

La sisena edició de La Primavera del Cava torna al maig amb 18 activitats entre vinyes

Hi participen cellers de l'Alt Penedès, l'Alt Camp, Alella i la Conca de Barberà



Vilarnau. | La Primavera del Cava.

Amb l'arribada de la primavera i els primers brots de les vinyes, un grup de 18 cellers elaboradors de Cava ubicats a l'Alt Penedès, l'Alt Camp, Alella i la Conca de Barberà, participen a la sisena edició de La Primavera del Cava. Sota la coordinació d'AECAVA, l'Associació d'Elaboradors de Cava, els caps de setmana del 6 al 28 de maig, els cellers celebraran l'arribada de la primavera amb un ampli ventall d'activitats creades especialment per a l'ocasió.

Ubicats a llocs privilegiats, els cellers participants a La Primavera del Cava són: **Caves Bolet, Giró del Gorner, Celler Joan Segura Pujadas, Agustí Torelló Mata, Canals & Munné, Alta Alella, Rovellats, Celler Carles Andreu, Masia Torreblanca, Castell d'Or, Juvé & Camps, Jovani Vins, Giró Ribot, Vilarnau, Covides, Carol Vallès, Sumarroca i Oliver Viticultors.**

Cadascun d'ells ofereix propostes que inclouen excursions, concerts, tallers de ioga entre vinyes, maridatges de caves amb formatges, nordic walking per camins, tast a cegues en una sala de tast professional, una cursa de 10 quilòmetres entre vinyes, dinars de pagès, brunchs a la natura i

moltes altres propostes singulars.

Les activitats de La Primavera del Cava, pensades per a tots els públics, tindran lloc a l'aire lliure, amb aforaments reduïts i reserva prèvia. Per a tenir més informació i comprar entrades: www.laprimaveradelcava.com



Cava Rovellats. Foto: La Primavera del Cava.

CAVES BOLET

Esmorzar de pagès i pujada a peu al Castellot

Dissabte 6 de maig, de 9:00 a 13:30h

Esmorzar de pagès a les Caves Bolet amb els vins i caves de collita pròpia. Posterior caminada guiada al voltant de les vinyes de les Finques Bolet (situades totes elles al terme municipal de Castellví de la Marca) cap al Castellot, des d'on contemplar unes espectaculars vistes del Penedès. El Castellot són les ruïnes d'un antic castell situat a 465 metres per sobre del nivell del mar. Aquest és un recorregut de dificultat mitjana d'uns 12 kms i us animem molt a que us hi sumeu!

Preu: 25€/persona

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/cavesbolet/>

GIRÓ DEL GORNER

Taller de meditació, cerimònia del te i brunch amb cava

Diumenge 7 de maig, de 10:00 a 13:00h



Atura't i respira. Posa el teu jo en pausa, vine a desconnectar de tot i a connectar amb tu. T'oferim un taller d'inici a la meditació amb vistes a les vinyes i amb la cerimònia del te. Després de relaxar-nos assaborirem un brunch amb fruita, formatges, embotits, truita i dolços, acompanyat de cava. Tot en un entorn natural immillorable amb vistes a les vinyes.

Preus 35€/persona

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/girodelgorner/>

JOAN SEGURA PUJADAS

Barbacoa, Cava i la poda en verd

Diumenge 7 de maig, de 10:00 a 16:30h

Aquesta primavera et donem una gran oportunitat d'una jornada enogastronòmica entre vinyes que no oblidaràs! Volem que gaudis de la tradició del nostre petit celler i la nostra família, del camí del riu, de la història de la seva gent, de la passejada entre vinyes ja verdes? Ens agradarà ensenyar-te la importància de la poda en verd i, sobretot, et farem gaudir dels nostres caves maridats amb lleugers aperitius i d'una barbacoa completa a la Barraca d'En Fages!

Preu: 42€/persona

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/joansegurapujadas/>

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

Tast musical i gastronomia a la terrassa PIN'S

Diumenge 7 de maig, de 12:00 a 14:00h

Vine a la presentació del nostre nou producte en primícia. Podràs gaudir dels nostres caves màgnum, el Singular i el CS, acompanyats de platets gastronòmics. Per amenitzar la vetllada hi haurà un magnífic concert de boleros a la terrassa PIN'S. Maridarem 3 platets gastronòmics amb 3 cançons i passarem un matí inoblidable a l'emblemàtic celler Agustí Torelló Mata. T'hi esperem!

Preus: 15? membre del CLUB ATM / 20? No membre del CLUB ATM

Contacte: 93 891 11 73 - visites@agustitorellomata.com

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/agustitorellomata/>

CANALS & MUNNÉ

Descobreix la primavera eco entre vinyes

Dissabte 13 de maig, de 10:00 a 13:15h

Disfruta d'una visita cavagastronòmica imborrable enmig de la natura. Ens trobarem a La Cava Nova de Canals & Munné, on ens dirigirem cap a la Vinya Mare. Allà els nostres viticultors ens explicaran tots els secrets de la viticultura ecològica, així com la importància de la flora i fauna de l'entorn. Tot seguit gaudirem d'un gran esmorzar de pagès entre vinyes: botifarra, seques, pa amb tomàquet, cava i most per als més petits. També descobrirem el nostre eco parc d'animals i el nostre nou eco parc infantil i practicarem la pintura de pedres perquè t'enduguis un gran record. Per acabar, experimentarem el turisme regeneratiu i ho rematarem amb dues degustacions acompanyades de pica-pica de productes km.0. Una festa per a tots els sentits!

Preus: 35? (adults) / 15? (nens de 4 a 12 anys) / gratuït (nens de 0 a 3 anys)

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/canalsimunne/>

ALTA ALELLA

La primavera a la vinya i al plat (visita especial i taller de cuina)

Dissabte 13 de maig, de 17:00 a 20:30h

Alta Alella us proposa una visita per a celebrar la primavera i l'arribada del bon temps. L'activitat consisteix en una visita per les vinyes, on veurem i parlarem de la brotació, del creixement de la planta i de tot el que passa en aquest cicle de la vinya. Buscarem tot tipus de flors i plantes per a després poder-les incorporar al nostre taller de cuina i visitarem el celler per entendre d'on surt el vi i el cava. Posteriorment, farem un taller de cuina interactiu de petites elaboracions de temporada, de la mà de l'obrador Melmelaria de Tiana, i integrarem les flors, plantes i fruits que haurem recollit, tot maridat amb 4 dels nostres caves i vins a càrrec dels nostres sommeliers. Un



dia en família per a gaudir de la vinya i la cuina!

Preus: Adults: 40? / Infantil de 4 a 17 anys: 25? / Menors de 3 anys: gratuït

Contacte: 628 62 41 82 / visita@altaalella.wine

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/altaalella/>

CAVA ROVELLATS

Passejada a la vinya i esmorzar-maridatge amb Jazz i Bossanova

Diumenge 14 de maig, de 10:30 a 14:00h

La primavera és una de les estacions de l'any més especials i boniques a la vinya. Començarem aquest dematí fent una relaxant passejada per descobrir les vinyes en flor. Envoltats d'aquest paisatge farem un esmorzar tots plegats de dolç i salat. El maridarem amb els nostres aromàtics i elegants vins i caves. Més tard visitarem el celler i la cava radial subterrània única en el territori per la seva particular forma estrellada. Acabarem amb una copa de cava als nostres jardins gaudint en directe de la extraordinària veu de l'artista cantantora de Jazz i Bossanova Eva Pérez Benages, acompanyada del trompetista Lluís Figuerola i el pianista, Fran Suárez. Tots tres formen el tríu musical 4EvaJazz. Us hi esperem!

Preus: 43 ?/persona. Menors de 18 anys: 38?

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/cavarovellats/>

CELLER CARLES ANDREU

Taller de tast: Tofona d'estiu i Cava

Diumenge 14 de maig, de 10:30 a 12:30h

En aquest taller, els assistents tindran l'oportunitat de tastar aquesta sorprenent combinació i aprendre com els dos productes es complementen entre si. Descobrirem les diferents varietats de cava i les seves característiques, així com també la versatilitat d'aquestes tòfones en la cuina. No perdeu l'oportunitat d'endinsar-vos en el món de la gastronomia, i experimentar amb els sabors i aromes dels millors productes de la Conca de Barberà i les muntanyes de Prades. Els assistents tindran l'oportunitat de preparar diferents plats amb tòfones d'estiu, i aprendre les tècniques necessàries per aconseguir un resultat excepcional.

Preu: 36?/persona

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/carlesandreu/>

MASIA TORREBLANCA

Matí de natura amb esmorzar entre els ceps

Dissabte 20 de maig de 10:30 a 13:00h

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. Amb la primavera, a ple esclat de la natura, passejarem entre vinyes, veurem la floració de la vinya i gaudirem en primera persona de la vinya en flor. També tocarem la biodinàmica de la vinya. Un cop haguem fet gana, gaudirem d'un esmorzar de pagès maridat amb brasa i productes de proximitat, tot maridat amb els nostres caves. T'hi esperem!

Preus: Adults: 35? / Infantil de 4 a 12 anys: 15? / De 0 a 3 anys: gratuït

Contacte: 93 891 50 66 / hola@masiatorreblanca.com

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/masiatorreblanca/>

CASTELL D'OR

Música Soul i Cava entre vinyes

Dissabte 20 de maig, de 11:00 a 13:00h

Arriba la primavera i volem gaudir del bon temps, 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: Michael Jackson, Whitney Houston, Amy Winehouse, Seal o Prince. 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 al Wine Bar de



Castell d'Or!

Preu: 10€/persona

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/castelldor/>

JUVÉ & CAMPS

Tast a cegues a la Sala de Tast Professional rodejats de vinyes

Dissabte 20 de maig, de 11:00 a 13:00h

Vine a viure un tast a cegues a la nostra Sala de Tasts Professional rodejats de vinyes. Amb unes increïbles vistes a la muntanya de Montserrat, aquesta Sala de Tast Professional està envoltada d'una vinya plantada amb les diferents varietats de raïm de les diferents finques de la propietat. El guanyador s'emportarà un lot amb els nostres productes Juvé & Camps! Una experiència única i irreplicable. Places molt limitades. T'hi esperem amb ganes.

Preu: 50€/persona

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/juveycamps/>

JOVANI VINS

Maridatge de formatges Xerigots i dinar de paella

Dissabte 20 de maig, de 12:00 a 16:00h

Tast de formatges fets amb la llet de primavera, cosa que els hi aporta uns matisos i sabors molt especials. El tast anirà dirigit pel Jordi Bertran de Xerigots, empresa puntera en afinar formatges d'arreu de món i treure'ls al mercat en el moment òptim de maduració. El Robert Jovani us presentarà els caves i vins triats expressament per a maridar amb cada un dels formatges. Un cop acabat el tast farem un dinar de primavera amb amanides, paella, postres, i tot maridat amb els vins i caves de Jovani Vins. Tant el tast com el dinar el farem a la nostra terrassa sobre el mar de vinyes, des d'on podreu gaudir tota l'essència de la primavera.

Preu: 38€/ persona

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/jovanivins/>

GIRÓ RIBOT

CavaCursa 2023, caminada i cursa en un entorn privilegiat

Dissabte 20 de maig de 16:00 a 21:30h

Per setena 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. Hi podeu participar en dues modalitats: - Caminada, 8 km, amb sortida a les 17:30 hores. - Cursa amb sortida a les 18:00 hores. 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!

No hi haurà inscripcions presencials (només online)

Preus: 16€ per corredors i caminants. / 6€ pels acompanyants que no volen corre o caminar però que volen gaudir de la botifarrada i del cava.

Contacte: 661 575 602 / enoturismo@giroribot.es

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/giroribot/>

VILARNAU

Ioga i Tast Maridatge amb aperitiu de Cal Miqueló

Diumenge 21 de maig de 11:00 a 15:00h

Uneix-te a nosaltres per a una experiència única de ioga i Cava a Vilarnau! Començarem el dia amb una relaxant sessió de ioga a l'aire lliure, d'11h a 12h, on podràs connectar amb el teu cos i ment mentre respires l'aire fresc de les nostres vinyes, per tot tipus de públic! Experts, principiants, adults, infants? Tots plegats serem uns autèntics "Ioguis". Després del ioga, et portarem en un Tour per les Caves, on descobriràs el procés d'elaboració del Cava i la cria. Veuràs la vinya, la zona de vinificació, la cava, tot aprenent sobre la història de Vilarnau i com



s'elaboren els nostres productes. Finalment, gaudiràs d'un tast de 4 Caves acompanyats d'una selecció d'embotits, formatges i aperitius de Cal Miqueló. Maridarem cada Cava amb el seu menjar corresponent perquè puguis experimentar l'harmonia dels sabors i aromes. Aquesta és una oportunitat única per gaudir de la primavera mentre combinem salut, benestar, cava i gastronomia! No et perdis aquesta experiència!

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

Preu: 30€/persona

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/vilarnau/>

COVIDES

Marxa nòrdica a les vinyes i esmorzar de pagès

Dissabte 27 de maig de 9:30 a 13:30h

Vine a caminar entre vinyes i disfruta d'un esmorzar de pagès i dels productes de Covides! Ens acompanyarà el senyor Antonio Briebe, master coach en Marxa Nòrdica i Pilatwalk, que ens farà gaudir d'allò més!

L'activitat inclou: - Marxa nòrdica combinada amb Pilatwalk entre les vinyes d'un dels membres de la Cooperativa, acompanyat d'un instructor especialitzat. - El lloguer dels pals que utilitzarem per a la marxa. - Esmorzar de pagès maridat amb vins i caves ecològics de Covides - Visita el celler (els visitants condueixen des de les vinyes fins al celler en els seus propis vehicles)

Preus: 40€ (Adults). 20€ (Nens de 4 a 12 anys). Gratuït (De 0 a 3 anys)

Contacte: 600 68 34 19 / enoturisme@covides.com

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/covides/>

CELLER CAROL VALLÈS

Els nens a la vinya: La feina de l'esporga i estampat de pàmpols

Dissabte 27 de maig, de 10:00 a 13:00h

Vine a gaudir de la nostra vinya fent una feina del camp on els nens hi poden participar:

L'esporga! Traurem les fulles per deixar els raïms a la vista amb les mans. Que els nens que guardin les fulles! Després de l'activitat farem un taller artístic d'estampat i dibuix de pàmpols per la canalla, mentre els adults poden gaudir d'un pica-pica a la fresca amb amb Caves Reserva i Gran Reserva de Carol Vallès! Servirem most ecològic sense alcohol com alternativa al Cava. Per la canalla i la gent que no beu servirem most ecològic de raïm del Penedès.

Edat recomanada per a fer l'activitat infantil: de 4 a 12 anys.

Preus: 30€/persona. Menors de 14 anys: 15€/persona

Contacte: 93 898 90 78 - 629 80 89 93 / visites@cellerscarol.com

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/carolvalles/>

BODEGUES SUMARROCA

3 Parcel·les, 3 Caves/Vins i 3 Tapes amb aperitiu final

Dissabte 27 de maig, de 11:30 a 13:30h

Sortirem de la nostra finca de Monistrol d'Anoia. Tot passejant entre vinyes podreu veure la brotació i us explicarem temes sobre la vinya i el seu cicle natural. A mida que anem arribant a les diferents parcel·les tastarem els vins/caves que s'han fet amb les varietats allà plantades, amb una tapa, elaborada amb productes de proximitat, de maridatge. Acabarem amb un bon aperitiu al voltant de l'església de Santa Creu de Creixà amb un ambient festiu i cava per celebrar la primavera!

Preu: 28€/persona

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

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/sumarroca/>

OLIVER VITICULTORS

Degusta els caves d'Oliver Viticultors on no els has tastat mai

Diumenge 28 de maig, de 11:30 a 14:00h

Aquest 2023 el celler Oliver Viticultors complim 10 anys. Per anar-ho celebrant el diumenge 28 de maig us proposem fer una visita i presentar-vos un nou espai. Inaugurem la nova terrassa envoltada de vinyes. I per fer-ho de la millor manera us proposem 4 maridatges creatius amb les



fabuloses noies de CARAM CARAM per remarcar la versatilitat dels nostres caves i brindar pel producte de qualitat i el respecte pels petits productors. T'hi esperem!

Preus 30€/persona

Contacte: 609 37 52 42 / sadurni@oliverviticultors.com

Més informació: <https://laprimaveradelcava.com/oliverviticultors/>