

20
anys

CAVA TAST

**XX MOSTRA DE CAVES
I GASTRONOMIA**

7-9 OCTUBRE
SANT SADURNÍ
D'ANOIA
2016

Organitza:

**DOSSIER
DE PREMSA**



AJUNTAMENT DE
SANT SADURNÍ D'ANOIA

CIC CENTRE
D'INTERPRETACIÓ
DEL CAVA
FASSINA
LA FASSINA DE CAN GUINEU SANT SADURNÍ D'ANOIA



PRESENTACIÓ	2
EXPOSITORS	4
PROGRAMACIÓ	6
LA FIRA EN XIFRES	10
PATROCINADORS I COL·LABORADORS	11

La **20a edició del Cavatast**, la Fira de referència del món del cava, tindrà lloc **el 7, 8 i 9 d'octubre a Sant Sadurní d'Anoia**. Enguany, el Cavatast ve carregat de novetats per continuar esdevenint la mostra de caves i gastronomia líder del sector.

CARLES PUIGDEMONT INAUGURA EL CAVATAST

El president de la Generalitat de Catalunya, **Carles Puigdemont**, inaugurarà els vint anys del **Cavatast** **divendres 7 d'octubre** a les 18h al Celler de la Fassina per seguir donant suport al sector del cava i a Sant Sadurní.

També participarà a la inauguració la popular **cuinera Ada Parellada**, **recentment guardonada amb la Creu de Sant Jordi**. Parellada és propietària del restaurant Semproniana a Barcelona, participa a programes de ràdio i televisió, escriu al seu blog de cuina, imparteix tallers gastronòmics i ha publicat més d'una vintena de llibres.

CANVI D'UBICACIÓ

Una altra novetat destacada és que la Fira tornarà a situar-se al **tram central de la Rambla de la Generalitat**, entre els carrers Montserrat i la plaça del Pont Romà. Després de cinc edicions ocupant la part alta de la Rambla, des de l'organització i el Consell sectorial de Turisme de Sant Sadurní d'Anoia, s'ha apostat per tornar a una zona amb menys pendents, més amable per als visitants i expositors.

NOVA COPA, MÉS QUALITAT

Amb la intenció de treballar per un Cavatast de més qualitat, aquest any des de l'organització s'ha apostat per canviar la copa i oferir una de la prestigiosa casa **Riedel**. Concretament el model Ouverture. La copa, que serà més esvelta, busca potenciar l'aroma, el cos i el gust dels caves. Des de Riedel es destaca que "la seva forma concentra les aromes i la textura perfecta al paladar".

La copa es podrà comprar per 5€ a les taquilles juntament amb els tiquets. Ara bé, com a novetat, aquells qui no desitgin quedar-se-la podran tornar-la a les mateixes taquilles i els hi retornaran 2€.





ÀMPLIA MOSTRA GASTRONÒMICA

Amb motiu de l'Any de la Gastronomia i l'Enoturisme i del lliurament del premi Regió Europea de la Gastronomia a Catalunya, l'Ajuntament de Sant Sadurní ha cregut que era una bona ocasió per ampliar l'oferta gastronòmica del Cavatast amb propostes que per primera vegada no són del municipi. En aquest sentit, s'ha convidat a participar la **zona del Delta de l'Ebre i de les comarques de Girona**, productes de qualitat que mariden molt bé amb el cava i complementen l'àmplia oferta gastronòmica local.

MÉS TASTOS I MARIDATGES

Els tastos i maridatges que ofereixen els cellers participants també gaudiran de significatives millores. La primera, i la més visible, és el canvi d'emplaçament. Fins ara es realitzaven en una carpa exterior al **Celler de la Fassina** i, en aquesta edició, passaran a fer-se dins la Fassina. Amb aquest canvi, a banda de millorar les condicions i fer-ho en un lloc més agradable, també s'ha guanyat en espai. És per això que s'han ampliat les places i s'arribarà als **50 participants**. A més a més, s'utilitzaran les noves copes de Riedel i, per tant, s'aconseguirà més qualitat en el tast.

NOU MODEL DE BOTIGA

La botiga es traslladarà a la **recepció del CIC Fassina**, el lloc que acollirà els tastos organitzats pels expositors i l'Oficina de Turisme. Ubicada al costat de la botiga dels altres productes que ja es venen la resta de l'any, a la nova botiga s'hi trobaran tots els caves que es podran tastar durant la Mostra.

ATENCIÓ ALS VISITANTS

En aquesta edició també s'ha volgut fer un pas més enllà en l'atenció al visitant. És per això que a banda d'una potent aposta a les xarxes socials —les xarxes de Cavatast ja sumen més de 6.000 seguidors—, s'ha habilitat un **número de WhatsApp (671.030.881)** perquè els visitants puguin adreçar tots els seus dubtes i consultes de manera àgil i fàcil. El telèfon estarà en funcionament les setmanes prèvies i durant el Cavatast.

SANT SADURNÍ ES BELLUGA

Durant el cap de setmana, el Cavatast fa sinergia amb les activitats que organitza la Confraria del Cava i amb Som Sant Sadurní per oferir enguany una programació més àmplia i per a tots els gustos.

El Cavatast continua sent el punt de trobada anual on els amants del cava passegen per la mostra, copa en mà, gaudint d'una àmplia i selecta oferta de caves per tastar, així com de les delicioses propostes culinàries que es presenten.

Gairebé una **cinquantena d'elaboradors de cava i d'empreses de restauració, xarcuteria, pastisseria i xocolata** serveixen més de 42.300 degustacions de cava i més de 22.000 degustacions gastronòmiques als milers de visitants que rep la Fira en només tres dies.

ESPAI DEL CAVA

Alsina & Sardà	Gramona	Perelada
Bertha	Jaume Giró i Giró	Raventós Rosell & Escofet Rosell
Canals & Munné	Juvé & Camps	Rimarts
Castellblanc	Llopart	Segura Viudas
Castell d'Age	Maria Casanovas	Sumarroca
Castelo de Pedregosa	Mascaró	Torelló
Cellers Carol Vallès	Maset del Lleó	Torrens Moliner
Codorníu	Mestres "Vins de Cava"	Cava Varias
COVIDES Vinyes-Cellers	Caves Muscàndia	Ventura Soler
Eudald Massana Noya Agricultura Ecològica	Caves Naveran	Vilarnau
Fonpinet	Oliver Viticultors	Vins El Cep
Freixenet	Parxet	
	Pere Ventura	

ÀREA GASTRONÒMICA

Hotel Fonda Neus	Pastisseria Carafí
L'Àpat Catering	Pastisseria Sant Jordi
Taps de Suro	Simón Coll Xocolaters
Cansaladeria Rovira	Deltamar
Ca l'Arseni	Gastrogirona



AJUNTAMENT DE
SANT SADURN D'ANOIA

CAVA
TAST

ESPAI D'ENOTURISME

Els visitants tindran a la seva disposició un espai on podran conèixer l'oferta enoturística de les comarques de Barcelona.

MÉS INFORMACIÓ XX MOSTRA

DATES I HORARIS:

Divendres 7 d'octubre, de 19 a 22 h.

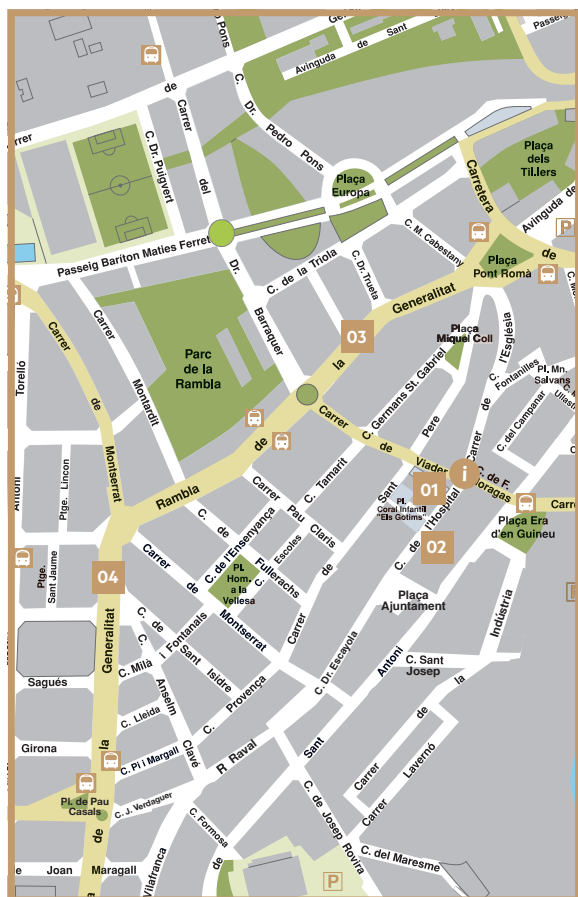
Dissabte 8 d'octubre, d'11 a 23 h.

Diumenge 9 d'octubre, d'11 a 21 h.

PREUS TIQUETS:

Tast de cava (4 tiquets)	5 €
Lloguer de copa tècnica / opció compra	5 € (en cas de lloguer es retornen 2 €)
Tast de gastronomia (4 tiquets)	6 €
Activitat al Celler de La Fassina (1 tiquet)	10 €

El llistat complet de tots els productes i degustacions del Cavatast 2016 està a la teva disposició als punts de venda de tiquets de la mostra, al web i a la nostra aplicació per a mòbils TSantSadurni.



- 01** CIC Fassina - Centre d'Interpretació del Cava 
Botiga i Celler de La Fassina
- 02** Casa de la Vila - Plaça de l'Ajuntament
- 03** Mostra de caves i gastronomia
- 04** Mostra d'Artesans

 Aparcament  Estació de Tren

Dins la 20a edició del Cavatast també es realitzen activitats paral·leles, com visites al CIC Fassina i a cellers de la vila. Enguany, el **Celler de La Fassina es convertirà en el centre neuràlgic d'activitats**, on acollirà des de maridatges i tastos fins a tallers especialitzats i altres activitats promocionals.

ACTIVITATS CELLER DE LA FASSINA

DISSABTE 8 D'OCTUBRE

11.00h Caves Vilarnau. Triple X Tast Maridat amb Xocolata i Música de Saxo

Narració de contes eròtics acompanyats amb música de saxo mentre gaudim de diferents caves de Vilarnau maridats amb xocolata.

13.00h Caves Mascaró. El Joc dels Maridatges

Joc que consisteix en maridar tastets de diferents menjars amb diferents caves per veure quins maridem millor que altres amb cada cava i com convergeixen o divergeixen els paladars de cadascú a l'hora de determinar quina és la combinació que més m'agrada.

17.00h Caves Rimarts. Volums

En aquesta activitat podreu gaudir i experimentar les diferents característiques organolèptiques que ens aporta la cria en els diferents formats d'ampolles, tipus 0.75 cl, 150 cl, 300 cl, etc.

18.45h Caves Juvé & Camps. Juvé & Camps amb la Viticultura Ecològica i el respecte per la Terra

Presentació de la nova anyada ecològica 2015 i tast de caves dels Millesimé 2013 (Chardonnay) vs. Essential 2013 (Xarel·lo).

DIUMENGE 9 D'OCTUBRE

11.00h Caves Mestres "Vins de cava". Cupatges i Formatges a Càrrec de Ramon Roset

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

12.00h Tinta i Vi. Marta Arañó. Taller de Pintura amb Cava i Vi per a nens de 4 i 15 anys

Primer taller de dibuixos a tinta pintats amb cava.



12.15h Cellers Carol Vallès. Maridatge de Caves d'Autor amb Patés Artesanals Mitjans

Maridatges de quatre caves d'autor reserva i gran reserva amb patés exclusius mitjans de trufa, colomí, cebetes i préssec.

13.30h Covides Vinyes-Cellers. Covides de la Vinya a la Copa de Copa. Maridatge amb Cuina de Proximitat

Fer descobrir als participants l'evolució de la nostra empresa cooperativa mitjançant tres caves d'alta gamma i el seu maridatge amb plats típics de la zona.

17.00h Cava Jaume Giró i Giró. El Cava i els Menjars de les Pors

Com lligar els caves Jaume Giró i Giró amb els productes que sempre ens han fet por cuinar segons el Restaurant Casa Joan.

18.45h Caves Llopart. Les Anyades del Leopardi

L'activitat consistirà en un tast comentat de diferents anyades de l'emblemàtic Cava Leopardi de Llopart. El Lepoardi és un Gran Reserva amb un bouquet de gran puresa, delicadesa, luxe i elegància.

Reserva la teva plaça:

Lloc: C/ Hospital, 23.

Preu: 10€. Places limitades.

Informació i reserves: 93.891.31.88 - turisme@santsadurni.cat

ALTRES ACTIVITATS



Espai Xocolata Simón Coll

Divendres 7, dissabte 8 i diumenge 9 d'octubre. 9-20h

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

Lloc: C/ Sant Pere, 37.

Preu: 5€ >16 anys / <8 anys gratuït / 9-15 anys 3€ / Carnet Súper 3 i Xatic: gratuït

Informació i reserves: 93.891.10.95 - www.simoncoll.com/visita



La Cava del Tresor al Celler Eudald Massana Noya

Divendres 7 d'octubre, 17h / Dissabte 8 i diumenge 9 d'octubre, 10h i 12h

En un marc paisatgístic vitivinícola incomparable, coneixerem les principals claus per treballar la terra de manera ecològica i biodinàmica, així com tot el procés d'elaboració dels caves. Descobrirem la màgia de les bombolles que alegren els petits i grans moments irrepetibles fent una immersió en la cultura del cava, des de la vinya fins a l'ampolla, acabant a la copa, amb el tast dels diferents caves.

Lloc: Finca El Maset, s/n. 08739 Sant Pau d'Ordal (Subirats). GPS E1° 46' 55" N41° 22' 55"

Preu: 12€/persona. Mínim 2 persones. Durada aproximada: 2 hores.

Informació i reserves: 93 899 41 24 - bodega@massananoya.com - enoturisme@massananoya.com



XVII Mostra d'Artesans

Divendres 7 d'octubre, 18-22h / Dissabte 8 d'octubre, 10-22h / Diumenge 9 d'octubre, 10-21h

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

Lloc: Rambla Generalitat (entre els carrers Tarragona i Barcelona).

Informació: Som Sant Sadurní - www.somsantsadurni.com - 93.891.09.96



Botiga del Cavatast. Exposició i venda de tots els caves de la mostra

Divendres 7 d'octubre, 19-22h / Dissabte 8 d'octubre, 11-23h / Diumenge 9 d'octubre 11-21h

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

Lloc: C/ Hospital, 23. CIC Fassina

Informació: 93.891.31.88



Inauguració Exposició "Riudebitlles Territori d'Art", RTd'A

Divendres 7 d'octubre 20h

Lloc: Caves Jaume Giró i Giró. C/ Montaner i Oller, 5.

Informació: 93.891.01.65 - www.cavagiro.com



CIC Fassina Centre d'Interpretació del Cava

Dissabte 8 i diumenge 9 d'octubre. 10-18.30h

Ubicat en una destil·leria 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. Visites i tasts de cava.

Lloc: C/ Hospital, 23.

Preu: 3€. Places limitades.

Informació i reserves: 93.891.31.88 - turisme@santsadurni.cat



Sortida en Marxa Nòrdica al Miravinya La Bardera i Píscolabis

Dissabte 8 d'octubre. 11h

El preu inclou ruta guiada de 9 kilòmetres amb monitor i lloguer de bastons. La durada prevista de l'activitat és de 2.30h.

Lloc: Estand d'informació EntoturismePenedès a la Fira.

Preu: 10€. Places limitades.

Informació i reserves: info@enoturismepenedes.cat



Taller d'Aromes i Sensacions de Cava Mestres "Vins de Cava"

Dissabte 8 d'octubre, 11h i 12.35h / Diumenge 9 d'octubre, 11h i 12.35h

Et proposem un recorregut on el tast és el protagonista. Identificaràs les diferents fruites per detectar les peculiaritats de cada cava amb l'objectiu de trobar-hi olors i gustos a través de les sensacions aromàtiques i gustatives. Una experiència diferent amb un maridatge excel·lent dels Caves Mestres més emblemàtics. Deixa't emportar pels misteris de l'olfacte i descobreix l'elegància i potencial dels productes d'aquest celler. Entrena el nas i prepara el paladar!

Preu: 12€/persona. Places limitades.

Informació i reserves: 628.11.22.45 - info@cellermestres.com

Visites guiades: Dissabte 8 i diumenge 9 a les 18h. Places limitades. Inscripció prèvia.



Biblioteques amb D.O. al Cavatast. Els Poemes del Vi i del Cava.

Dissabte 8 d'octubre. 17.30h

Maridatge poètic amb Cava Maria Rigol Ordi a càrrec del poeta i recitador Josep Pedrals a la Sala Polivalent del CIC Fassina.

Lloc: Sala Polivalent del CIC Fassina.

Preu: Gratuït. Places limitades. Inscripció prèvia.

Informació i reserves: 93.891.31.88 - turisme@santsadurni.cat

Organitza la Biblioteca Ramon Bosch d'Anoia.



Visita a l'Església i al Campanar de Sant Sadurní

Dissabte 8 d'octubre, 18.45h / Diumenge 9 d'octubre, 12.45h

Visita per descobrir un dels edificis més antics de Sant Sadurní amb orígens al segle XI i el seu campanar gòtic on finalitza la guia amb les vistes que envolten Sant Sadurní i una copa de cava de Jaume Giró i Giró.

Lloc: Plaça Doctor Salvans (Plaça de l'Església).

Preu: 5€. Places limitades.

Informació i reserves: 606.88.92.57 - visites@descobrirpenedes.com



XXXV Setmana del Cava. Nomenament dels Ambaixadors del Cava

Dissabte 8 d'octubre. 20h

Acte de nomenament dels Ambaixadors del Cava.

Lloc: Plaça de l'Ajuntament.

Informació: Confraria del Cava Sant Sadurní - www.confrariacava.com - 93.891.28.03



Cava Shopping Day

Diumenge 9 d'octubre. 11-20h

Botigues obertes al carrer. Promocions i descomptes en les botigues adherides, senyalitzades amb el tap de cava del Cava Shopping Day. Animació dels carrers amb actuacions musicals.

Lloc: C/ Raval i altres carrers de l'eix comercial.

Informació: Som Sant Sadurní - www.somsantsadurni.com - 93.891.09.96



Enovisites i Activitats EnoturismePenedès

Consulta els horaris i reserva la teva visita

Lloc: Estand d'informació EntoturismePenedès a la Fira.

Informació i reserves: 902.10.49.31 - info@enoturismepenedes.cat - www.enoturismepenedes.cat

Places limitades, consulteu disponibilitat. Preus promocionals.



Jornada de Portes Obertes a les Caves del País del Cava

Dimecres 12 d'octubre, 10-14h

Visita a les caves de Sant Sadurní d'Anoia i degustacions de cava.

Lloc: Caves participants a la jornada.

Informació i reserves: Confraria del Cava Sant Sadurní - www.confrariacava.com - 93.891.28.03

Consulta les activitats que cada expositor del Cavatast ofereix a les seves instal·lacions al web www.turismesantsadurni.cat

Any rere any, el Cavatast es consolida com la cita anual de referència dels amants del cava i la gastronomia. És per això que cada any més gent es desplaça des de més lluny per assistir a la Fira. La passada edició es van **incrementar els nous visitants en un 35%**, i gairebé la meitat venien de la província de Barcelona.

DADES DEL 2015

UN APARADOR IMMILLORABLE

RECUPERACIÓ DE LA INVERSIÓ

42.300

DEGUSTACIONS DE CAVA

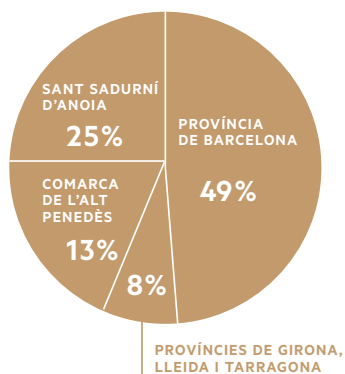


22.000

DEGUSTACIONS GASTRONÒMIQUES



DADES DE PÚBLIC VISITANT



UN ESTÍMUL PER A L'ECONOMIA

58,09 €

DESPESA MITJANA FETA PER CADA VISITANT

1,7 MILLIONS €

L'IMPACTE ECONÒMIC QUE VA GENERAR EL CAVATAST

FIDELITZACIÓ I NOUS VISITANTS

El grau de fidelització del visitant del Cavatast és molt alt, amb una mitjana d'assistència de 9 anys. Però al mateix temps la mostra té un grau d'atracció molt important.

35%

VISITANTS NOUS



Organitza:



AJUNTAMENT DE
SANT SADURNÍ D'ANOIA

CIC CENTRE
D'INTERPRETACIÓ
DEL CAVA
FASSINA
LA FASSINA DE CAN GUINEU, SANT SADURNÍ D'ANOIA

Patrocina:

B Sabadell

Amb el suport:



20
anys

CAVA TAST

Contacte de premsa

Natalia Rubio
natalia.rubio@giny.cat
93 368 71 55

Guillem Carol
guillem.carol@giny.cat
616 638 975

#cavatast2016    cavatast.cat