

D.O. CAVA

報道関係各位

2024年7月11日
カバ原産地呼称統制委員会

7月12日(金)「国際CAVAデー」に合わせ 「CAVA ボトルキャップ・コンテスト」を開催 デザインと伝統の融合、限定版キャップのコンテストを実施

カバ原産地呼称統制委員会（本部：スペイン、会長：ハビエル・パジェス、以下 D.O.CAVA）では、スペインの最高品質のスパークリングワイン「CAVA」の記念日である7月12日「国際 CAVA デー」※に合わせ、アートと伝統を融合させた「CAVA ボトルキャップ・コンテスト」を2024年7月12日より開催いたします。このコンテストは「国際 CAVA デー」制定の2023年に初開催、今年は2回目となります。



※写真左：2023年版「CAVA・デザイン・コンテスト」の最優秀デザイン

今回の「CAVA ボトルキャップ・コンテスト」は、スペインの有名な人気デザイナー、マリア・ディアマンテス氏が審査員を務め、最優秀作品は、カバ原産地呼称統制委員会の限定版カバのキャップ（王冠）として、世界に送り出されます。なお、昨年最優秀に選ばれたアンソニー・ウェバー氏によるデザインキャップ付きのカバ・デ・グアルダ・スペリオールは、1,600本限定で販売されました。

本年のデザイン募集は7月12日（金）から7月23日（火）まで、D.O.CAVAのソーシャルメディアで展開し、発表は7月26日（金）にWEBサイト上で行います。なお、応募作品は全てWebサイトにて公開されます。

※「国際 CAVA デー」は、伝統製法でつくられるスペイン産スパークリングワインである CAVA に親しみ、楽しむ日としてスペイン本国で制定され、日本では2023年6月に一般社団法人日本記念日協会に登録。CAVA をよく冷やして飲むのに適した季節であり、夏の様々な楽しいシーンにふさわしい飲み物として7月12日に制定。

D.O. CAVA

【CAVA ボトルキャップ・コンテスト】開催概要】

募集期間： 2024年7月12日（金）～7月23日（火）

優勝者発表： 2024年7月26日（金）

発表方法： D.O. CAVAのWebサイトにて
<https://www.cava.wine/en/discover/cava-design-contest/>

応募資格： 18歳以上。グラフィックデザインができること。
※趣味としてデザインを行っている方も対象です

応募方法： 参加には以下の2つの方法があります。

・コンテストページのフォームから応募

<https://www.cava.wine/en/discover/cava-design-contest/>

・Instagram（@cava.do）でD.O. CAVAをフォローし、ハッシュタグ
#CavaDesignContest を付けてSNSにデザインを投稿

※応募は1人1デザインのみ

審査方法： 本プロモーションで決定の条件を満たした参加者の中から、審査委員会により選出

審査委員会： D.O.CAVAとマリア・ディアマンテス（@mariadiamantes）、デザイナー、イラストレーターで構成される審査員によって選出されます。

選考基準： 独創性 - デザインが参照する製品とのつながり、およびCAVAとのつながり

表彰： 優勝者 1名

賞品： カバ・デ・ガアルダ・グラン・レセルバのリミテッドエディションとして受賞デザインのキャップを作成。
受賞デザインのキャップがついたD.O.CAVAのボトルセット。

D.O. CAVA

■ CAVA について

CAVA は、スペインの決められた4つの生産地で作られる、高品質な「原産地呼称制度 CAVA」のスパークリングワインです。ボトル内でアルコールを二次発酵させる伝統的製法は、市場の他の飲料にはみられない価値をもたらしています。

CAVA は、スペインの原産地（コムタツ・デ・バルセロナ、バリエ・デル・エプロ、ピニエド・デ・アルメンドラレホ、レバンテ地域*名称未定）において生産されています。大きく2つのセグメントに分けられ、カバ・デ・グアルダ（9 カ月間以上熟成）、および上位のカバ・デ・グアルダ・スベリオールがあります。上位クラスは、カバ・レセルバ（18 カ月以上熟成）、カバ・グラン・レセルバ（30 カ月以上熟成）、カバ・デ・バラヘ・カリフィカード（36 カ月以上熟成）から構成されます。このように異なるタイプとスタイルを持つ CAVA の大きな利点は、世界中の様々な料理に合うことです。

【カバ原産地呼称統制委員会（D.O.CAVA）とは】

カバ原産地呼称統制委員会は、スペイン農業水産食糧省の分権化された組織であり、ワインメーカー、生産者、及び CAVA（生産）地域の自治州と省の両方の代表者で構成されています。カバ原産地呼称統制委員会は、CAVA の品質を保護、保証し、規制仕様に準拠する責任があります。ワイン生産地、生産方法、分析および特性を証明するために適切な公的機関から委任された監視機関です。生産、取り扱い、分類、準備、加工、保存、包装、保管、ラベリング、プレゼンテーション、輸送といったワイン製造のプロセスの管理に徹底して取り組んでいます。

URL: www.cava.wine/jp

【報道関係者からのお問合せ】

共同ピーアール株式会社 TEL : 03-6260-4863 E-MAIL : cava-pr@kyodo-pr.co.jp

担当 : 小林 (070-4303-7400) ・田中 (070-4303-7322) ・峰松 (090-8463-3458)