPENEDÉS.COM)

L'any 2018 va veure néixer la Plataforma "Defensem la identitat vitivinícola del Penedès", pel seguiment del nou Pla Territorial Parcial del Penedès. Aquest projecte ha estat coordinat per l'Institut del Cava. Així, des del departament de comunicació de l'associació es va crear una pàgina web que ajudés a difondre la Plataforma. De la mateixa manera, des de la web es permetia també Adherir-se a la Plataforma i consultar les empreses i entitats adherides. Des de la web també s'ha fet ressò de totes les novetats referents a la Plataforma, així com de les convocatòries de les presentacions. Durant el 2019, s'ha seguit actualitzant la web amb les notícies relacionades amb la Plataforma.

**Defensem la identitat vitivinícola del Penedès**

- El nou Pla Territorial Parcial del Penedès: Amenaça o oportunitat pel sector vitivinícola? -

[QUI SOM](#) - [QUÈ DEFENSEM](#) - [ADHESIONS](#) - [ADHEREIX-TE!](#) - [ACTUALITAT](#) - [CONTACTE](#)
**Qui som**

Els agents socials del territori promovem la creació de la Plataforma "Defensem la identitat vitivinícola del Penedès", pel seguiment del nou Pla Territorial Parcial del Penedès

Un bon nombre d'agents socials del territori liderats per les patronals del cava i el vi Institut del Cava, Pimecava i UVIPE (Unió Vinícola del Penedès) i

Extracte de la web [www.preservemelpenedes.com](http://www.preservemelpenedes.com)

## XARXES SOCIALS

Al 2019 s'ha continuat amb l'estratègia de Xarxes Socials de l'Institut del Cava, mantenint un grau de dinamització alt, amb l'objectiu principal de reforçar la comunicació de les pròpies marques associades, tot difonent les activitats dels propis cellers associats, notícies rellevants que protagonitzen i informacions del sector que són d'especial interès.

- **Twitter**

**6.422**  
SEGUIDORS  
TWITTER

**Compte: @institutdelcava**

Al 2019 s'ha seguit enfortint la comunicació via Twitter. Com a resultat, el compte de l'Institut del Cava compta amb 6.422 seguidors. Els tweets se centren en activitats promogudes per l'Institut del Cava 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 crítiques de productes, etc.

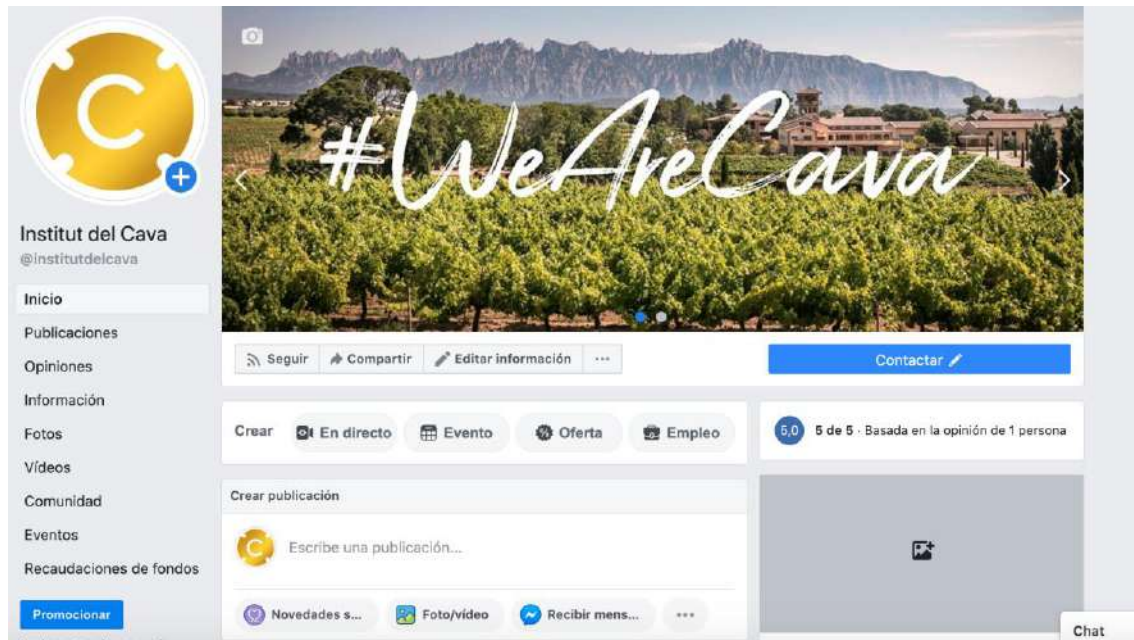
The image shows a screenshot of the Twitter profile for 'Institut del Cava' (@aecava). The profile header includes the name 'Institut del Cava', the handle '@aecava', and statistics: '6.926 Tweets', '881 Siguiendo', and '6.422 Seguidores'. The bio reads 'Associació d'Elaboradors de Cava. #WeAreCava'. The location is 'Sant Sadurn d'Anoia, Catalunya' and the website is 'institutdelcava.com'. It also notes 'Se unió en mayo de 2010'. The profile picture is a circular logo with a yellow 'C' on a white background. The main content area shows a tweet from 'SIGRID GUILLEM @SigridGullem' dated '25 may.' with the text: 'No hi ha dubte que els caves són els escumosos VQPRD elaborats...'. The left sidebar contains navigation options: Inicio, Explorar, Notificaciones, Mensajes, Guardados, Listas, Perfil (highlighted), and Más opciones. At the bottom, there is a 'Twitter' button and a partial view of the user's name 'Institut del Ca...'.

- Facebook

**5.191**  
**SEGUIDORS**  
**FACEBOOK**

**Compte: @institutdelcava**

Al 2019 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.



A Facebook també hi gestionem un Grup privat: *Formadores en Cava*. Els seus integrants són els formadors en Cava que s'han format per l'Institut del Cava des del 2011 fins a l'actualitat. El grup té com a objectiu reforçar la cultura del Cava tot difonent accions vinculades al Cava, formacions, etc. El grup permet, alhora, que els formadors de Cava de tota Espanya trobin un punt de comunicació i connexió entre ells. Aquest grup es manté molt actiu gràcies a totes les aportacions dels seus integrants.



- Instagram

**2.477**  
SEGUIDORS  
INSTAGRAM

Compte: @institutdelcava



*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 sempre va vinculat 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 com Alimentària o Prowein, difusió de projectes propis que inclouen els cellers associats, comunicació del Cava en dies assenyalats (Sant Joan, Sant Jordi, Nadal, etc.), difusió del Curs de Formador en Cava, etc.

- LinkedIn

**540**  
SEGUIDORS  
LINKEDIN

Compte: @institutdelcava



L'Institut del Cava té alhora 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.

#### Característiques dels visitants:



### 3.3.3. Seminaris de Cava

#### NACIONAL

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

En els últims anys, des de l'Institut del Cava 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.

Actualment 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 (Orense)  
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 col·laboren aportant producte als Seminaris de Cava:

- > Alsina&Sardà
- > Alta Alella
- > Dominio de la Vega
- > Freixenet
- > Gatell
- > Jaume Giró i Giró
- > Jaume Serra
- > Juvé & Camps
- > Mascaró
- > Mastinell
- > Montesquiús
- > Olivé Batllori
- > Roger Goulart
- > Roura
- > Rovellats
- > Segura Viudas
- > Sumarroca
- > Vallformosa
- > Vilarnau
- > Viña Torreblanca

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 l'Institut del Cava.

Els tècnics de cellers que al 2019 han col·laborat impartint Seminaris de Cava són: Montserrat Mascaró (Mascaró), Ramon Giró (Jaume Giró i Giró), Eva Plazas (Vilarnau) i Pedro Muñoz (Roger Goulart).



Alguns dels seminaris de Cava realitzats arreu de la geografia espanyola l'any 2019.

## 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)



Alumnes de l'Escola Sant Ignasi Jesuïtes de Sarrià fent l'examen de Coneixedor del Vi i del Cava.

## EXTERIOR

### > SUÏSSA

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

Dates: Tardor 2019 i Primavera 2020

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: 4 seminaris durant el Curs 2019-2020

Professor del Seminari de Cava: Marcel Gabriel, expert en vins

Nombre d'alumnes: 150 alumnes (dividits en 4 grups)

Cellers participants Curs 2019-2020:

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| > Agustí Torelló Mata | > Perelada      |
| > Freixenet           | > Segura Viudas |
| > Gatell              | > Sumarroca     |
| > Giró Ribot          | > Vilarnau      |
| > Juvé & Camps        | > Vins el Cep   |
| > Pere Ventura        |                 |



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

### 3.3.4. Cursos de Formador en Cava

Aquesta iniciativa, que gaudeix del suport del Consell Regulador del Cava, té com a objectiu difondre la Cultura del Cava entre els futurs professionals del sector de la restauració. Durant els 3 dies que dura la formació, s'imparteixen seminaris teòrics, recolzats per visites a cellers i tastos.

Al 2019 s'han celebrat 2 cursos de Formadors en Cava:

- > Del 25 al 27 de setembre
- > Del 2 al 4 d'octubre

Relació seminaris:

- Seminari. La DOP Cava i el Consell Regulador del Cava
- Seminari. La viticultura del Cava i la sostenibilitat
- Seminari. El tast de les varietats de raïm, vins base i cupatge
- Seminari. Microbiologia, la criança i les llevadures
- Seminari. El tast del Cava
- Seminari. Servei i maridatges del Cava

Cellers participants:

- |                       |               |
|-----------------------|---------------|
| > Agustí Torelló Mata | > Most Doré   |
| > Alta Alella         | > Sumarroca   |
| > Freixenet           | > Vilarnau    |
| > Mascaró             | > Vins el Cep |
| > Mestres             |               |

Treball de reflexió:

Per obtenir el títol de Formador en Cava es va demanar als alumnes elaborar un treball de reflexió, proposant-los dos temes a desenvolupar segons criteri propi:

## &gt; TEMA 1: ELS CAVES ROSATS.

Els vins rosats en general han experimentat un gran augment de vendes a nivell mundial. Un exemple són els rosats provençals que s'han posat de moda. En el cas del Cava, fa uns anys es va detectar un increment important de la seva producció i la seva venda, sobretot en els mercats d'exportació, però les últimes dades indiquen que tant les vendes en els mercats internacionals com en el mercat interior ja no segueixen una tendència a l'alça.

Partint d'una anàlisi comparativa amb altres vins escumosos rosats del món (estadístiques de vendes, característiques organolèptiques, moments de consum, tipus de públic, formats, etc.) en la teva opinió, quins podrien ser els principals acceleradors al consum de Cava rosat?

## &gt; TEMA 2: ELS CAVES ECOLÒGICS

Partint d'un estudi sobre l'auge en els últims anys dels vins ecològics, tant a nivell nacional com sobretot internacional - tant tranquils com especialment escumosos -, et proposem que centris la teva anàlisi en els Caves ecològics: vinya (diferències amb la viticultura convencional) , elaboració (productes enològics aptes), comercialització, tipus de públic, mercats i perspectives de futur.



Relació d'alumnes participants al Curs de Formador en Cava:**25 - 27 Setembre 2019****XIII PROMOCIÓ**

1. **Adolfo Fernández.** Divulgador i creador de contingut sobre vi a PlusVino i Bodeboca (Madrid)
2. **Ana Zapata.** Professora d'anàlisi enològic i tast a IES La Laboral de Lardero (La Rioja)
3. **Anthoula Andreou.** Sommelier a Bodeboca (Madrid)
4. **Bruno Tannino.** Sommelier, maître i redactor de Sapiens del Vino - Bullipedia (Barcelona)
5. **David Orellana.** Sommelier a bar de vins Bar Mut i realització de tastos (Barcelona)
6. **Eduardo Barrios.** Barman formador especialitzat en cocktails amb Cava (Madrid)
7. **Ernesto Gallud.** Autor de la Guía Sin Mala Uva, periodista i divulgador del vi (Madrid)
8. **Eva Vicens.** Periodista, sommelier, assessorament i directora Premis Vinari (Barcelona)
9. **Félix Artigas.** Sommelier, realització de cursos de tast i cambrer (Zaragoza)
10. **Gonzalo Hoyos.** Tècnic Superior en Vitivinicultura. WSET Nivel 3 (Melilla)
11. **Jesús Javier Calvo.** Professor del Cicle de Viticultura a IES La Laboral de Lardero (La Rioja)
12. **Joan Josep Carbonell.** Sommelier, propietari de La Nau del Vi i realització tastos (Tarragona)
13. **Jordi Torras.** Formador en enoturisme i assessor en distribució comercial (Barcelona)
14. **José Manuel Massé.** Tècnic de tast, docència, assessorament i president de l'ACVS (Sevilla)
15. **Juan Luis Biedma.** Sommelier, WSET 2, formador de cursos a ABS i professor EHIB (Mallorca)
16. **Luis Muñoz.** Formador, distribuïdor, sommelier docent i monitor de tastos maridats (Sevilla)
17. **Maria Ángeles Henares.** Professora de l'Escuela de Hostelería de Benahavis (Málaga)
18. **Patricia Taibo.** Sommelier i formadora de la Distribuïdora Casa Pablo (Málaga)
19. **Ramon Roset.** Sommelier, periodista i formador. Gastrònom expert en maridatges (Barcelona)
20. **Xavier Hernández.** Professor de Serveis Restauració i Sumilleria a CETT y altres (Barcelona)
21. **Yvonne Roger.** Responsable botiga de vins Casa Evaristo i Sommelier Aula de tast (Barcelona)



El grup de formadors en Cava fent un seminari a Caves Mestres

**2 – 4 Octubre 2019**

## **XIV PROMOCIÓ**

22. **Amaya Martín.** Sommelier, Brand Ambassador i organització de tastos (Madrid)
23. **Anna Granqvist.** Formadora certificada WSET i exportadora de vi espanyol (Madrid)
24. **Arturo Garre.** Tastador, comunicador del vi i assessor gastronòmic (Madrid)
25. **Beatriz Etayo.** Vinòloga fundadora de Pamplona Food, formació i tastos de vins (Navarra)
26. **Bienvenido Carrera.** Sommelier i gestió Tahona Delicatessen Vinos i cursos tast (Salamanca)
27. **Emilio Mayo.** Consultor en comprensió del consumidor i formació en vins (Tarragona)
28. **Fermín de Prados.** Propietari i sommelier cap a Bar Restaurant La Olla (Navarra)
29. **Gemma Company.** Sommlier a SommExperts i formació per a millennials (País Vasco)
30. **Isabel García.** Responsable tècnic ruta del vi i el cava a Ribera del Guadiana (Badajoz)
31. **Jaume Pàmies.** Organitzador de tastos, events i experiències enològiques (Barcelona)
32. **Jordan Cortés.** Sommelier, consultoria, importació i distribució de vins a Tailàndia (Asturias)
33. **Jordi Cristià.** Professor de Serveis de Restauració a EHTB (Barcelona)
34. **Jose Antonio Domínguez.** Distribució a Vinópatas i tastos de vins CataSevilla i ACVUS (Sevilla)
35. **Jose Luis Samitier.** Professor a la Escuela de Hostelería de Guayente i barman (Huesca)
36. **Luis Miguel Hernández.** Enòleg i formador d'enologia a Formación y Enología (Palencia)
37. **Marco Ricci.** Sommelier, consultor i director de restaurants (Tenerife)
38. **M<sup>a</sup> de La Concepción García.** Sommelier i realització de tastos al Casino de Madrid (Madrid)
39. **María José Pérez.** Responsable del blog de vins VINO On, tastos i enoturisme (Sevilla)
40. **Pascual Tejada.** Sommelier de la cadena HOSPES i formador de cambrers (Valencia)
41. **Patricia Regidor.** Periodista, sommelier i gerent de Pintan Copas Comunicación (Valladolid)



El grup de formadors en Cava al finalitzar el seminari al celler Alta Alella

### 3.3.4. Col·laboracions

#### Accions de patrocini amb producte

Al llarg de tot l'any, hem coordinat i col·laborat en diverses accions amb la participació dels productes dels nostres associats.

## NACIONAL

### • CAVA PER SANT JOAN

23 de juny 2019



El divendres 23 de juny, en el marc de Sant Joan, va tenir lloc una altra acció de promoció del Cava al Mercat de Santa Caterina. Al llarg del matí i migdia, es va oferir Cava als clients del mercat que presentin el tiquet de compra i es va donar informació sobre els productes i les marques. Els Formadors en Cava Jordi Guillemí i Ramon Guix van ser, de nou, els encarregats d'atendre l'espai.

Cellers participants:

- |                 |              |           |
|-----------------|--------------|-----------|
| > Blancher      | > Covides    | > Mascaró |
| > Cavas J. Hill | > Giró Ribot | > Colomer |

### • TAST SOLIDARI DE CAVES

#### WINE ASPECTS

23 d'octubre 2019

Des de l'empresa Wine Aspects, ubicada a Vilafranca del Penedès i dirigida pel formador en Cava Andrew Ashurst, es van realitzar 12 tastos benèfics on els diners de les inscripcions es van dirigir a la ONG "Autisme amb futur" dedicada a nens amb autisme. Cada tast va anar dedicat a una de les 12 DOs de Catalunya i es van tastar 4 referències per DO. Es requerien 4 cellers participants, que van ser seleccionats a través d'un sorteig entre tots els inscrits.



Cellers participants:

- > Freixenet
- > Mont Marçal
- > Roger Goulart
- > Rovellats

## • CO-WORK RAMBLA BARCELONA EVENT WHO IS WHO AMB CAVA

28 de novembre 2019

Des del Cowork Rambla Catalunya, a Barcelona, s'organitza l'event Who i who, un afterwork mensual on es dona la benvinguda als nous coworkers. Els membres d'aquesta comunitat són de diferents parts del món i tots viuen a Barcelona. El 28 de novembre van fer una activitat especial per donar la benvinguda als nous membres amb un tast de Cava a la seva terrassa secreta de 400 m2 al mig de l'Eixample. Es buscava un celler interessat en col·laborar amb una caixa de Cava, que va ser triat després d'un sorteig entre tots els cellers inscrits.

Celler participant:

- > Juvé & Camps

## • RUTA DEL CAVA DE L'HOSPITALET 13, 14 I 15 de desembre 2019



Organitzat pel Gremi d'Hosteleria de l'Hospitalet de Llobregat i L'Hospitalet Gastronòmic, del 13 al 15 de desembre es va organitzar la Ruta de Tapes i Cava de l'Hospitalet, una iniciativa on una desena de locals oferien una copa de Cava i una tapa per 4 euros. Des de l'Institut del Cava vam col·laborar-hi, ajudant-los en la comunicació així com amb el producte servit el dia de tast dels responsables dels locals.





[www.institutdelcava.com](http://www.institutdelcava.com)