

Los españoles descorcharán 45 millones de botellas de cava esta Navidad



Noticias

Esto supone un incremento del 2% respecto al año anterior

El **Consejo Regulador del Cava** estima que estas Navidades se consumirá en España un 2% más de botellas de cava que el año anterior, unos 45 millones de unidades en total.

Así lo han avanzado fuentes de este Consejo, que detallan que, de esta cifra global, 15 millones de botellas corresponderán a cavas "reserva"; 2,5 millones, a los "gran reserva"; y 27,5 millones, a cavas jóvenes. Las mismas fuentes han apuntado que se espera cerrar el año con unas exportaciones de 160 millones de botellas.

Por su parte, la asociación de pequeñas y medianas elaboradoras, Pimecava -especializadas en reservas y productos premium- confía en que esta campaña de Navidad sea de "consolidación" y "quizás aumenten un poco las ventas, pero no de forma significativa".

El presidente de esta patronal, Pere Guilera, ha asegurado que se mueven "en los mismos parámetros del año pasado", porque "la recuperación económica aún no ha llegado al consumidor" y en su opinión persisten los problemas de la restauración. "La situación es la que es, y no tenemos que engañarnos", ha afirmado Guilera, quien, no obstante, afronta con mayor optimismo el futuro porque "este año ya será el último de la crisis y las expectativas es que a partir de ahora todo va a mejorar".

En todo caso, ha destacado la solidez del medio centenar de empresas adheridas a Pimecava, ya que no ha habido cierres, ni tampoco EREs durante los últimos años de crisis. Además, mejora el escenario de futuro para el sector gracias a la tendencia de mercado que valora cada vez más los productos "premium", referencias que apenas se han promocionado hasta ahora. Ha destacado, por otro lado, las nuevas expectativas que se abren con los futuros cavas de paraje calificado -actualmente en estudio por parte del Consejo Regulador-, que pretende impulsar nuevas referencias ligadas al "terroir" y a una calidad diferenciada, lo que redundaría, en su opinión, en mayor prestigio y valor añadido para estos espumosos.

Redacción