

Organitza



Patrocina



Amb el suport



Resol els teus dubtes amb el nostre servei d'atenció per **WhatsApp 670 06 36 99**



SANT SADURNÍ D'ANOIA
CAPITAL DEL CAVA

Turisme de Sant Sadurní d'Anoia
C. de l'Hospital, 23
La Fassina de Can Guineu
08770 Sant Sadurní d'Anoia
T. 93 891 31 88
turisme@santsadurni.cat
www.turismesantsadurni.cat



ALTRES ACTIVITATS



CIC Fassina – Centre d'Interpretació del Cava

Divendres 6, dissabte 7 i diumenge 8 d'octubre obert de 10 h a 20 h*
**Última visita guiada a les 18.30 h*

Ubicat en una destil·leria d'esperit de vi construïda l'any 1814, el Centre d'Interpretació del Cava, ofereix 1.200 m² de recorregut audiovisual i experiencial pel món del cava. Visita i tast de cava.

CIC Fassina – Centre d'Interpretació del Cava
C. de l'Hospital, 23
3 €. Places limitades. Cal inscripció prèvia.
93 891 31 88
turisme@santsadurni.cat



Botiga del Cavatast

Divendres 6 d'octubre de 19 h a 23 h
Dissabte 7 d'octubre d'11 h a 23 h
Diumenge 8 d'octubre d'11 h a 21 h

El lloc ideal per comprar els caves que podràs tastar al Cavatast!

Botiga/Carpa ubicada dins el mateix recinte firal
Rambla de la Generalitat



Espai Xocolata Simón Coll. Descobreix el món de la xocolata amb tots els sentits!

Divendres 6, dissabte 7 i diumenge 8 d'octubre obert tot el dia de 9 h a 20 h

Visites guiades amb tast de xocolata a cada hora. Visita la nostra botiga i tasta les últimes novetats.

C. Sant Pere, 37
Entrada general: 5,50 €
Majors de 65 anys: 4,50 €
De 9 a 15 anys: 4 €
Menys 8 anys: Gratuït
Carnet Super 3 i Xatic: Gratuït
93 891 10 95
Informació i reserves on line: www.simoncoll.com/visita



XXVIII Mostra d'Artesans

Divendres 6 d'octubre de 10 h a 22 h
Dissabte 7 d'octubre de 10 h a 22 h
Diumenge 8 d'octubre de 10 h a 21 h

Parades de productes artesans i creacions úniques en ceràmica, teixit, argent, bronze, pell, fusta, pintura...
Demostració d'oficis, tallers artesans i atraccions infantils.

Rambla Generalitat, entre els carrers Tarragona i Barcelona
93 891 09 96
www.somsantsadurni.com
Organitza: Som Sant Sadurní



Ludocava del Cavatast

Dissabte 7 i diumenge 8 d'octubre d'11 h a 20 h

Vine a la Ludocava! Enguany el Cavatast ofereix un servei de cangur i espai dirigit als més petits de la casa, on jugaran, faran manualitats i realitzaran tallers amb la temàtica del món del cava.

Ens trobareu dins del Parc de la Rambla
Ludocava: 4,50 € / hora (de 2 a 10 anys en grups separats)
Tallers: 6 €. Inscripció prèvia a la mateixa Ludocava.
Places limitades (de 6 a 12 anys)
633 52 61 94
Per a més informació: (facebook) Fem Vinya (Instagram) fvinya
Organitza: Fem Vinya



Descobreix el Sant Sadurní Anecdòtic

Dissabte 7 i diumenge 8 d'octubre a les 12 h

Vine amb nosaltres a fer un viatge al llarg del temps per descobrir un poble, els seus personatges, les seves anècdotes i llegendes. T'ensenyem Sant Sadurní d'una manera diferent. No us perdeu aquesta oportunitat.

Punt de trobada: Davant la Fassina de Can Guineu
5 €. Places limitades. Cal inscripció prèvia.
608 78 72 99
info@gustaterra.com
Organitza: Gust a Terra



Nit dels Museus del Penedès 2017

Gaudeix d'una visita especial a la Fassina de Can Guineu, memòria i ficció, misteri i cava
Divendres 6 d'octubre a les 21 h

Una visita diferent, nocturna i teatralitzada a la Fassina de Can Guineu amb cava de Maria Casanovas.

CIC Fassina – Centre d'Interpretació del Cava
C. de l'Hospital, 23
Gratuït. Places limitades. Cal inscripció prèvia.
93 891 31 88
turisme@santsadurni.cat



Tinta i vi. Marta Arañó

Dissabte 7 d'octubre a les 12.30 h

Taller de pintura amb cava i vi Vilarnau per a nens i nenes de 6 a 12 anys.

Sala Polivalent del CIC Fassina
10 €. Places limitades. Cal inscripció prèvia.
93 891 31 88
turisme@santsadurni.cat
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurní



Cicles de Biblioteques amb D.O. al Cavatast

Dissabte 7 d'octubre a les 17.30 h

Amb Cava Celler Vell. Taller "El cava a la literatura" a càrrec de Xavier Lluís i Marc Montserrat de Calidoscopi Cultura

Sala Polivalent del CIC Fassina
Gratuït. Places limitades. Dirigida al públic adult. Cal inscripció prèvia a partir del dimarts 26 de setembre a la biblioteca.
93 891 20 33
biblioteca@santsadurni.cat
Organitza: Biblioteca Municipal Ramon Bosch de Noya i Cava Celler Vell.



XXXVI Setmana del Cava Nomenament dels Ambaixadors del Cava

Dissabte 7 d'octubre a les 20 h

Acte de nomenament dels Ambaixadors del Cava.
Plaça de l'Ajuntament
93 891 28 03
www.confrariacava.com
Organitza: Confraria del Cava



Nit de Cavatast

Dissabte 7 d'octubre a les 23.30 h
Continueu gaudint del Cavatast amb el grup La Glamour Band. Tornen els 70, 80 i 90! Prepareu-vos per escoltar, ballar i cantar les millors cançons dels millors temps! Prepareu-vos per a gaudir amb La Glamour Band!
Durant el concert hi haurà servei de bar amb el millor cava!

C. Raval
Gratuït
Organitza: Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia i Confraria del Cava.



Cava Shopping Day

Diumenge 9 d'octubre d'11 h a 20 h

Jornada de botigues obertes. Promocions i descomptes a les botigues adherides, senyalitzades amb el tap de cava del Cava Shopping Day. Animació amb duets i actuacions musicals.

Centre de Sant Sadurní
93 891 09 96
www.somsantsadurni.com
Organitza: Som Sant Sadurní



Enovisites i activitats EnoturismePenedès

Consulta els horaris i reserva la teva visita

Estand d'informació EnoturismePenedès, a la mostra
902 104 931
info@enoturismepenedes.cat
www.enoturismepenedes.cat



Jornada de portes obertes a les caves del País del Cava

Dijous 12 d'octubre de 10 h a 14 h

Visita les caves de Sant Sadurní d'Anoia i degustacions de cava.
Caves participants a la jornada

Confraria del Cava Sant Sadurní
93 891 28 03
www.confrariacava.com
Organitza: Confraria del Cava

CAVA TAST

XXI MOSTRA DE CAVES
I GASTRONOMIA

6, 7 i 8 OCTUBRE 2017
SANT SADURNÍ D'ANOIA

Patrocina

B Sabadell

#cavatast2017 cavatast.cat

CAVA
TAST

XXI MOSTRA DE CAVES I GASTRONOMIA

Torna el Cavatast, la mostra de caves i gastronomia. La fira que, any rere any, apassiona tots els seus visitants no sols per l'excel·lent varietat de productes per tastar que ofereix, sinó també per l'àmplia oferta d'activitats, tallers especialitzats i maridatges que et proposa. Coneix tots els detalls de la cultura del cava i gaudeix de la teva estada a Sant Sadurní d'Anoia.

DATES I HORARIS

 **Divendres 6 d'octubre**
de 19 a 23 h

 **Dissabte 7 d'octubre**
d'11 a 23 h

 **Diumenge 8 d'octubre**
d'11 a 21 h

PREUS TIQUETS

 **Compra de copa Riedel**
En cas de tornar-la a la taquilla, es retornaran 2€ **5€**

 **Tast de caves**
4 tiquets **5€**

 **Tast de gastronomia**
4 tiquets **6€**

 **Activitat al Celler de la Fassina**
1 tiquet **10€**

Els tiquets de degustació de cava i gastronomia els podràs adquirir anticipadament a l'Oficina de Turisme des del 26 de setembre fins el dia 6 d'octubre!

El llistat complet de tots els productes i degustacions de Cavatast 2017 estarà a la teva disposició als punts de venda de tiquets de la mostra, a l'estand d'informació i a www.turismesantsadurni.cat

LES CAVES DE LA MOSTRA

Alsina & Sardà	Maspujadó
Bertha	Mestres
Canals & Munné	Muscàndia
Castell d'Age	Nadal
Cellers Carol Vallès	Naveran
Celler Vell	Oliver Viticultors
Codorníu	Parxet
Covides Vinyes - Cellers	Pedregosa
Eudald Massana Noya - Agricultura Ecològica	Perelada
Fonpinet	Pere Ventura
Freixenet	Raventós Rosell & Escofet Rosell 1731
Gramona	Rimarts
Jaume Giró i Giró	Segura Viudas
Juvé & Camps	Sumarroca
Llopart	Torelló
Maria Casanovas	Torrens Moliner
Mascaró	Ventura Soler
Maset del Lleó	Vilarnau
	Vins el Cep

EXPOSITORS GASTRONÒMICS

L'Àpat Catering	Hotel-Restaurant Fonda Neus
Forn Ca l'Arseni	Cansaladeria Rovira
Pastisseria Carafi	Simón Coll Xocolaters
Deltamar	Restaurant Taps de Suro
Gastrogirona	

ALTRES EXPOSITORS

Ajuntament de Cassà de la Selva	Ajuntament de Zegama
Ajuntament de Cañete la Real	Diputació de Barcelona
	EnoturismePenedès

ACTIVITATS AL CELLER DE LA FASSINA DE CAN GUINEU

Informació i reserves:

 La Fassina de Can Guineu
Carrer Hospital, 23
 10 €. Places limitades
 T. 93 891 31 88
 turisme@santsadurni.cat

Dissabte 7 d'octubre

11 h Covides
Tasta el territori: Duc de Foix Selecció
De manera dinàmica, donarem a conèixer i situarem els participants al territori d'on vénen els nostres caves. Gaudir d'una Selecció dels Duc de Foix, caves d'alta gamma i acompanyar-los amb uns platets de productes locals.

12.30 h Castell d'Age
Castell d'Age maridatge amb Espinaler
Durant l'activitat maridarem dos dels nostres caves biodinàmics amb conserves de peix marca Espinaler.

14 h Xarcuteria Rovira
Xarcuteria Rovira ens endinsa en el món de sensacions i aromes del pernil
Xerrada per conèixer en profunditat les diferències de cada pernil, com identificar-les, com començar un pernil i com tallar-lo. Inclou tast final de diferents classes.

16.30 h Maspujadó
Còctels de caves
Des de fa anys es realitzen còctels de cava que resulten molt refrescants i atractius. Realitzarem un taller de còctels on s'experimentarà l'esperit de diversió en boca. Vingui, aprengui amb nosaltres i sorprengui els seus amics i familiars!

18 h Cellers Carol Vallès
Maridatges de caves Gran Reserva amb fumats de peixos blaus
En aquest maridatge realitzarem un recorregut pels sabors de diferents fumats de peixos blaus amb quatre caves dels cellers. El maridatge buscarà la comunió entre caves reserva i gran reserva de Carol Vallès amb fumats de La Botigueta del Mig de Torrelavit.

19.30 h Juvé & Camps
Juvé & Camps 100%: la singularitat dels nostres monovarietals
Tast de caves monovarietals a càrrec del nostre enòleg Toni Cantos. Aprèn sobre varietats a través d'una explosió de bombolles!

Diumenge 8 d'octubre

11 h Llopart
Cava i anxoves: Maridatge impossible?
Per als amants de les bones anxoves. Us proposem aquest maridatge acompanyat amb caves de llarga criança i anxoves de l'Escala, mentre descobrirem la salaó i la seva elaboració.

12.30 h Nadal
La màgia de la bombolla. 10 conceptes imprescindibles
A part d'apreciar els millors caves de Nadal, farem una classe divertida on descobrirem aspectes sobre els vins escumosos que us permetran presumir davant dels vostres amics i familiars. I per acabar, un maridatge sorpresa creat per el restaurant Casa Joan. Us hi esperem!

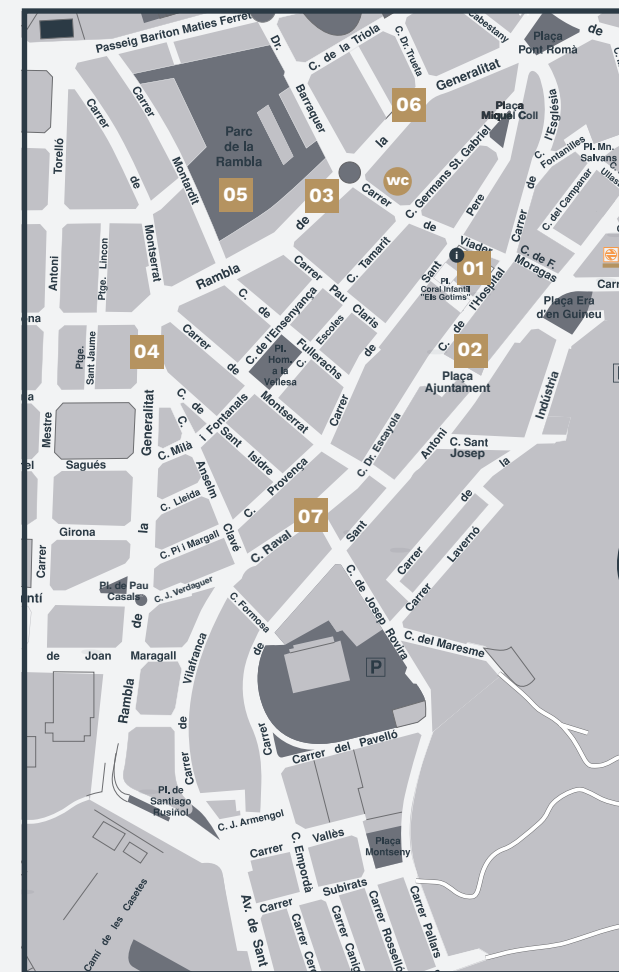
14 h Jaume Giró i Giró
Tast de caves Gran Reserva
El nostre Selecte 2008 va guanyar el premi Vinari d'Or al gran Vinari Escumós, el premi Vinari d'Or Especial de la DO Cava i el premi Vinari d'Or al Millor Escumós Gran Reserva. Vine al Cavatast i podràs tastar el nostre gran premi!

16.30 h Eudald Massana Noya
Descobreix el més sincer del celler Eudald Massana Noya, el primer cava sense sulfurós; amb Fonda Neus
Tast en primícia del primer cava sense sulfurós del celler amb un tast de 4 plats de Fonda Neus i 4 caves ecològics. Maridatge KM 0 amb caves de territori.

18 h Mestres Vins de Cava
Cupatges amb formatges
Descobrir varis tipus de formatges amb els diferents cupatges de Mestres. Una manera diferent d'entendre el món del cava i dels formatges.

19.30 h Mascaró
El cava i les verdures del mar
La història del celler i de les verdures del mar. Parlarem de les algues, origen, usos i característiques nutricionals i de les varietats més emprades en cuina maridant-ho amb caves Mascaró. Maridatge singular.

SANT SADURNÍ D'ANOIA



- 01 Oficina de Turisme / Centre d'Interpretació del Cava / Celler de La Fassina
- 02 Casa de la Vila - Plaça de l'Ajuntament
- 03 Mostra de caves i gastronomia
- 04 Mostra d'artesans
- 05 Ludocava
- 06 Botiga del Cavatast
- 07 Concert dissabte nit
- P Aparcament
- Estació de Tren