

Nota de premsa
Sant Sadurní d'Anoia, 1 d'agost de 2023

Torna "La Verema del Cava" amb activitats per a tots els públics

- **Del 26 d'agost al 30 de setembre, una vintena de cellers proposen activitats enoturístiques vinculades a la verema**
- **Les activitats tindran lloc a l'Alt Penedès, Alella, l'Alt Camp, l'Anoia i la Conca de Barberà**

L'Associació d'Elaboradors de Cava - AECAVA ha fet públic el programa d'activitats de la vuitena edició del festival [La Verema del Cava](#). Enguany, aquesta tindrà lloc a 22 cellers associats a la patronal del cava durant tots els dissabtes i diumenges des del darrer cap de setmana d'agost fins al darrer cap de setmana de setembre. Aprofitant l'època de la verema, cada celler oferirà experiències ben originals, a l'aire lliure, tant de dia com ja entrat el capvespre. De la mà dels responsables dels cellers, de viticultors o d'enòlegs, els visitants podran acostar-se a les vinyes per viure de primera mà unes de les èpoques més especials del nostre territori, la de la verema.

Per vuitè any consecutiu, [La Verema del Cava](#) mostrarà els secrets de l'elaboració del cava amb activitats per a tots els públics i propostes suggerents que buscaran satisfer tots els gustos. Durant tot un mes, aquesta iniciativa ja consolidada oferirà un ampli ventall d'experiències lúdiques. A [La Verema del Cava](#), els visitants podran gaudir d'un extens programa d'activitats com ara veremar el raïm i trepitjar-lo per convertir-lo en most, esmorzars de pagès entre vinyes, picnics gourmet, sortides per la natura amb bicicletes, concerts de música en viu, ioga als cellers, dinars i sopars a les vinyes, passejades, cursos de cuina amb el raïm com a ingredient estrella, tastos de vins en els diferents moments de la fermentació del vi, així com activitats per als més petits de la família.

Aquest any s'ha batut el rècord de participants amb 22 cellers que configuren el programa d'activitats de [La Verema del Cava](#): Agustí Torelló Mata, Alta Alella, Canals & Munné, Carol Vallès, Castell d'Or, Cava Guilera, Cava Jovani, Caves Bolet, Celler

Carles Andreu, Codorníu, Covides, Giró del Gorner, Giró Ribot, Joan Segura Pujadas, Juvé & Camps, Masia Torreblanca, Oliver Viticultors, Pagès Entrena, Rovellats, Sumarroca, Vilarnau i Vins el Cep. La major part d'aquests cellers estan ubicats a la comarca de l'Alt Penedès, però també n'hi ha a les comarques de l'Anoia, Alella, l'Alt Camp i la Conca de Barberà.

El projecte ratifica, en aquesta vuitena edició, l'aposta dels cellers per l'enoturisme i permet als visitants experimentar i conèixer l'entorn on neix i s'elabora el cava.

Es poden consultar les activitats ofertes pels cellers i comprar les entrades a la pàgina oficial de [La Verema del Cava: www.laveremadelcava.com](http://www.laveremadelcava.com)

PROGRAMA

DISSABTE 26 AGOST

[Sumarroca](#) 19:00h. Sopar de verema amb música en viu

DISSABTE 2 SETEMBRE

[Vins el Cep](#) 10:00h. Esmorzar i tast de raïm, most i vins en un Paratge Qualificat

[Canals & Munné](#) 10:15h. Esmorzar de pagès entre vinyes + Taller de verema regenerativa

DIUMENGE 3 SETEMBRE

[Caves Bolet](#) 10:00h. Esmorzar de pagès km.0 + Tast a cegues de vins de parcel·la

[Vilarnau](#) 11:00h. Visita amb trepitjat de raïm i aperitiu

DISSABTE 9 SETEMBRE

[Pagès Entrena](#) 10:30h. Control de maduració i botifarrada entre vinyes

[Cava Guilera](#) 12:00h. Picnic gourmet i postres de verema

[Carol Vallès](#) 18:00h. Trepitjada de raïm + Sopar amb música en viu

DIUMENGE 10 SETEMBRE

[Codorníu](#) 10:00h. Un matí a Codorníu amb esmorzar, visita i degustació de caves

[Rovellats](#) 11:00h. Taller d'hidrolats en temps de Verema

DISSABTE 16 SETEMBRE

[Covides](#) 9:30h. Nordic Walking i brunch entre vinyes

[Castell d'Or](#) 11:00h. Tast de varietats amb Marta Clot i+ Esmorzar de verema
[Cava Jovani](#) 19:00h. Tast especial de caves + Berenar-sopar de cuina mexicana
[Giró Ribot](#) 20:30h. Sopar de les estrelles: Sopar de verema a la fresca
[Agustí Torelló Mata](#) 20:30h. Nit de verema: Gastronomia i música entre vinyes
[Alta Alella](#) 19h, 19:30h, 20h. Microteatre entre vinyes

DIUMENGE 17 SETEMBRE

[Giró del Gorner](#) 11:00h. Tast de mostos de la verema i brunch amb vistes
[Oliver Viticultors](#) 12:00h. Tast de most i brunch amb cava a l'espai "A peu de vinya"

DIUMENGE 24 SETEMBRE

[Masia Torreblanca](#) 10:30h. Trepitgem la vinya (activitat familiar)
[Joan Segura Pujadas](#) 10:30h. Verema i trepitjat de raïm al Penedès de muntanya

DISSABTE 30 SETEMBRE

[Juvé & Camps](#) 12:00h. Sabor a verema: Curs de cuina, dinar i maridatges amb caves

Mitjans de setembre (a determinar)

[Celler Carles Andreu](#) 9:30h. Esmorzar de verema: Raïm, most i vins en plena fermentació

ACTIVITATS

DISSABTE 26 AGOST

[Sumarroca 19:00h. Sopar de verema amb música en viu](#)

Activitat: La verema és el moment més màgic de l'any per a un celler. Les olors del most, les fermentacions... Un món de sensacions aromàtiques i gustatives! En aquesta tarda única, anirem al celler i farem la visita amb tast de most i vins de les tines en diferents estat de fermentació. També gaudirem d'un tast de 3 productes molt especials del nostre celler. Seguirem amb un sopar-berenar a l'aire lliure, a la nostra terrassa, amb vistes a les vinyes. El sopar estarà compost per 8 tapes elaborades amb productes km.0 i carquinyolis i xocol·lata Simón Coll, cafès i tè. Els plats aniran acompanyats amb vi i cava de Sumarroca (i most per als que ho vulguin). La vetllada estarà amenitzada per un concert amb música en viu i serà conduïda per la nostra sommelier Mercè Sumarroca. T'hi esperem!

Preu: 44€/persona

Contacte: 93 891 10 92 / winetourism@sumarroca.com

[Compra entrades](#)

DISSABTE 2 SETEMBRE

[Vins el Cep 10:00h. Esmorzar i tast de raïm, most i vins en un Paratge Qualificat](#)

Activitat: Heu visitat mai una vinya de Paratge Qualificat? Sabeu què és? Els seus secrets? A Vins El Cep us oferim la possibilitat d'esmorzar i tastar, en el seu lloc d'origen, un dels 10 Caves de Paratge Qualificat que existeixen actualment al mercat: el Claror. Iniciarem l'activitat des del celler, tot gaudint d'una petita passejada entre vinyes per arribar a Can Prats, Paratge Qualificat. Allà descobrireu la història que s'amaga darrere de Vins El Cep i com treballem el Paratge Qualificat Can Prats en viticultura ecològica i biodinàmica. Per poder conèixer els secrets de la verema i aprendre com aconseguir un bon vi, realitzarem un tast de diferents raïms i mostos. Per tenir un matí rodó, gaudireu d'un esmorzar de pagès preparat per Cal Soler en aquest indret únic i d'un tast molt especial dels nostres vins i caves. Us hi esperem!

Preu: 32€/persona

Contacte: 93 891 23 53 / reserva@vinselcep.com

[Compra entrades](#)

DISSABTE 2 SETEMBRE

[Canals & Munné 10:15h. Esmorzar de pagès entre vinyes + Taller de verema regenerativa](#)

Activitat: Tens ganes de viure una experiència transformadora? Ens trobarem a La Cava Nova de Canals & Munné on farem una visita a les vinyes ecològiques amb el viticultor i aprendrem tots els secrets de la viticultura actual. Tot seguit farem un taller de verema regenerativa, tastarem els raïms agafats del mateix cep i trepitjarem el raïm a l'antiga. Per arrodonir-ho, farem un Gran esmorzar de pagès amb botifarra a la brasa, escalivada, seques, guarnició, pa torrat i molt de Cava i Most pels nens.

Us convidem a experimentar el turisme regeneratiu, on aconseguirem crear un vincle inesborrable amb el medi ambient. Els més petits s'ho passaran pipa gaudint dels eco-jocs que tenim preparats! Acabarem el matí amb una degustació de 2 Caves i un pica pica km.0. Prometem que serà inoblidable! T'hi esperem.

(Opcional dinar al Restaurant del celler 10 % descompte).

Preu: 30€ / De 3 a 12 anys: 15€ / Menors 3 anys: gratuït

Contacte: 93 891 03 18 / info@canalsimunne.com

[Compra entrades](#)

DIUMENGE 3 SETEMBRE

[Caves Bolet 10:00h. Esmorzar de pagès km.0 + Tast a cegues de vins de parcel·la](#)

Activitat: Vine a viure un esmorzar de pagès amb productes de proximitat d'elaboració artesanal a Caves Bolet, un celler amb més de set generacions dedicades al conreu de la vinya. Durant el matí t'explicarem com elaborem els nostres vins i caves ecològics de collita pròpia i respectuosos amb l'entorn. Per acabar-ho de forma rodona, farem un tast a cegues on podreu descobrir noves sensacions, per tal d'apreciar, de forma més conscient, les seves característiques organolèptiques. T'hi esperem!

Preu: 25€/persona

Contacte: 633 77 47 38 / comunicacio@cavasbolet.com

[Compra entrades](#)

DIUMENGE 3 SETEMBRE

[Vilarnau 11:00h. Visita amb trepitjat de raïm i aperitiu](#)

Activitat: Al setembre i durant la verema, Vilarnau organitza el fantàstic trepitjat de raïm amb els peus! La visita s'iniciarà a les vinyes per provar algun raïm encara sense collir directe del cep. A continuació, una passejada pel llac, contemplant el paisatge fins arribar a la zona de vinificació, on es podrà tastar most acabat de premsar. Després, al celler, el visitant descobrirà el naixement de les bombolles del cava per poder entendre tot el procés d'elaboració. Després, tast de dos caves Vilarnau amb aperitius locals i la trepitjada tradicional de raïm amb els peus. Una activitat divertidíssima i entretinguda, apta per a totes les edats. T'hi esperem!

Preus: 30€ / De 12 a 17 anys: 25 € / De 3 a 12 anys: 18€ / Menors de 3 anys: gratuït

Contacte: 93 891 23 61 / enoturisme@vilarnau.es

[Compra entrades](#)

DISSABTE 9 SETEMBRE

[Pagès Entrena 10:30h. Control de maduració i botifarrada entre vinyes](#)

Activitat: Pagès Entrena és una cava familiar ubicada en un antic molí paperer del segle XVIII. En aquesta activitat, et proposem que vinguis a les nostres vinyes i que aprenguis a collir a mà amb el nostre enòleg, en Marc Pagès. Amb ell mirarem la maduració del raïm, a peu de vinya, i ho farem amb un control de maduració per conèixer l'acidesa, el grau i el tast de pell. Per arrodonir el matí, gaudiràs d'un esmorzar de forquilla entre vinyes: una botifarrada acompanyada dels nostres caves

en un entorn inigualable. Som ja quatre generacions d'apassionats i acurats vitivinicultors i volem que ens coneguis. T'hi esperem!

Preu: 35€/persona

Contacte: 93 818 38 27 / cava@pagesentrena.com

[Compra entrades](#)

DISSABTE 9 SETEMBRE

[Cava Guilera 12:00h. Picnic gourmet i postres de verema](#)

Activitat: La verema és una època gloriosa. Els cellers recollim el fruit de tot un any de feina i tot el Penedès fa olor de verema. El clima també acompanya: el sol va perdent duresa, la vinya agafa tonalitats daurades i les persones tenim una energia més reposada. És el moment ideal per gaudir d'un pícnic amb encant i un tast de raïm entre vinyes. Vine a conèixer el nostre jardí rural, ecològic i de secà. Un oasi de tranquil·litat on mimetitzar-se amb el paisatge i tastar productes singulars.

El picnic gourmet inclou productes locals de qualitat i conserves gourmet peninsulars: patés vegetals, formatges, tapes de carn i Cava Guilera Gran Reserva. Acabarem amb unes postres de temporada: un tast de més de 25 varietats de raïm amb Pere Guilera. Sentirem el cruixir de la pell i com es filtra el primer suc entre les dents. Paladejarem nous sabors, acidesses i dolços en diferents estats de maduració. I compararem cada nova explosió amb el record encara latent de l'anterior.

Preu: 48€/persona

Contacte: 93 899 30 85 / info@cavaquilera.com

[Compra entrades](#)

DISSABTE 9 SETEMBRE

[Carol Vallès 18:00h. Trepitjada de raïm + Sopar amb música en viu](#)

Activitat: Vols viure una experiència ben especial en un celler familiar de llarga tradició vinícola? Al celler Carol Vallès, al cor del Penedès, t'explicarem, a peu de vinya, com collir. També t'ensenyarem a fer servir un refractòmetre i premsarem el raïm amb els peus tot tastant el most que surt del premsat. Per als que no es vulguin embrutar, tindrem una premsa petita vertical així que no hi ha excuses per a no gaudir de la verema al Penedès! Per arrodonir la jornada, ens espera un sopar de pagès al pati del celler amb música en viu tot veient la posta de sol entre vinyes. El sopar estarà acompanyat pels caves de Carol Vallès i servirem most ecològic pels menors i la gent que no pot beure. T'hi esperem!

Preus: 35€ / Menors de 12 anys: 15€

Contacte: 93 898 90 78 / visites@cellerscarol.com

[Compra entrades](#)

DIUMENGE 10 SETEMBRE

[Codorníu 10:00h. Un matí a Codorníu amb esmorzar, visita i degustació de caves](#)

Activitat: Vine al celler Codorníu, amb més de 450 anys d'Història, i gaudeix d'una visita memorable. Us donarem la benvinguda amb un esmorzar km.0 en un dels espais emblemàtics del celler. Seguidament farem una passejada per les vinyes del Penedès on podreu gaudir del meravellós paisatge que ens envolta. Acabarem el matí amb una visita guiada a les Caves, on podreu visitar els diferents edificis

modernistes construïts per l'arquitecte Josep Puig i Cadafalch. Durant la visita podràs conèixer el procés d'elaboració del cava i visita la cava més antiga d'Espanya, i també podràs fer un petit recorregut amb tren per les caves. Per finalitzar, us oferirem la degustació de dos dels nostres caves Premium. T'hi esperem!

Preus: 37€ / De de 8 a 17 anys: 25€ / Menors de 8 anys: gratuït

Contacte: 93 891 33 42 / reservas@codorniu.com

[Compra entrades](#)

DIUMENGE 10 SETEMBRE

[Rovellats 11:00h. Taller d'hidrolats en temps de Verema](#)

Activitat: Rovellats és un celler del Penedès de més de 100 anys d'història que elabora vins i caves. En aquesta ocasió, i com que és temps de verema i sequera, ens hem d'hidratar molt! Què més reconstituent i energètic que un hidrolat de llimona, farigola... En els hidrolats s'hi concentren els principals actius de les plantes, és a dir, l'energia pura d'aquestes extreta de forma líquida. En Sergi Estrany, terapeuta especialitzat en aquest tema, ens ensenyarà els beneficis dels hidrolats per la nostra salut. El nostre jardí i vinya estan plens de boniques plantes i flors que ens serviran pels components necessaris. Et proposem un taller als nostres jardins acabant amb una bona copeta dels nostres caves. T'hi esperem!

Preu: 20€/persona

Contacte: 699 42 84 43 / enoturisme@cavarovellats.com

[Compra entrades](#)

DISSABTE 16 SETEMBRE

[Covides 9:30h. Nordic Walking i brunch entre vinyes](#)

Activitat: T'agrada caminar? T'agradaria fer-ho entre vinyes? Covides som la primera cooperativa vinícola de primer grau de Catalunya i comptem amb més de 700 socis actius que cuiden al voltant de 2.000 hectàrees repartides pel Penedès. En aquesta ocasió, a Covides tenim preparada una activitat per a grans i petits: marxa nòrdica, pilat walk, vinyes i un bon Brunch (consistent en formatges i embotits km.0, pastís fred de tonyina, coques salades i nachos amb guacamole) tot maridat amb els nostres vins i caves ecològics. A més a més, visitarem el celler de Sant Sadurní i podreu veure arribar els tractors plens de raïm. No t'ho pensis més i apunta't, passarem un matí d'allò més divertit! Nota: si teniu alguna intolerància ens ho feu saber i ens adaptarem a les vostres necessitats.

Preus: 40€ / De 3 a 14 anys: 20 € / Menors de 3 anys: gratuït

Contacte: 600 68 34 19 / 93 817 25 52 ext 3 – enoturisme@covides.com

[Compra entrades](#)

DISSABTE 16 SETEMBRE

[Castell d'Or 11:00h. Tast de varietats amb Marta Clot i+ Esmorzar de verema](#)

Activitat: Descobreix el meravellós món del cava en una activitat d'enoturisme única a Castell d'Or: un tast de varietats i un esmorzar de verema. En aquesta experiència enològica, et convidem a explorar la riquesa i la diversitat de les varietats de raïm de la mà de la Marta Clot (de Vi & Companyia), guanyadora de la

8ª edició del Digital Wine Contest com a millor prescriptora de la Cultura del Vi 2023. El tast de varietats et permetrà endinsar-te en els secrets dels diferents tipus de raïm, en la verema i en el procés tradicional d'elaboració. I la Marta ho farà d'una manera propera i dinàmica. La jornada continuarà amb un esmorzar, on la gastronomia es fusionarà amb el cava per oferir-te una experiència única al paladar. T'hi esperem!

Preu: 20€/persona

Contacte: 97 745 98 60 – comunicacio@castelldor.com

Compra entrades

DISSABTE 16 SETEMBRE

[Cava Jovani 19:00h. Tast especial de caves + Berenar-sopar de cuina mexicana](#)

Activitat: Jovani Vins és un història de família en un marc incomparable a ple Penedès. Amb aquesta activitat, et proposem un tast de caves molt especial amb els nostres caves com a protagonistes. Un cop acabat el tast, farem un berenar-sopar de cuina mexicana, amb platets i tapes delicioses, tot maridat amb els vins i caves de Jovani Vins. Tant el tast com l'àpat el farem a la nostra terrassa sobre el mar de vinyes, des d'on podreu gaudir tota l'essència de la verema. T'hi esperem!

Preu: 39,50€/persona

Contacte: 610 53 34 91 / mjovani@jovanivins.com

DISSABTE 16 SETEMBRE

[Giró Ribot 20:30h. Sopar de les estrelles: Sopar de verema a la fresca](#)

Activitat: El sol, la pluja i la vinya són savis aliats per regalar al raïm vida que esclata a cada gotim. Ja arriba el temps de verema i amb ell, el nostre sopar gastronòmic a Giró Ribot. Gaudirem d'un sopar gastronòmic a la fresca en un entorn únic, envoltat de vinyes a l'aire lliure, a la nostra terrassa, amb un maridatge de luxe amb els nostres vins i caves Giró Ribot. El menú gastronòmic serà productes de proximitat maridats amb vins i caves de Giró Ribot i conduït pel nostre enòleg, Joan Rovira. També viuràs activitats sorpresa, com poder veure en directe el desgorjat. T'hi esperem! Serà una nit memorable.

Preu: 68€/persona

Contacte: 661 575 602 / enoturismo@giroribot.es

Compra entrades

DISSABTE 16 SETEMBRE

[Agustí Torelló Mata 20:30h. Nit de verema: Gastronomia i música entre vinyes](#)

Activitat: Gaudeix d'un vespre molt especial entre vinyes al celler Agustí Torelló Mata i aprèn com s'elaboren els Caves d'alta qualitat a la zona vitivinícola del Penedès. Començarem amb un aperitiu amb tast de most, del raïm al vi, i i seguirem amb un sopar maridatge de verema per viure una experiència irreplicable amb els plats increïbles de Casa Tallón, acompanyats pels Caves Gran Reserva de llarga criança. Per amenitzar la vetllada, la gastronomia anirà acompanyada per copes i música en viu a la terrassa PIN'S del Celler fins les 12 de la nit. L'aforament és limitat; la nit serà inigualable.

Preu: 60€/persona

Contacte: 93 891 11 73 / visites@agustitoremata.com

Compra entrades

DISSABTE 16 SETEMBRE

[Alta Alella 19h, 19:30h, 20h. Microteatre entre vinyes](#)

Activitat: Activitat guardonada com a millor experiència cultural als Premis Vinari d'Enoturisme. Alta Alella ofereix "MicroSensacions teatrals", un circuit de microteatre en espais alternatius, en la que tindrem l'oportunitat de fer un recorregut per diversos espais de la nostra finca (al celler, a les caves o entre vinyes) transformats en escenaris teatrals, i gaudir de tres petites peces de teatre maridades amb vins i caves de la bodega. Aquesta proposta prioritza les sensacions d'actors i públic, ambdós fora del seu espai quotidià, per sobre de l'estètica més acurada que normalment requereix un espectacle a l'ús, jugant a ser part d'allò que està passant i que no es tornarà a repetir. Tot plegat, en un entorn privilegiat i íntim en el bell mig del Parc Natural Serralada de Marina. Al llarg de cada espectacle, gaudireu d'una copa de cava amb l'animació del nostre equip de sommeliers.

Preu: 18€/persona

Contacte: 93 469 37 20 / visita@altaalella.wine

Compra entrades

DIUMENGE 17 SETEMBRE

[Giró del Gorner 11:00h. Tast de mostos de la verema i brunch amb vistes](#)

Activitat: La verema és l'època on recollim els fruits de tot un any de feina a les vinyes. És un moment únic per poder tastar els mostos que més endavant es convertiran en vins i caves. Només en aquesta època de l'any podem tastar-los en diferents moments de l'elaboració: quan és most, quan aquest most s'està convertint en vi i quan ja està acabant la fermentació. A Giró del Gorner ho viurem tot en primera persona. Després del tast de mostos de les varietats del cupatge clàssic del cava: macabeu, xarel·lo i parellada, gaudirem d'un brunch amb embotits, formatges, fruita i dolços, acompanyat de Cava Reserva en un paratge inigualable amb vistes a les vinyes.

* Si el temps ho permet el tast i el brunch se serviran a l'exterior, en un entorn increïble amb gespa natural i sota arbres pebrers. * Si algun dels assistents té algun tipus d'al·lèrgia alimentària, és precís que ho comuniqui amb anterioritat al celler.

Preu: 35€/persona

Contacte: 626 69 11 98 / gorner@girodelgorner.com

Compra entrades

DIUMENGE 17 SETEMBRE

[Oliver Viticultors 12:00h. Tast de most i brunch amb cava a l'espai "A peu de vinya"](#)

Activitat: Oliver Viticultors som, abans que res, uns enamorats del Penedès, d'aquesta terra, de les seves vinyes i del seu paisatge. Tots els nostres productes són fruit de l'agricultura ecològica i biodinàmica. En aquesta ocasió, us vol fer còmplices de la verema d'aquest any. Per això us proposem que ens acompanyeu a tastar el most de les diferents vinificacions que fem al nostre celler. Descobrireu les particularitats de cada varietat podent provar l'evolució del most durant la

fermentació. Per acabar, us proposem gaudir d'un brunch gastronòmic (salat i dolç) amb productes de proximitat maridat amb els nostres caves, fets amb sentiment, a la terrassa entre vinyes "A Peu de Vinya". T'hi esperem!

Preu: 40€/persona

Contacte: 639 42 41 00 / sadurni@oliverviticultors.com

[Compra entrades](#)

DIUMENGE 24 SETEMBRE

[Masia Torreblanca 10:30h. Trepitgem la vinya \(activitat familiar\)](#)

Activitat: Masia Torreblanca és un petit celler del Penedès, ubicat en una Masia del segle XV, que elabora vins i Caves de qualitat. La finca està concebuda com un "Chateau francès", amb les vinyes rodejant la masia. En aquesta activitat, explicarem un conte on els nens i nenes descobriran el procés de la vinya i l'elaboració del most, el vi i els escumosos. Anirem a fer una passejada per veure els ceps després de la verema on buscarem algun gotim que hagi quedat sense collir. Després anirem al celler on els més petits podran experimentar la sensació de trepitjar el raïm. Acomiadarem el matí amb una copa de cava pels adults i un got de most pels més petits. T'hi esperem!

Preu: 20€ / De 5 a 12 anys: 15€ / Menors de 5 anys: gratuït

Contacte: 93 891 50 66 / 610 44 32 55 – hola@masiatorreblanca.com

[Compra entrades](#)

DIUMENGE 24 SETEMBRE

[Joan Segura Pujadas 10:30h. Verema i trepitjat de raïm al Penedès de muntanya](#)

Activitat: Aquesta verema et donem una gran oportunitat d'una jornada enogastronòmica entre vinyes que no oblidaràs! Ens trobarem a La Masia La Torreta (masia construïda al 1714 i renovada). Allà us rebrem amb totes les eines necessàries per a una jornada de verema plena de diversió, vins, caves i gastronomia. Us proposem un dia per descobrir de primera mà amb tota la família i de forma amena: la verema manual, alguns productes que es poden obtenir al món rural, les diferències entre raïms i els vins que se n'obtenen i, com no, la Trepitjada de Raïm tradicional acompanyada d'un bon dinar de pagès. T'hi esperem!

Preus: 44€ / De 3 a 15 anys: 25€ / Menors de 3 anys: gratuït

Contacte: 609 02 59 94 / 646 36 18 49 – enoturisme@joansegura.cat

[Compra entrades](#)

DISSABTE 30 SETEMBRE

[Juvé & Camps 12:00h. Sabor a verema: Curs de cuina, dinar i maridatges amb caves](#)

Activitat: Aprofitant la temporada de verema, et proposem una activitat que fusiona la gastronomia, la creativitat i la versatilitat dels caves. Vine a Juvé&Camps i gaudeix d'un curs de cuina on l'ingredient principal serà el raïm.No ho dubtis: aprèn noves receptes de la mà del nostre xef Juan Mendieta mentre gaudeixes d'una copa de Juvé&Camps. El menú que t'ensenyarem a fer serà: – Capuchino de crema de patates amb foie i escuma de cava – Amanida simfonia de sabors, broqueta de gamba, raïm confitat i mousse de blat de moro – Tàrtar de salmó amb gelée de vi

blanc, làmines de raïm cristal·litzat, mango i plàtan – Medallons de xai farcit amb suc de carn caramel·litzada amb mel i vi negre a l'oli de carbó – Torrija de brioix al vi negre amb gelat de raïm i fils de caramel isomalt Acabarem assaborint les vostres pròpies creacions maridades amb diferents elaborats de Juvé&Camps. T'hi esperem!

Preus: 60€/persona

Contacte: 93 891 32 10 / casa@juveycamps.com

[Compra entrades](#)

Mitjans de setembre (a determinar)

[Celler Carles Andreu 9:30h. Esmorzar de verema: Raïm, most i vins en plena](#)

fermentació

Activitat: Durant els pocs dies en què el most es troba a l'equador de la fermentació, ja a mig camí del vi, podem gaudir d'una beguda dolça i refrescant, plena de llevats que l'enterboleixen i l'omplen de bombolles. Tradicionalment elaborada amb raïm blanc de maduració moderada, aquesta beguda és celebrada i degustada cada any durant la verema a molts cellers del centre d'Europa, on l'anomenen Federweiser, Bernache o Sturm. El seu acompanyament habitual és el pastís de ceba. Al Celler Carles Andreu us proposem doncs la degustació d'aquesta beguda (i d'altres productes de la collita: raïm, most, vi en rama i evidentment tots els nostres vins i caves), acompanyada d'un esmorzar de coca de ceba, amb llonganissa i arengada, i brioix. Prèviament a l'inici de l'esmorzar, farem una explicació del procés de vinificació a l'interior del celler. T'hi esperem amb moltes ganes!

Preus: 12€ / Acompanyants menors d'edat: gratuït

Contacte: 97 788 74 04 / info@cavandreu.com

[Compra entrades](#)