CAVA TAST

XXIII MOSTRA DE CAVES I GASTRONOMIA

4·5·6 OCT 2019

SANT SADURNÍ D'ANOIA



DOSSIER DE PREMSA

SANT SADURNÍ D'ANOIA
CAPITAL DEL CAVA

ORGANITZA:

AJUNTAMENT DE SANT SADURNÍ D'ANOIA



BENVINGUTS AL CAVATAST 2019



PRESENTACIÓ 4

EXPOSITORS 8

ACTIVITATS 9

- Activitats al celler de la Fassina de Can Guineu
- Activitats infantils
- Activitats musicals
- Altres activitats

LLISTAT D'EXPOSITORS 15

LA FIRA EN XIFRES 16

PATROCINADORS I COL·LABORADORS 17



PRESENTACIÓ

El Cavatast és la mostra de caves i gastronomia referent en el sector de l'enologia i gastronomia de Catalunya. Enguany, XXIII edició de la fira se celebra els dies 4, 5 i 6 d'octubre a Sant Sadurní d'Anoia aplegant gairebé una quarantena d'elaboradors de cava i d'empreses de restauracio, xarcuteria, pastisseria i xocolata.

Un any més, el Cavatast us convida a descobrir el món del cava a través de tastos i maridatges sorprenents, degustacions d'alta gastronomia, activitats, música i tallers conduïts per professionals del sector vitivinícola.

Gaudiu d'una experiència íntegra i endinseu-vos en la cultura del cava!



LA QUALITAT SERVIDA EN UNA COPA DE CAVA

Amb la intenció d'oferir al públic assistent al Cavatast una experiència de la més alta qualitat, un any més es continua apostant per la copa de la prestigiosa casa Riedel. El model de copa de cava, Ouverture, busca potenciar l'aroma, el cos i el gust dels caves. Des de Riedel destaquen que "la seva forma concentra les aromes i la textura perfecta al paladar".

Els visitants podran adquirir la copa a les taquilles per 5 euros, juntament amb el pack de tiquets de degustació. D'altra banda, per aquells qui no desitgin quedar-se-la, podran tornar-la a les mateixes taquilles i els retornaran 2 euros.



EMPORTA'T ELS MILLORS SABORS A CASA

La Botiga del Cavatast es consolida com un dels èxits de la fira des d'edicions anteriors. Situada al mateix recinte dels estands, la Botiga estarà oberta els tres dies del Cavatast i reunirà tots els caves i productes gastronòmics presents a la mostra per a la comoditat dels visitants.

Novament, els Cellers Cal Feru gestionaran el bon funcionament de la Botiga. Aquesta és una molt bona ocasió per conèixer, tastar i descobrir els diferents caves de la mà dels experts del sector viticultor.

ATENCIÓ ALS VISITANTS

A través dels perfils oficials de Facebook i Instagram, els usuaris poden fer arribar les seves consultes i obtenir una resposta a l'instant.

A més, l'organització ha decidit renovar el servei d'atenció al visitant per WhatsApp amb el qual les persones s'hi podran adreçar de forma àgil i directa per tractar els dubtes que tinguin i rebre una resposta ràpida.

El número de contacte és el 670203179. Aquest servei, però, no admet trucades ni missatges de veu.

23 ANYS CELEBRANT EL CAVA



HORARI DE LA MOSTRA

Divendres 4 d'octubre
de 19 a 23 h

Dissabte 5 d'octubre
d'11 a 23 h

Diumenge 6 d'octubre
d'11 a 21 h

UNA FIRA SENSE CUES

Amb l'objectiu de millorar la qualitat i el servei als assistents del Cavatast, l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia ofereix la venda anticipada d'entrades a les activitats a través del web www.cavatast.cat.

Pel que fa als tiquets de tast i degustació gastronòmica, els visitants podran adquirir-los a partir del 25 de setembre adreçant-se a la Fassina de Can Guineu, trucant al 93 891 31 88 o bé a través del correu electrònic turisme@santsadurni.cat. A més, també podran disposar de la copa oficial del Cavatast 2019.



PREUS I TIQUETS

Aquest any, el tiquet de cava i de gastronomia serà el mateix! D'aquesta manera, els visitants podran gastar-los, o bé en un tast de cava o bé en una degustació gastronòmica.

***NOVETAT!**

Tast de cava i gastronomia
4 tiquets — 6€

Copa oficial Riedel
Compra* — 5€

Lloguer* — 3€

Activitat al Celler de La Fassina
1 activitat — 10€

BOTIGA DEL CAVATAST

El lloc ideal per comprar els caves que podràs tastar al Cavatast! Trobaràs la botiga dins el mateix recinte firal.

HORARI DE LA BOTIGA

Divendres 4 d'octubre
de 19 a 23 h

Dissabte 5 d'octubre
d'11 a 23 h

Diumenge 6 d'octubre
d'11 a 21 h



01 Oficina de Turisme / Centre d'Interpretació del Cava / Celler de La Fassina

02 Casa de la Vila / Plaça de l'Ajuntament

03 Botiga del Cavatast

04 Mostra de caves i gastronomia

05 Concert dissabte nit

06 Mostra d'artesans

07 Zona de taules

P Aparcament

Estació de Tren

Bus llançadora
*Parades a l'estació de tren i a la pl. Pont Romà

PUNT LILA

Des de l'Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia es treballa per combatre les violències masclistes des de tots els seus àmbits. Aquest any fem un pas més i, des de la regidoria d'Igualtat, oferirem un Punt Lila en matèria de sensibilització, prevenció i atenció dins el Cavatast.

Si pateixes algun tipus d'agressió sexista o vols més informació sobre el tema, pots adreçar-te al Punt Lila situat a la rambla, a la zona dels estands.

QUAN?

Divendres 4 d'octubre
de 19 a 22 h

Dissabte 5 d'octubre
d'12 a 14 h
i de 19 a 22 h

Diumenge 6 d'octubre
d'19 a 21 h

SERVEI DE BUS LLANÇADORA

Recorregut des de l'estació de tren fins al Cavatast

Dissabte 5 i diumenge 6 d'octubre

Sortides regulars durant l'horari de la fira.
Parades a l'estació de tren Renfe i al Cavatast, pl. Pont Romàpl. Pont Romà.



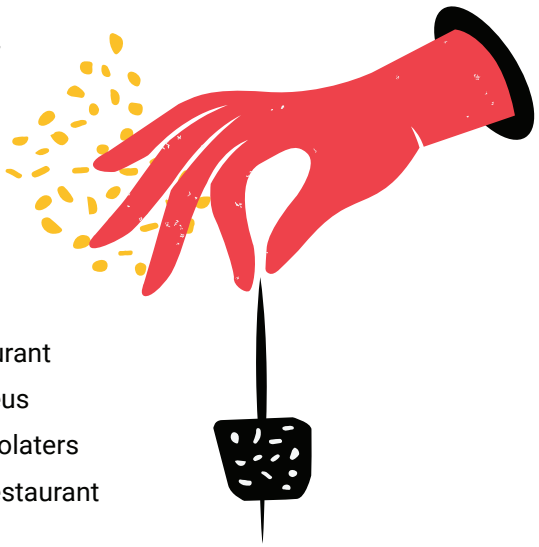
EXPOSITORS

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

Gairebé una quarantena d'elaboradors de cava i d'empreses de restauració, xarcuteria, pastisseria i xocolata serveixen més de 41.200 degustacions de cava i més de 22.300 degustacions gastronòmiques als milers de visitants que rep la fira en només tres dies.

ELS CAVES DE LA MOSTRA

- Adernats - Catedral del Vi
- Agustí Torelló Mata
- Alsina & Sardà
- Antonio Mascaró
- Canals & Munné
- Celler Vell
- Cellers Carol Vallès
- Covides Vinyes · Cellers
- Família Pedregosa Castelo
- Fonpinet
- Freixenet
- Jaume Giró i Giró
- Juvé & Camps
- Maset
- Molí Parellada
- Muscàndia
- Naveran
- Oliver Viticultors
- Perelada
- Pere Ventura
- Rimarts
- Sumarroca
- Torrens Moliner
- Varias
- Vilarnau
- Vins el Cep



LA GASTRONOMIA

- Ca l´Arseni
- Cal Blay restaurant
- Cansaladeria Rovira
- Carafí Pastissers
- El Centre restaurant
- Hotel Fonda Neus
- Simón Coll Xocolaters
- Taps de Suro restaurant

ALTRES EXPOSITORS

- Ajuntament de Zegama
- Diputació de Barcelona
- Enoturisme Penedès

Consulta tots els productes i degustacions del Cavatast 2019 als punts de venda, als estands d'informació i a www.cavatast.cat.

ACTIVITATS

Dins la XXIII edició del Cavatast també es realitzen activitats paral·leles a la mostra, com ara visites al CIC Fassina i a cellers de la vila. Aquest any, el Celler de La Fassina es torna a convertir en el centre neuràlgic de les activitats i acollirà des de maridatges i tastos fins a tallers especialitzats, a més d'altres activitats promocionals.

LA NIT DELS MÀGNUMS, GRANS CAVES I GASTRONOMIA

El Cavatast s'estrena amb la nit dels màgnums, grans caves i gastronomia. Descobreix les novetats de la XXIII edició en un format obert al públic i tasta en exclusiva els sabors dels caves i la gastronomia dels expositors de la mostra.

La Fassina de Can Guineu
Carrer Hospital, 23

25 €. Places limitades

T. 93 891 31 88

Reserves a:
turisme@santsadurni.cat



ACTIVITATS AL CELLER DE LA FASSINA DE CAN GUINEU

Informació:

La Fassina de Can Guineu
Carrer Hospital, 23

10 €. Places limitades

T. 93 891 31 88

turisme@santsadurni.cat

Reserves:

A www.cavatast.cat

RESERVA LA TEVA ACTIVITAT ANTICIPADAMENT

DIVENDRES 4 D'OCTUBRE

23:00H **MARIDATGE MUSICAL**

AMB VERY SPECIAL TRIO COL·LABORACIÓ DE RITA PAYÉS.

Roger Mas al teclat, Horacio Fumero al contrabaix, Valentí Querol a la bateria i Rita Payés al trombó i veu.

Composicions del Songbook americà adaptades especialment per l'ocasió maridades amb els caves de Muscàndia, Oliver Viticultors, Sumarroca i Vilarnau.

DISSABTE 5 D'OCTUBRE

11:30H **FREIXENET & RIEDEL**

Com influeix sensorialment la copa en el gaudi d'un bon cava? Descobreix-ho tastant 3 caves Cuvée de Prestige Freixenet en 3 copes Riedel diferents. Et sorprendrà!

13:00H **TASTES DE CUINA CATALANA**

AL CAVA DE L´HOTEL FONDA NEUS ELS FOGONS DE LA FONDA COMENCEN A FER BULLIR L´OLLA AL 1929.

Tres generacions després, la seva cuina es modernitza introduint el cava. Fes un tast dels seus plats acompanyats del cava artesà elaborat a la masia familiar i del delicat i exclusiu Freixenet Trepat Rosat.

17:00H **ADERNATS · TAST DE CAVA CENTENARI AMB DELÍCIES DEL FORN DE NULLES**

TASTA ELS RECONEGUTS CAVES DE LA CATEDRAL DEL VI DE NULLES, JOIA MODERNISTA DE 1917.

Caves amb història centenària maridats amb delícies artesanes del Forn de Nulles. El gust d'un poble que escriu amb vi la seva història. El gust del sud de la DO Cava.

18:30H **CONSELL REGULADOR DEL CAVA · TAST DE LUXE: DOP CAVA & FUMATS**

Els amants del cava i de la bona taula podran gaudir d'una exquisida degustació de diferents talls i textures de fumats Martiko, filet de salmó fumat noruec, bacallà fumat nòrdic i salmó salvatge d'Alaska, maridats amb una selecció de deliciosos caves.

DIUMENGE 6 D'OCTUBRE

11:30H **MARIDATGE DE CAVES PREMIUM CELLERS CAROL VALLÈS AMB FORMATGES DE PETITS ELABORADORS**

Carol Vallès aposta per combinar els seus millors caves amb formatges que representen la mateixa filosofia que el seu celler: innovadors, elaboració artesana i de gran qualitat.

13:00H **VILARNAU TRIPLE XXX: XOCOLATA**

Una combinació de Cava, Xocolata de Simón Coll, música de saxo i un relat eròtic. Atreveix-te!

17:00H **TAST DE GRANS RESERVES AGUSTÍ TORELLÓ MATA**

Kripta 2010, Magnum Gran Reserva 2013 i Brut Nature 2013. Gaudeix del Kripta, un mite en el món del cava i, alhora, aprèn a diferenciar els matisos i les diferències entre aquests grans caves de llarguíssima criança.

18:30H **TAST DE SOLERES DE VI RANCI DE CAVA JAUME GIRÓ I GIRÓ**

Sigueu els primers a descobrir el vi ranci de cava! En primícia, un nou vi en el món del cava. Tast de soleres diferents. De la tradició a la modernitat.

DISSABTE 5 D'OCTUBRE

19:00H **TASTA LA FESTA DE LA FIL.LOXERA**

Petita mostra de la festa de la fil·loxera del 7 i 8 de setembre, al centre de la vila.

ACTIVITATS INFANTILS

Informació:

- Sala Polivalent del CIC Fassina
- Tallers infantils adreçats a nens i nenes a partir de 3 anys
- Duració: 1,5 h
- Preu: 7 €. Places limitades

DISSABTE 5 I DIUMENGE 6 D'OCTUBRE

12:00H **TALLER CAVA GALETES**

Pinta i decora les teves galetes. Vols endurte les postres del dissabte? Vine a decorar les galetes del Cavatast. Pintarem galetes amb la forma d'una ampolla, un raïm i un tap de suro.

*Galetes aptes per a celíacs, diabètics i infants intolerants a la lactosa i altres al·lèrgens.

17:00H **TALLER CAVA LLUMS**

Vols tenir la llum més original de tot el Cavatast? Vine a fer el taller de llums amb una caixa de cartró d'ampolla de cava, una llum i molta imaginació et podràs construir la teva pròpia llum.

ACTIVITATS MUSICALS

Dissabte i diumenge, gaudeix de música en directe mentre tastes els caves i la gastronomia del Cavatast, entre d'altres activitats!

23:30H **CAVATAST AMB DALTON BANG**

Continua gaudint del Cavatast amb Els Dalton Bang, musics amb un únic objectiu: fer-te viure la festa sense precedents. T'espera una nit plena de balls, gresca, i sobretot, de bona música, des dels hits dels anys 70 fins als més actuals.

- Plaça Ajuntament
- Preu: Gratuït
- Organitza: Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia (Regidoria de Turisme)



ALTRES ACTIVITATS

VISITES CIC FASSINA CENTRE D'INTERPRETACIÓ DEL CAVA

Divendres 4, dissabte 5 i diumenge 6 d'octubre, a les 10.30h, 11.30h, 12.30h, 16.30h i 17.30h

Vine a descobrir els secrets que amaga el cava amb un recorregut audiovisual i experiencial on t'explicaran moltes curiositats de la beguda més emblemàtica del nostre territori. Visita guiada i tast de cava.

Informació:

CIC Fassina Centre d'Interpretació del Cava

C. de l'Hospital, 23

3 €. Places limitades

T. 93 891 31 88

@ turisme@santsadurni.cat

ESCAPE ROOM "EL MILLOR CAVA DEL MÓN"

Dissabte 5 d'octubre, a les 21h, 21.30h i 22h

Saps qui és Mike Stoneford? Saps què ve a fer a la Fassina de Can Guineu? Descobreix l'enigma que s'amaga darrera el personatge, fent d'investigador.

Informació:

CIC Fassina Centre d'Interpretació del Cava

C. de l'Hospital, 23

6 €. Places limitades

T. 93 891 31 88

@ turisme@santsadurni.cat

ESPAI XOCOLATA SIMÓN COLL

Dissabte 5 i diumenge 6 d'octubre

Visites guiades amb tast de xocolata a cada hora a la Botiga de xocolata. Podràs trobar tots els productes i gaudir dels punts de degustació.

Informació:

Simón Coll Xocolaters

C/ Sant Pere, 37

T. 93 891 10 95

www.simoncoll.com

XX MOSTRA D´ARTESANS

Divendres 4 d'octubre de 18 h a 22h
Dissabte 5 d'octubre de 10 h a 22h
Diumenge 6 d'octubre de 10 h a 21h

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

Informació:
Som Sant Sadurní

Rambla Generalitat, entre els carrers Tarragona i Barcelona

www.somsantsadurni.com

Organitza: Som Sant Sadurní

DESCOBREIX EL SANT SADURNÍ ANECDÒTIC

Dissabte 5 i diumenge 6 d'octubre a les 11h
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 et perdis aquesta oportunitat.

Informació:
PUNT DE TROBADA
Davant la Fassina de Can Guineu

8 €. Places limitades

T. 608 78 72 99

Organitza: Gust a Terra

VISITA A L'ESGLÉSIA I AL CAMPANAR DE SANT SADURNÍ

Dissabte 5 d'octubre a les 12.30 h
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.

Informació:
PUNT DE TROBADA
Plaça Doctor Salvans (Plaça de l'Església)

6 €. Places limitades

T.606 889 257

Organitza: Descobrir Penedès

CAVA SHOPPING DAY

Diumenge 6 d'octubre d'11 h a 20 h
Jornada de botigues obertes amb promocions i descomptes a les botigues adherides i les carpes del Cava Shopping Day al carrer Montserrat.

Animació amb duets musicals al carrer Montserrat. Dansa i swing al matí i concert musical i desfilada per la tarda a la plaça de l'Ajuntament.

Informació:

www.somsantsadurni.com

Informació: Som Sant Sadurní

EXPOSICIONS A LA BIBLIOTECA

Al claustre "Vitis" aquarel·les d'Assun Savall a les vitrines d'art "Un tast de Fonpinet"

Horari: matins de **dimarts a dissabtes de 10h a 14h, tardes de dilluns a divendres de 16h a 20:30h**

Informació:

- Biblioteca Municipal (Plaça Primer Homenatge a la Vellesa, 10)
- Activitat gratuïta. Places limitades. Dirigida al públic adult.
- Organitza: Biblioteca Municipal.
- Col·labora: Cava Fonpinet
- Organitza: Biblioteca Municipal Ramon Bosch de Noya en col·laboració amb Cava Fonpinet

ENOTURISME PENEDÈS

Informació turística del Penedès: rutes, visites, experiències...

Informació:

Estand d'informació EnoturismePenedès

C. de l'Hospital, 23

www.enoturismepenedes.cat

JORNADA SOLIDÀRIA DE PORTES OBERTES A LES CAVES DEL PAÍS DEL CAVA

Dissabte 12 d'octubre de 10 h a 14 h

Informació:

Estand d'informació

Confraria del Cava Sant Sadurní

Confraria del Cava Sant Sadurní

T.93 891 28 03

- www.confrariacava.com
- Organitza: Confraria del Cava



CAVATAST XXIII MOSTRA DE CAVES I GASTRONOMIA

4·5·6 OCT 2019
SANT SADURNÍ D'ANOIA

LLISTAT DE PRODUCTES CAVATAST 2019

EXPOSITORS CAVA

Adernats - Catedral del Vi

Reserva Brut Nature	1 Tiquet
Reserva Brut	1 Tiquet
Reserva Rosat	1 Tiquet
Gran Reserva Pur	2 Tiquets
Centenari Màgnum	2 Tiquets

Agustí Torelló Mata

Rosat Trepat	2 Tiquets
Ubac Gran Reserva	2 Tiquets
Nature Gran Reserva	2 Tiquets

Alsina & Sardà

Mas d'Alsina Sardà Nature Reserva	2 Tiquets
Pinot Noir Brut Nature Reserva	2 Tiquets
Vestigis	3 Tiquets
Gran Reserva Especial	3 Tiquets
Gran Reserva Nature Sello	3 Tiquets

Antonio Mascaró

Nigrum	2 Tiquets
Ambrosia	2 Tiquets
Pure	3 Tiquets
Rubor	3 Tiquets
Cuvée Antonio Mascaró	4 Tiquets

Canals & Munné

Insuperable Brut Nature	2 Tiquets
Lola Brut Pinot Noir Reserva	3 Tiquets
ADN Canals i Munné Brut Nature Gran Reserva	3 Tiquets

Celler Família Pedregosa Castelo

Pedregosa Petit Cuvée Rosé Brut Nature 2017	1 Tiquet
Pedregosa Clos de Blancs Brut Nature Reserva 2016	2 Tiquets
Pedregosa Blanc de Millésime Brut Nature Reserva 2015	2 Tiquets
Pedregosa Gran Cuvée Brut Nature Reserva 2014	3 Tiquets
Pedregosa Reserva de l'Hereu Brut Nature 2014	4 Tiquets

Celler Vell

Brut Reserva	1 Tiquet
Brut Nature Reserva	2 Tiquets
Estruch Extra Brut Rosé ECO	2 Tiquets
Estruch Gran Reserva Brut Nature ECO 14'	3 Tiquets
Estruch Cuvée Les Solanes Brut Nature Reserva	3 Tiquets

Cellers Carol Vallès

Trastocat Reserva Extra Brut	2 Tiquets
Guillem Carol Gran Reserva Brut Nature	3 Tiquets
Pit-Roig Reserva Brut Nature	4 Tiquets
Gran Reserva Familiar Millenium	4 Tiquets

Covides Vinyes · Cellers

Duc de Foix Brut Nature	1 Tiquet
Duc de Foix Brut Rosat	2 Tiquets
Duc de Foix Brut Nature Reserva Selecció	2 Tiquets
Ecològic Terra Terrae Reserva	2 Tiquets
Duc de Foix Brut Reserva Especial	3 Tiquets

Fonpinet

Brut Nature Reserva Ecològic	2 Tiquets
Brut Nature Reserva Rosat Pinot Noir Ecològic	2 Tiquets
Brut Nature Reserva Etiqueta Negra	2 Tiquets
Brut Nature Gran Reserva	2 Tiquets

Freixenet

Elyssia Gran Cuvée	2 Tiquets
Elyssia Rosat	2 Tiquets
Cuvée D.S.	3 Tiquets

Jaume Giró i Giró

Elaboració Artesana Reserva Brut Nature	1 Tiquet
Rosat Trepat	2 Tiquets
Montaner Gran Reserva Brut Nature	3 Tiquets
Bombonetta Gran Reserva Brut	4 Tiquets

Juvé & Camps

Essential 2016 Brut Reserva	2 Tiquets
Reserva de la Família 2016 Brut Nature Gran Reserva	3 Tiquets
Blanc de Noirs 2015 Brut Reserva	4 Tiquets
Millésime Chardonnay 2016 Brut Reserva	4 Tiquets

Maset

Brut Nature	1 Tiquet
Brut Rosé	1 Tiquet
Aurum	2 Tiquets
Nectar White	2 Tiquets
Vintage	3 Tiquets

Molí Parellada

Clos la Soleya Brut Nature	1 Tiquet
Clos la Soleya Brut Rosé	1 Tiquet
El Xamfrà Reserva Brut Nature Ecològic	2 Tiquets
El Xamfrà Reserva Brut Nature Rosé Ecològic	2 Tiquets
Mercat Reserva Brut Nature Special Edition	2 Tiquets

Muscàndia

Reserva Brut 2016	2 Tiquets
Reserva Rosat Pinot Noir 2015	2 Tiquets
Gran Reserva Nature 2014	3 Tiquets

Naveran

Nature Vintage	1 Tiquet
Perles d'Or Xarel·lo	1 Tiquet
Odisea Chardonnay	1 Tiquet
Perles Roses Pinot Noir	2 Tiquets
Perles Blanques Blanc de Noirs	2 Tiquets

Oliver Viticultors

Brut Nature 2017	1 Tiquet
Sadurní Oliver Reserva Brut Nature 2016	2 Tiquets
Sadurní Oliver Rosat Pinot Noir 2017	2 Tiquets
Sadurní Oliver Reserva Barrica 2015	3 Tiquets
Gemma Gran Reserva Brut Nature 2014	3 Tiquets

Pere Ventura

Tresor Rosé	2 Tiquets
Tresor Rosé on the rocks	3 Tiquets
Vintage Rosé 2014	4 Tiquets

Perelada

Perelada Brut Reserva	1 Tiquet
Perelada Brut Rosé	1 Tiquet
Perelada Stars Brut & Brut	2 Tiquets
Privat Brut Nature Reserva Ecològic	2 Tiquets
Privat Brut Nature Rosé Ecològic	2 Tiquets
Perelada Cuvée Especial Brut Nature	2 Tiquets
Perelada Cuvée Especial Brut Rosé	2 Tiquets
Gran Claustro Brut Nature	3 Tiquets

Rimarts

Brut Nature Reserva	2 Tiquets
Martinez Rosé	2 Tiquets
Uvae Gran Reserva	3 Tiquets

Sumarroca

Brut Rosé	2 Tiquets
Brut Reserva	2 Tiquets
Insitu	2 Tiquets
Grand Cuvée Brut Nature Gran Reserva	3 Tiquets

Torrens Moliner

Brut Nature Reserva Particular	2 Tiquets
Brut Nature Rosat Trepat	2 Tiquets
Brut Nature 100% Xarel·lo	3 Tiquets
Brut Nature Gran Reserva	4 Tiquets

Varias

Genuí Brut Nature	1 Tiquet
La Bona Vida Brut	1 Tiquet
Brut Nature Reserva	2 Tiquets
Rosat Brut Nature	2 Tiquets
Cuvée Clàssic Gran Reserva	3 Tiquets

Vilarnau

Brut Reserva Orgànic	1 Tiquet
Brut Nature Reserva Orgànic	2 Tiquets
Rosat Brut Reserva Orgànic	2 Tiquets
Gran Reserva Brut Nature	3 Tiquets
Els Capricis Xarel·lo Castanyer	4 Tiquets

Vins El Cep

Mim Natura Pinot Noir Brut Reserva	2 Tiquets
Clos Gelida 4 Heretats Brut Nature Gran Reserva	2 Tiquets
Mim Natura Brut Reserva Ecològic	2 Tiquets

EXPOSITORS GASTRONÒMICS

Ca l'Arseni

Garlanda	2 Tiquets
Pastís	2 Tiquets
Pizzes	3 Tiquets

Cal Blay Restaurant

Humus amb amb pebre vermell fumat i sal de cava	2 Tiquets
Almadroc al cava	2 Tiquets
Fajita de pulled pork macerat al cava	2 Tiquets
Fideuà amb allioli de cava	3 Tiquets
Trinxat de la Cerdanya amb cansalada i botifarra negra	3 Tiquets
Canelons de carn de perol amb beixamel de ceps i parmesà	3 Tiquets
Plat del divendres	
Ous estrellats amb patata de Prades, tòfona i foie	3 Tiquets
Plat del dissabte	
Mc Blay amb formatge i ceba caramel·litzada	3 Tiquets
Plat del diumenge	
Risotto de bolets al cava	3 Tiquets
Plat combinat	4 Tiquets

Cansaladeria Rovira

Barrilet amb productes de la nostra xarcuteria	1 Tiquet
Plat de pernil	3 Tiquets
Plat amb formatges variats	3 Tiquets
Combinat de formatges amb degustació de pernil ibèric	4 Tiquets

Carafí Pastissers

Lingot de Sacher i gerds	2 Tiquets
Tiramisú amb bombolla de cava	2 Tiquets
Pastís red velvet i cava rosat	2 Tiquets
Mousse de xocolata amarga amb mandarina	2 Tiquets
Pastisset infantil	2 Tiquets

El Centre Restaurant

Tagliarelles al nero di sepia amb calamarcets de platja	3 Tiquets
Tataki de tonyina vermella Balfegó, soja i wasabi	4 Tiquets
Cracker de fòie fresc Collverd	4 Tiquets
Gamba vermella de Vilanova	4 Tiquets

Hotel Fonda Neus

Torrada de formatge de cabra i melmelada pruna o préssec de la nostra Masia Fermí Font	1 Tiquet
Hummus amb sèsam, comí, curry, pimentó i bastonets	1 Tiquet
Torrada d'amanida de cranc	1 Tiquet
Patates braves a les fines herbes, tomàquet picant i allioli	2 Tiquets
Croquetes de rostit, bolets i formatge	2 Tiquets
Mini hamburguesa amb ceba al cava i salsa barbacoa	2 Tiquets
Mandonguilles amb sípia de l'àvia Neus	2 Tiquets
Fideuà marinera i allioli confitat	3 Tiquets
Botifarra amb mongetes seques i rovellons	3 Tiquets
Canelons Neus	3 Tiquets
Bracets d'ànec amb salsa de taronja i poma i ceba confitada al cava	4 Tiquets
Pollastre farcit d'orellanes, cansalada i ametlles amb salsa al cava	4 Tiquets

Simón Coll Xocolaters

Assortiment de 4 flors de xocolata	1 Tiquet
Pluja de paraigües Simón Coll	1 Tiquet
Assortiment de 8 flors de xocolata	2 Tiquets
Degustació snacks Simón Coll	2 Tiquets
Degustació els clàssics de Simón Coll	2 Tiquets
Assortiment de 12 flors de xocolata	3 Tiquets

Taps de Suro Restaurant

Vaset d'esqueixada de bacallà amb olivada	1 Tiquet
Canelons de carn amb beixamel de bolets i perfum de cava	2 Tiquets
Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric	3 Tiquets
Cansalada confitada al cava cuinada a baixa temperatura	3 Tiquets

Ajuntament de Zegama Poble agermanat

Pinxo de formatge Idiazabal Oltze i Azurmendi	1 Tiquet

ORGANITZA

AMB EL SUPORT DE

#CAVATAST2019
CAVATAST.CAT

LA FIRA EN XIFRES

Un aparador immillorable

32.000 visitants
per a publicitar els teus productes



Recuperació de la inversió

Més de 41.200
degustacions de cava



Més de 22.300
degustacions
gastronòmiques



Un estímul per a l'economia

57,2 €
despesa mitjana
feta per cada visitant
al 2018

3,4 milions €
l'impacte econòmic
que va generar
el Cavatast 2018



Participar al Cavatast aporta

Visibilitat de la marca
i prestigi a la imatge
de la seva empresa



Oportunitat de promocionar
productes



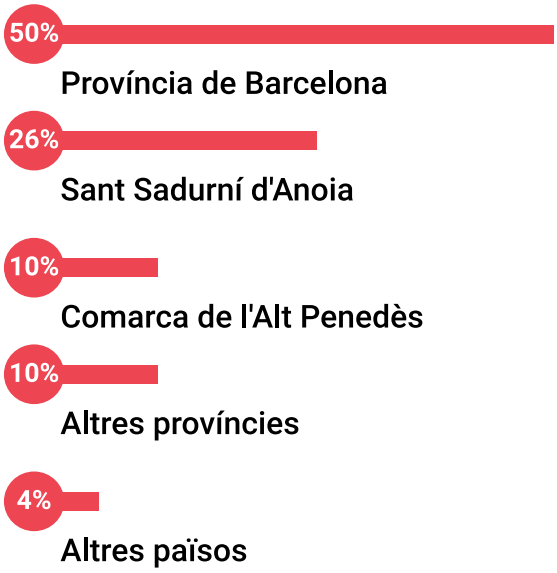
Contacte amb nous clients



Incrementar vendes



Dades de públic visitant



Fidelització i nous visitants

El grau de fidelització del visitant
del Cavatast és molt alt , 7 de cada 10
persones han assistit a anteriors edicions

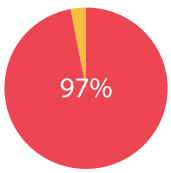


I al mateix temps la mostra té un grau
d'atracció molt important:

32% de visitants nous al 2018

Valoració del visitant a l'esdeveniment





Voluntat de repetir
en la propera edició
del Cavatast

ORGANITZA

AJUNTAMENT DE SANT SADURNÍ D'ANOIA

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

AMB EL SUPORT DE

CONSELL REGULADOR CAVA

CONFRARIA DEL CAVA SANT SADURNÍ

INSTITUT DEL CAVA

enoturismePENEDÈS
l'aroma d'una terra

TORNER 1739

CONSELL COMARCAL ALT PENEDÈS

BCN+ Barcelona és molt més

Diputació Barcelona

Sabadell

Sant Sadurní
COMERÇ · INDÚSTRIA · SERVEIS

SANT SADURNÍ D'ANOIA
CAPITAL DEL CAVA



CAVA TAST

XXIII MOSTRA DE CAVES I GASTRONOMIA

CONTACTE DE PREMSA
Núria Prieto
nuria.prieto@giny.cat
Tel. 933 687 155