

Nota de premsa

Sant Sadurní d'Anoia, 3 d'abril de 2024

La Primavera del Cava, un festival per gaudir d'un maig a les vinyes

- **Del 4 al 26 de maig té lloc aquest festival enoturístic amb activitats que giren al voltant de la primavera i la gastronomia**
- **Hi participen cellers elaboradors de cava de l'Alt Penedès, l'Alt Camp, Alella i la Conca de Barberà**

Amb l'arribada de la primavera i els primers brots de les vinyes, un grup de 16 cellers elaboradors de Cava participen a la setena edició de [La Primavera del Cava](#). Els caps de setmana del 4 al 26 de maig, els cellers celebraran l'arribada de la primavera amb un ampli ventall d'activitats creades especialment per a l'ocasió. Els cellers oferiran propostes variades que inclouen excursions, meditació entre vinyes, ioga a l'aire lliure, concerts, tallers de cuina, maridatges de caves amb formatges, nordic walking per camins, dinars de pagès, brunchs a la natura i moltes altres propostes singulars.

Ubicats principalment al'Alt Penedès però també a l'Alt Camp, Alella i la Conca de Barberà, els cellers que participen a [La Primavera del Cava](#) d'enguany són Alta Alella, Canals & Munné, Capità Vidal, Castell d'Or, Caves Bolet, Celler Carles Andreu, Celler Kripta, Covides, Giró Ribot, Joan Segura Pujadas, Jovani Vins, Masia Torreblanca, Oliver Viticultors, Rovellats, Sumarroca i Vilarnau.

Aquesta iniciativa, que es defineix com « enoturisme en estat pur », és coordinada per la patronal Associació d'Elaboradors de Cava (Aecava). Les seves activitats estan pensades per a tots els públics, a l'aire lliure i amb aforaments reduïts. Les places són limitades i ja es poden reservar a www.laprimaveradelcava.com

Per a més informació:

Anna Gual – Responsable de Comunicació d'AECAVA
comunicacio@aecava.com / 93 891 02 36 / 636 20 70 55

Les activitats de La Primavera del Cava 2024 són :

- **Celler Kripta - Cava & Metropolitan Union en concert**

Vine a gaudir d'un concert en directe a les caves Celler Kripta. Maridarem els nostres productes amb 4 veus a capella a l'estil Barbershop de l'època. En la darrera meitat del segle XIX, les barberies es feien servir sovint com a centre social, sent el lloc de trobada. Els quartets de Barbershop estaven formats bàsicament per afroamericans que entretenien als clients mentre esperaven el seu torn. La vocalitat captivadora d'aquest grup de Barbershop ens sorprendrà en tot moment. Metropolitan Union al 2023 van aconseguir la medalla d'or al festival "En Harmonia" i per tant, campions d'Espanya en la seva modalitat. Tenim ganes que vinguis!

Dissabte 4 maig, 20:00h.

Preu: 25€

- **Rovellats - Visita i tast de sensacions amb brunch a la vinya**

La primavera és una de les estacions de l'any més especials i sorprenents, en què l'entorn es transforma ple d'una brillantor i un color ben diferent al fred de l'hivern que acaba. L'activitat donarà inici amb la visita al celler centenari on visitarem la nostra Masia del S. XV, així com la capella familiar situada al nostre jardí modernista. Sota terra, al celler, ens espera un tast sensorial dirigit pels nostres sommeliers, posarem a prova els nostres sentits... Serem capaços d'esbrinar quin tipus de vi o cava estem tastant? Heu vist mai un desgorjament en directe? A la nostra cava radial, ubicada a 12m sota terra, desgorejarem una ampolla de cava Reserva i la podrem tastar! Finalitzarem la visita amb una passejada a la vinya on farem un bon esmorzar-brunch amb la possibilitat de tastar els nostres caves de llargues criances. Us hi esperem!

Dissabte 11 maig, 11:00h.

Preu: 49€

- **Capità Vidal - Caminada entre vinyes amb gran aperitiu i tast de Cava**

Caminada entre les vinyes. Farem un recorregut circular de 5,5 km per terreny de terra, amb molt poc desnivell (desnivell de només 35 m). Es tracta d'un recorregut fàcil i agradable. Durant el recorregut explicarem curiositats del cultiu de les vinyes. En arribar al celler visitarem la cava subterrània i explicarem el procés d'elaboració del cava. Després prendrem un aperitiu i tastarem un cava jove i un cava reserva, Guarda Superior. Us hi esperem amb moltes ganes!

Dissabte 11 maig, 11:00h

Preus: 18€ (adults) / 11€ (nens de 4 a 12 anys) / gratuït (nens de 0 a 3 anys)

- **Giró Ribot - CavaCursa 2024, caminada i cursa en un entorn privilegiat**

Per vuitena vegada des de les caves Giró Ribot organitzem la CAVACURSA, una cursa de 10 km que té lloc en un entorn privilegiat envoltat de vinyes, dins el terme municipal de Santa Fe del Penedès. Ens trobarem tots a les 16:00h. Podeu participar

Per a més informació:

Anna Gual – Responsable de Comunicació d'AECAVA
comunicacio@aecava.com / 93 891 02 36 / 636 20 70 55

en dues modalitats: – Caminada, 8 km, amb sortida a les 17:30h. – Cursa, 10 km, amb sortida a les 18:00h. En acabar tots els participants rebran un obsequi, una copa de cava de regal i un entrepà de botifarra a la brasa. Seguidament, es farà un sorteig de premis entre tots els participants de la caminada i de la cursa, com ara ampolles de cava, nits d'hotel, sopars... i moltes sorpreses més!

Dissabte 11 de maig, 16:00h

Preus: 18€ per corredors i caminants. / 10€ pels acompanyants que no volen corre o caminar però que volen gaudir de la botifarrada i del cava.

- **Masia Torreblanca - Capvespre musical a Masia Torreblanca**

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. A les 18:00h. farem l'arribada i una petita visita a la Masia Torreblanca. En acabar la visita, tarda musical amb Laura Murillo. En acabar veurem la posta de sol entre les vinyes des del balcó de la nostra terrassa. Durant el concert, estarà a disposició del públic servei de copes i petits aperitius (no inclòs al preu). Treu l'agenda, truca a família i amics i veniu. Us hi esperem!

Dissabte 11 maig, 18:00h

Preu: 18€ (Inclou: Visita a la Masia, concert i una copa de cava)

- **Canals & Munné - Esmorzar de Pagès+ Plogging + Maridatge Formatges**

Gaudeix d'una visita cavagastronòmica imborrable al nostre celler. Ens trobarem a La Cava Nova de Canals & Munné, on gaudirem d'un esmorzar de pagès entre vinyes! Botifarra, seques, pa amb tomàquet, allioli, cava i most per als més petits. Serà deliciós! Tot seguit farem una passejada per les vinyes properes al celler, on practicarem el Plogging (caminar i recollir brosses per equips). Durant el recorregut, els nostres viticultors ens explicaran tots els secrets de la viticultura ecològica i regenerativa, així com la importància de la flora i la fauna de l'entorn. Per acabar, rematarem la jornada amb un Maridatge 5 Formatges Catalans Xerigots amb 5 Vins i Caves Canals & Munné. Una festa de Primavera per gaudir amb tots els sentits i una experiència d'allò més completa!

Diumenge 12 maig, 10:30h.

Preus: 35€ (adults) / 17€ (nens de 4 a 12 anys) / gratuït (nens de 0 a 3 anys)

- **Joan Segura Pujadas - Primavera enogastronòmica entre vinyes**

Arribarem al celler i casa de la família, on iniciarem un recorregut per descobrir la nostra història, l'herència d'un desig, l'evolució del Penedès vitivinícola... Allà, gràcies a la tapa del xef local Eric Soldevila maridada amb un dels nostres caves, agafarem forces per endinsar-nos tranquil·lament cap al mar de vinyes. Continuarem l'experiència amb un recorregut interactiu a peu cap a la Barraca d'en Fages i amb alguna sorpresa més enogastronòmica fins arribar a la nostra destinació! Allà ens

Per a més informació:

Anna Gual – Responsable de Comunicació d'AECAVA
comunicacio@aecava.com / 93 891 02 36 / 636 20 70 55

espera un deliciós dinar maridat. La tornada al celler serà amb 4x4 o furgoneta, i podrem gaudir de les postres amb un dels nostres productes més especials!

Notes: El camí a peu té uns 3km i uns 100m de desnivell. En cas necessari l'anada pot ser amb cotxe. Informar en cas d'al·lèrgies o intoleràncies.

Diumenge 12 maig, 10:30h.

Preu: 45€ (adults) / 30€ (nens de 4 a 12 anys) / gratuït (nens de 0 a 3 anys)

- **Celler Carles Andreu - Sabors que perduren: Caves i formatges de llarga maduració**

A la Casa Pairal de Cal Celdoni, bressol del Celler Carles Andreu, t'espera una experiència gastronòmica inoblidable: "Sabors que perduren". Degusta caves Reserva i Gran Reserva amb formatges de llarga maduració seleccionats per Artefor, maridats a la perfecció. Descobreix els secrets del sabor i gaudeix d'un viatge pels sentits en un entorn únic i ple d'història. Artefor és un centre investigació on es dona suport tècnic a formatgeries i assessora en la creació de nous formatges. Amb experiència com a pastors, formatgers i afinadors, ens guiaran durant el tast. Finalitzada l'activitat, a partir de les 12:00h, s'oferirà una visita al celler. Us hi esperem!

Diumenge 12 maig, 10:30h

Preu: 36€

- **Oliver Viticultors - Tast Enogastronòmic itinerant amb Caram Caram**

Viu per primera vegada la nostra història amb una copa en mà, seguint un recorregut per les vinyes i el celler, tastant i degustant els nostres caves amb 4 maridatges singulars amb Caram Caram. Tastaràs en espais especials, descobriràs productes gastronòmics artesanals i degustaràs la nostra varietat estrella d'una forma que no ho hem donat a tastar mai! Una forma dinàmica i diferent per descobrir un celler en un matí de primavera. T'hi esperem!

Dissabte 18 maig, 11:00h.

Preu: 30€

- **Alta Alella - Alta Gastronomia amb vistes al mediterrani**

Catalunya és, a l'actualitat, un dels indrets del món amb més restaurants d'alt nivell en qualitat gastronòmica. Alguns dels seus establiments actuals o en el passat recent han reescrit la història de la cuina contemporània. En molts d'ells i en especial a El Celler de Can Roca, a qui Evarist March representa amb el projecte Terra Animada, la seva cuina s'explica també a través de la connexió amb el territori, el paisatge i els ingredients d'origen natural. En aquesta sortida podràs fer un recorregut que connecta les plantes silvestres Alt Alella, i la seva relació amb els plats i begudes més simbòliques de l'Alta Gastronomia catalana. Una passejada fresca, molt diferent, animada, provocadora i sobretot molt contemporània on acabarem amb un tast de 4 vins i caves amb vistes al Mediterrani. T'hi esperem!

Dissabte 18 maig, 11:00h

Per a més informació:

Anna Gual – Responsable de Comunicació d'AECAVA
comunicacio@aecava.com / 93 891 02 36 / 636 20 70 55

Preus: 38€

- **Vilarnau - Esmorzar de pagès, visita i tast de 10 xocolates**

El 19 de maig, t'esperem a Caves Vilarnau per una experiència gastronòmica súper divertida! Vine a gaudir d'un esmorzar de pagès, una visita a les caves, i un Tast comentat de 10 Xocolates de Simon Coll. Des de les 10 del matí fins a les 14 hores, viuràs un viatge sensorial ple d'experiències. Després de l'esmorzar amb botifarra a la brasa, patates al caliu, carxofes i crema catalana, explorarem Vilarnau per descobrir els secrets de la seva elaboració. Tastarem 10 xocolates, amb 9 productes especials, entre els quals trobarem 4 caves, 2 licors i un cafè, per posar el toc final a aquesta experiència. No et perdís aquesta jornada única!

Diumenge 19 maig, 10:00h

Preu: 35€

- **Castell d'Or - Rhythm & Cava**

Arriba la primavera i volem gaudir de la bona gastronomia, dels caves de Castell d'Or i de la música de Pepper and Soul. Es tracta d'un duo acústic que fan una proposta musical de fusió pop, soul i fusió. Pepper and Soul presenta un repertori sofisticat i d'alta qualitat que repassa les grans estrelles musicals d'abans i d'ara: Amy Winehouse, Miley Cyrus o Madonna, entre molts altres artistes. Amb la seva música de fons, gaudirem d'un tast de caves de Castell d'Or acompanyat d'un aperitiu amb productes de proximitat. Us esperem amb moltes ganes!

Diumenge 19 maig, 12:00h

Preu: 20€

- **Covides - Nordic Walking i brunch entre vinyes**

T'agrada caminar? T'agradaria fer-ho entre vinyes? Tenim preparada una activitat per grans i petits, marxa nòrdica, pilat walk, vinyes i un bon brunch maridat amb els nostres vins i caves ecològics (per als nens most ecològic sense alcohol!). L'activitat també inclou la visita al celler on coneixerem una mica més sobre la cooperativa. No t'ho pensis més i apunta't, passarem un matí d'allò més divertit!

Dissabte 25 maig, 9:30h

Preus: 52€ (adults). 25€ (nens de 4 a 14 anys). Gratuït (De 0 a 3 anys)

- **Bodegues Sumarroca - La botifarrada de primavera a Sumarroca**

Arriba la primavera i ja tenim aquí la floració! La caloreta ens anima a sortir i gaudir dels menjars a l'aire lliure, el bon cava i la música. La tradició dels bons embotits i llonganisses ha estat present sempre al nostre territori i Sumarroca en vol fer ressò. És per això que els nostres companys de Moja, La cansaladeria Mitjans, ens han preparat botifarres i cansalada per celebrar l'esperada primavera. T'expliquem què farem en aquest dia tan especial: primer hi haurà una copa de cava de benvinguda i una visita a la cava vella. A continuació gaudirem d'un un tast d'olis d'elaboració

Per a més informació:

Anna Gual – Responsable de Comunicació d'AECAVA
comunicacio@aecava.com / 93 891 02 36 / 636 20 70 55

pròpia que conduirà el nostre Mestre d'almazara Albert Hinojosa, per tot seguit fer un tast de 2 caves. Per arrodonir el matí, gaudirem d'una botifarrada acompanyada pa de pagès de la zona, mongetes i cava, tot en un ambient festiu. T'hi esperem!

Dissabte 25 maig, 10:30h

Preu: 34€

- **Jovani Vins - Mercat de primavera: Gastronomia, Caves, Vins, Música**

A la nostra terrassa amb vistes espectaculars es muntarà una fira de paradetes amb platets gastronòmics i Cava Jovani Hi haurà paradetes amb diferents tipus de menjar, una de les paradetes amb paella, l'altra amb formatges, amanides, etc. Tindrem els Caves Jovani i els Vins Origami Wines, i també aigua i diferents begudes sense alcohol. Us presentarem d'una forma molt especial la nova i preciosa imatge del Cava Amor Flower by Jovani. També hi haurà música, flors i un ambient molt primaveral amb les vinyes verdes de fons. Vine a gaudir d'un dia únic!

Dissabte 25 maig, 12:00h.

Preu: 38,50€

- **Caves Bolet - Maridatge amb caves de Guarda Superior**

Et proposem un pla incomparable: visita al celler, la cava i l'espai de museu amb eines antigues de la família Bolet a la masia catalana del 1619. De camí a la cava ens endinsarem a la nostra vinya més jove per poder fer una petita introducció en les diferències físiques palpables en els pàmpols de les diferents varietats de raïm. Finalment, realitzarem una degustació dels nostres caves Bolet de Guarda Superior tot maridant-los amb els següents productes de proximitat: • llesquetes de pa amb tomàquet amb butifarra blanca Mallart • formatge de Km0 • cullereta de bolets amb butifarra negra Mallart • daus de truita de patata i ceba. Serà un matí magnífic. T'hi esperem!

Diumenge 26 maig, 11:00h

Preu: 25€

Per a més informació:

Anna Gual – Responsable de Comunicació d'AECAVA
comunicacio@aecava.com / 93 891 02 36 / 636 20 70 55