

# LA VANGUARDIA

BEBER

## 12 vinos espumosos de todos los precios para Navidad



Autor: Ramon Francàs | 16/12/2019

**Los vinos espumosos viven una especial efervescencia. Las burbujas están de plena moda. La apuesta por los productos ecológicos y la sostenibilidad es muy notoria, a la vez que se trabaja por elevar el prestigio y el valor de los espumosos catalanes, en los que se apuesta decididamente por las largas crianzas en el segmento de mayor nivel.**

El director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael del Rey, afirma que el vino espumoso es el que mejor comportamiento ha mostrado en los últimos 6 años en el mercado español. Concreta que “en una situación de relativo estancamiento de los mercados del vino, tanto a nivel internacional como en España, los vinos espumosos son de las categorías que mejor se comportan, con crecimientos buenos en términos de valor y caídas en volumen sensiblemente menores que las que sufren otros vinos”. Añade que, entre las exportaciones españolas de vino, “el espumoso también es de los que mejor evolución presenta en valor y menos reduce sus ventas en volumen”.

El presidente del Consejo Regulador de la DO Cava, Javier Pagés, afirma que “las burbujas del Cava, que quiero recordar que corresponden a un espumoso de calidad con denominación de origen, elaborado siguiendo el método tradicional y que se rige con gran trazabilidad, control y uno de los reglamentos más exigentes, viven un momento espléndido”. No tiene duda alguna de que el cava continuará conquistando paladares en todos los mercados internacionales, “en parte también por la escasez de disponibilidad de producto de nuestros principales competidores cualitativos”.

## Caelus Brut Nature Gran Reserva de U MES U



Con el nombre del Dios romano guardián del cielo, y creador de las nubes, los vientos y la lluvia, este DO Cava pinot noir ecológico vinificado en blanco es fruto de 30 años de experimentación y de la contemplación del cielo. Con una crianza mínima de 72 meses con corcho. Elegante complejidad.

- Lee el artículo completo en la [página web](#) de La Vanguardia.